

INFORME DE PARES

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Código SNIES | 53517 |
| Nombre – Lugar ofrecimiento | GASTRONOMÍA - CHÍA, CUNDINAMARCA |
| Título - Número de créditos | GASTRÓNOMO - 162 |
| Metodología – Nivel | Presencial - Universitaria |
| Fecha de registro del sistema | 03/12/2007 |

CONSIDERACIONES IES

La UNIVERSIDAD DE LA SABANA, es una institución civil de educación superior de carácter privado, localizada en Chía, Departamento de Cundinamarca, inmediaciones de la ciudad de Bogotá. Con 30 años de tradición, fue creada por la asociación para la enseñanza (ASPAEN), mediante acto contenido en la Resolución del 21 de Septiembre de 1979 y obtuvo su personería jurídica mediante la resolución 130 del 14 de enero de 1980 del Ministerio de Educación Nacional (MEN) y es obra del apostolado corporativo del Opus Dei.

Su origen se remonta a 1971 con la creación del Instituto Superior de Educación (INSE), pionero en la educación a distancia en el país y Latinoamérica, este fue creado por la asociación para la enseñanza (ASPAES). En el año 1979 se transforma en Universidad.

En el año 1988 inaugura su campus universitario y recibe la Acreditación institucional en el año 2006 mediante Resolución 2576 de 30 de Mayo de 2006 por una vigencia de 4 años. Y en el año 2014 recibe la Reacreditación Institucional mediante resolución 6700 del 4 de agosto de 2010 con una vigencia de 6 años.

Su campus está localizado en el puente del común, km 7 autopista norte de Bogotá, lugar donde se centralizan sus funciones directivas, administrativas y académicas.

Administrativamente, se organiza en un consejo Fundacional y un consejo superior, bajo los cuales se desprende la unidad de comisiones del consejo superior, el consejo académico, el consejo del claustro universitario y la rectoría.

De la rectoría dependen tres vicerrectorías: de profesores y estudiantes, de procesos académicos y de proyección y desarrollo. Tres direcciones: de investigación, administrativa y de control de riesgos institucionales. La secretaría general y las facultades e institutos.

Cuenta con nueve facultades, tres unidades académicas y dos unidades académicas transversales.

Las nueve facultades que ofrecen programas de formación a nivel de pregrado y de posgrado (especializaciones, especializaciones médico quirúrgicas, maestrías y doctorados). Para el 2017-2 la institución cuenta con aproximadamente 11.616 estudiantes en los programas académicos (8.842 en pregrado y 2.774 en posgrado).

La institución cuenta con estrategias para la incorporación de las TIC como apoyo virtual a la presencialidad, estrategia para la permanencia, estrategias dedicadas al fomento de la investigación y la apropiación social del conocimiento y proyección social.

La Universidad cuenta con cuatro grupos de investigación que apoyan directamente los procesos de investigación del programa.

El programa Gastronomía nace mediante resolución 1505 del 26 de Marzo de 2008 otorgada por el MEN e inicia labores académicas en el mismo año.

Cuenta con una reforma curricular para el segundo periodo académico del 2013 que fue aprobada en las instancias universitarias y el MEN con resolución 12947 del 23 de septiembre de 2013.

En el año 2015 el programa obtuvo la renovación del registro calificado con resolución 14122 del 2 de septiembre de 2014 por 7 años.

La coordinación y gestión del programa Gastronomía es responsabilidad del director del programa que se apoya en la decanatura, las vicerrektorías y diferentes unidades y direcciones.

INFORMACIÓN PARA LA AUTOEVALUACIÓN

Estudiantes.

Los mecanismos de selección e ingreso a la institución, así como el plan de permanencia están claramente establecidos en los lineamientos institucionales y se encuentra en el reglamento de estudiantes de pregrado en el capítulo II; el programa realiza una entrevista que permite identificar aspectos vacacionales en los posibles admitidos.

En la actualidad cada semestre se admiten 60 estudiantes, Los grupos se dividen acorde a la capacidad instalada en los talleres de cocina y de acuerdo a las asignaturas (entre 12 y 15 estudiantes por vez) lo cual no está muy claro. Los estudiantes tienen diversas alternativas de financiación y becas.

Se cuenta con un reglamento claramente establecido, socializado en diferentes medios de comunicación institucional y espacios académico, e interiorizado por parte de la comunidad académica. Para el periodo 2017-2 se cuenta con un total de 333 estudiantes (número aproximado) en todos los niveles del programa.

La institución cuenta con cuatro pilares fundamentales: Docencia, investigación, proyección y TUTORIAS ACADEMICAS. Este último permite, sumado a otras muchas estrategias de permanencia y retención estudiantil, un apoyo a la formación y la vigilancia del proceso académico y personal del estudiante.

La deserción académica ha disminuido hasta un 3,9% para el periodo 2016-1 como se ve en la siguiente tabla.

Tabla 1. Estudiantes del Programa de Gastronomía

| Periodo | Estudiantes Inscritos | Estudiantes matriculados | Preparados | Egresados | Graduados | %Tasa de Deserción (SPADIES) (dos semestres) | %Tasa de Deserción (universidad un semestre) |
|---------|-----------------------|--------------------------|------------|-----------|-----------|--|--|
| 2008-02 | 49 | 25 | 25 | - | - | 0 | 0 |
| 2009-01 | 96 | 67 | 42 | - | - | 0 | 0 |
| 2009-02 | 55 | 94 | 27 | - | - | 0 | 0 |
| 2010-01 | 97 | 135 | 41 | - | - | 0 | 0 |
| 2010-02 | 72 | 179 | 44 | - | - | 0 | 0 |
| 2011-01 | 104 | 213 | 53 | - | - | 13,9% | 5,60% |
| 2011-02 | 60 | 217 | 26 | - | - | 6,3% | 5,30% |
| 2012-01 | 124 | 256 | 50 | 5 | - | 8,9% | 4,30% |
| 2012-02 | 76 | 248 | 29 | 0 | 5 | 9,1% | 7,90% |
| 2013-01 | 114 | 260 | 43 | 0 | 10 | 9,7% | 5,00% |
| 2013-02 | 69 | 270 | 32 | 0 | 12 | 5,1% | 6,40% |
| 2014-01 | 131 | 258 | 39 | 0 | 13 | 9,1% | 2,30% |
| 2014-02 | 81 | 258 | 37 | 0 | 20 | 3,3% | 4,40% |
| 2015-01 | 188 | 271 | 44 | 0 | 17 | 4,1% | 8,20% |
| 2015-02 | 113 | 252 | 25 | 0 | 33 | 9,9% | 5,70% |
| 2016-01 | 243 | 276 | 49 | 0 | 29 | 3,4% | 3,90% |

Fuente: Condiciones iniciales, CIUS; Variable: Matrices CNA: [CNA Estudiantes 20111-20162 \(15.02.17\) GAS](#)

El programa tiene un alto de absorción, mostrando para el periodo 2017-2 que el 72% de los inscritos se matriculan.

El plan de estudios contempla actividades de formación integral desde sus cuatro pilares (Artes culinaria, ciencia, cultura y gestión empresarial) y desde la dirección de investigación se ha desarrollado estrategias para el trabajo investigativo interdisciplinar desde estas cuatro áreas.

Profesores.

La institución cuenta con un *Estatuto profesoral* que permite reconocer el proceso de selección, contratación, planes de desarrollo profesoral, derechos y deberes, limitaciones y demás relacionados con la docencia. Los profesores tienen dos formas de mejorar aspectos salariales, una por medio del escalafón docente (docentes planta) y otra (docente-planta) que permite reconocer la experiencia profesional sin ingresar al escalafón.

Los profesores tienen un alto sentido de pertenencia con la institución, algunos son egresados del programa y su vinculación responde al interés de la institución por formar docentes en investigación desde el semillero docente. Se reconoce el apoyo en el proceso de autoevaluación y su participación en las diferentes comisiones. Se reconoce el compromiso que tienen todos los docentes de contribuir a la calidad y a la visibilidad institucional participando en eventos académicos y científicos del orden nacional e

Internacional. Asimismo, es de reconocer las publicaciones académicas de los profesores que están en docencia-planta.

También se reconoce el interés de los docentes por continuar su formación académica están varios de ellos en formación de posgrado.

Investigación.

La Universidad cuenta con una dirección de investigación que regula los procesos y establece el cumplimiento de las políticas y estrategias institucionales. Cuenta con docentes que desarrollan actividades de investigación. Cuenta con un grupo de investigación Alimentación Gestión de procesos y servicio, clasificado y reconocido por Colciencias y tres grupos de la escuela (dos en A1 y uno en B) que apoyan el programa y permiten evidenciar el trabajo articula con las diferentes áreas que forman el programa académico.

Cuenta con una alta participación de estudiantes en proyectos y semilleros de investigación.

Cuenta con publicaciones, libros y cartillas socializados desde la apropiación social del conocimiento.

Extensión

El programa de Gastronomía de la Universidad de la Sabana tiene un destacado programa de extensión; que es denominado en la universidad como de *Extensión y proyección Social*. Tiene unos criterios muy bien definidos sobre la proyección social y son evidenciado en el documento “Memorias de Proyección Social (2010-2015)”. Se destacan entre otros los más de 60 proyectos de asesoría y consultoría, articulados a la docencia y a la investigación.

En cuanto a la extensión se desarrollaron proyectos con empresas del sector de alimentos a través del Restaurante Escuela, las Misiones Gastronómicas y Fundación MARVIVA. Se destacan también el trabajo en conjunto que se hace con la industria de alimentos y con las empresas más grandes y conocidas como UNILEVER, ALPINA, FRUCO.

Destacamos como un gran logro el impacto que ha tenido en el mundo gastronómico el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef docente Carlos Gaviria, libro que ganó el premio a Mejor Libro de Cocina del Mundo, en la categoría Profesional. Este tipo de iniciativas fortalecen el programa por la visibilidad que le da en los medios, pero más aún en el desarrollo de los docentes, como forjadores de este tipo de trabajos que posiciona al programa no solo a nivel nacional sino internacional. Promueve la investigación y exhorta a los alumnos y a los docentes a seguir con este tipo de documentos. Promueve y rescata nuestra gastronomía regional, además que la exalta. Es una forma seria y muy bien pensada de cómo podemos difundir la cocina colombiana, sus productos y sus técnicas.

Visibilidad Nacional e Internacional

Desde el punto de vista de la visibilidad nacional e internacional, la institución tiene el objetivo de posicionar nacional e internacionalmente el programa de Gastronomía a través políticas y estrategias que fortalezcan este proceso, Entre estas destacamos las siguientes:

- Participación en más de 50 eventos académicos y de divulgación, por medio de los productos científicos producidos por sus profesores (artículos, posters, ponencias).
- El libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana. El año pasado el mayor generador de visibilidad para el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, fue este libro del Chef Carlos Gaviria, publicado por la Universidad. Permitió llevar por todo el país un producto académico de divulgación, cuya acogida supera la venta de 800 ejemplares, y el reconocimiento nacional e internacional. Participo en China donde logró el primer puesto en el **Best in the World, Professional Category 2017**. Es referente en medios de comunicación, y es consultado constantemente, a través de sus profesores, en temas relacionados a la gastronomía, especialmente en temas de artes culinarias, evidenciado con más de 22 apariciones en prensa, radio, televisión e internet.
- Los docentes participan en eventos, concursos y congresos gastronómicos a nivel regional y nacional. También se destacan en redes académicas

Seguimiento a egresados

Desde su inicio en el 2008 hasta el 2017 se han formado 150 Gastrónomos. La institución busca generar espacios para tener una relación directa con los egresados y ha realizado diferentes actividades e invitaciones a los mismos.

En reunión sostenida con los egresados del programa estos manifestaban poca relación con la institución y poca comunicación de parte de la institución. En este aspecto se debe continuar reforzando la comunicación con los egresados.

Se tienen algunas estadísticas de ubicación laboral de los graduados y se cuenta con canales de comunicación con los mismos aunque no funcionan como se esperaría (según manifiestan los graduados). Se recomienda seguir fortaleciendo el canal de comunicación con los graduados y ofrecerles mayores beneficios de actualización, formación y acompañamiento de proyectos.

Recursos del programa

Los recursos financieros se consideran suficientes para el desarrollo de las actividades enmarcadas en el programa, la institución constantemente busca nuevas fuentes de financiación. Se cuenta con lineamientos claros para la planeación y ejecución presupuestal, docentes y estudiantes consideran estos procesos transparentes y correctos. En cuanto a la planta física es suficiente y se encuentra en permanente mejora. Se destaca el nuevo edificio Ad Portas que sumará 32,000 metros cuadrados para el año 2018, dentro de los cuales existirán espacios destinados para uso del programa como las aulas taller de artes culinarias, el Food Lab, y el Restaurante Escuela®.

Los laboratorios de cocina están muy bien dotados con los implementos necesarios y de última generación para un muy buen desarrollo de las clases prácticas de cocina. Se destaca el Food Lab, donde los docentes y los alumnos generan espacios para la investigación. Esto les ha brindado una excelente relación con el sector privado donde han surgido alianzas que benefician a las partes y enriquecen el desarrollo estudiantil y profesoral. Este laboratorio dirigido por docentes especializados, que potencializan aún más este recurso como vital para el programa de gastronomía.

Consideramos que la Escuela y el programa planifican oportunamente las necesidades de operación e inversión para las actividades de docencia, investigación y extensión; así mismo la Universidad asigna el presupuesto anual acorde con la ejecución del año inmediatamente anterior. El Programa cuenta con los recursos financieros necesarios para su funcionamiento en particular para cubrir los gastos de personal, viajes, promoción.

Evaluación del plan de mejoramiento.

Luego de revisar el plan de mejora y en relación con el documento de autoevaluación, se puede mencionar que LA Universidad de la Sabana y el programa de Gastronomía reconocen las oportunidades de mejora, han establecido criterios claros de intervención y han determinado un presupuesto para cada actividad establecida en dicho plan. Esto se reconoce y se evidenció durante la visita.

El programa reconoce la importancia de la investigación que se ha fortalecido visiblemente en los últimos años.

La Política de Estímulos a la Producción académica, y la creación de docencia-planta ha permitido motivar el cuerpo docente en cuanto a los desarrollos editoriales, publicaciones, movilidades y a su permanencia en la institución.

La inversión en espacios y la construcción del nuevo edificio que está en su última etapa de construcción evidencian el compromiso de la institución con la mejora continua y en la intervención física en pro de su crecimiento.

ANALISIS AUTOEVALUACION

Algunas consideraciones sobre el proceso de autoevaluación de la Universidad de la Sabana y el programa Gastronomía:

- Es claro que la universidad es consciente de la acreditación como un medio para asegurar la calidad y esto se ve reflejado en la segunda reacreditación institucional obtenida en el año 2017 por medio de resolución 6166 del 31 de marzo del 2017 con una vigencia de 8 años. La cultura de la calidad está interiorizada en cada uno de los procesos institucionales y esto se evidencia en la visita.
- Cuentan con un modelo de calidad integrado a los procesos de la institución. Y además estos procesos están reconocidos por la comunidad.
- Consideramos apropiadas y acordes al proceso de autoevaluación con fines de acreditación de programas las ponderaciones asignadas a los indicadores,

características y factores, así como la posibilidad de modificarlos de acuerdo a la situación de cada programa.

- Los pares consideran que las calificaciones arrojadas por la autoevaluación son acordes a las evidencias y estado actual de evolución de los factores.
- La Comunidad Académica que hace parte de la institución (profesores, estudiantes, egresados, administrativos) está comprometida con la misión y visión con un alto sentido de pertenencia por la institución. Y un alto compromiso por los procesos de aseguramiento de calidad.
- La ponderación se realizó de manera institucional teniendo en cuenta el grado de importancia de cada uno de los factores y características al interior de la institución; en este punto, se consideraron diferentes ponderaciones para cada programa académico de la Universidad de la Sabana teniendo en cuenta la naturaleza de cada uno de estos y el momento que transita. Para el programa Gastronomía la ponderación es según la siguiente información.

| | | |
|-----------|---|-----------------|
| Factor 1 | MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA | Ponderación 13% |
| Factor 2 | ESTUDIANTES | Ponderación 12% |
| Factor 3 | PROFESORES | Ponderación 14% |
| Factor 4 | PROCESOS ACADÉMICOS | Ponderación 16% |
| Factor 5 | VISIBILIDAD NACIONAL E INTER/NACIONAL | Ponderación 8% |
| Factor 6 | INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL | Ponderación 9% |
| Factor 7 | BIENESTAR INSTITUCIONAL | Ponderación 7% |
| Factor 8 | ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN | Ponderación 6% |
| Factor 9 | IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO | Ponderación 10% |
| Factor 10 | RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS | Ponderación 5% |

Cada ponderación de un factor tiene una justificación descrita claramente en la metodología y apropiada para la definición de la ponderación. Una vez ponderados los diferentes factores se procedió a ponderar las características.

Las fuentes de información son fundamentalmente la información centralizada y gestionada por la institución, y se definieron instrumentos de recolección de información para estudios de medición.

Para el informe de evaluación externa los pares nos acogimos a la escala de valoración determinada por La Universidad de la Sabana.

VALORACIÓN DE FACTORES Y CARACTERÍSTICAS

FACTOR 1. Misión, Visión y Proyecto Institucional y de Programa.

Justificación: Con respecto a este factor debemos destacar que el MEN otorgó, en 2017, a la Universidad de la Sabana la segunda renovación de la Acreditación Institucional por ocho años. En la resolución destacó la coherencia de la misión y la visión con el Proyecto Educativo Institucional (PEI), el Plan de Desarrollo y los principios humanistas que orientan el accionar. También es importante destacar los grados de apropiación de la Misión y PEI de la Universidad por parte de los directivos, y docentes.

Los alumnos y docentes del programa se identifican con los pilares del Plan Educativo del Programa, PEP. El programa hace un gran esfuerzo por divulgar el PEP como sigla y la apropiación del mismo entre los estudiantes fortaleciendo su contenido. Hay un Alto grado de correspondencia entre la misión y la visión institucional y los objetivos del Programa.

El Programa es un actor muy reconocido dentro del entorno gastronómico nacional. Gracias a su liderazgo en temas curriculares y de docencia, su iniciativa en investigación, y su relación con el entorno a través de proyectos de extensión y la participación en eventos gastronómicos a nivel regional y nacional.

El factor se cumple PLENAMENTE

1. Misión, Visión Y Proyecto Institucional

Valoración

Justificación: La misión de La Universidad de La Sabana, Institución Civil de Educación Superior, procura que profesores, alumnos y demás miembros del claustro universitario se comprometan libremente, en unidad de vida, con coherencia de pensamiento, palabra y acción, a buscar, descubrir, comunicar y conservar la verdad, en todos los campos del conocimiento.

Promueve el respeto a la dignidad trascendente de la persona humana y, en un ambiente de libertad responsable, propicia el perfeccionamiento integral de todos los miembros de la comunidad universitaria, con una atención personalizada y un ejercicio académico creativo, riguroso e interdisciplinario.

Fomenta, además, la realización del trabajo, vivido como servicio y medio para construir una sociedad justa, pacífica y solidaria. Se relaciona con todos los sectores de la sociedad, y contribuye con legítimas soluciones a sus múltiples y complejos problemas, mediante un trabajo interdisciplinario, competente y solidario, resultado de la acción articulada de investigación y docencia, que mira al bien común, a la convivencia y cooperación entre los hombres, sin discriminación alguna, y al reconocimiento incondicionado de la vida humana, de la persona y de la familia en la sociedad.

La misión se ve reflejada en muchos aspectos dentro del claustro, su personal docente y administrativo están totalmente comprometidos con la institución, sus acciones muestran claramente su deber y compromiso ante la universidad, los alumnos y la sociedad.

Se cumple EN ALTO GRADO.

2. Proyecto Educativo Del Programa

Valoración

Justificación: El programa de Gastronomía de la Universidad de la Sabana cuenta con un Proyecto Educativo, PEP, que marca el derrotero de las funciones de docencia, investigación y proyección social, formando ciudadanos 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 permiten explorar, investigar, aplicar y difundir los conocimientos, que culturalmente se construyen con el uso de los alimentos y todos los hábitos que se desarrollan alrededor del consumo de los mismos.

El programa de gastronomía informa sobre el diálogo académico entre los saberes especializados y diferentes ambientes asociados con la profesión, con el objeto de dinamizar los conceptos aprendidos en aula de clase, probar y cuestionarlas 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.

Se cumple EN ALTO GRADO

3. Relevancia Académica Y Pertinencia Social Del Programa

Valoración

Justificación: Se evidencia que desde su inicio el Programa ha diseñado un plan de estudios que busca formar profesionales con competencias indispensables para el desarrollo de su entorno. Por eso se ha usado de referentes a la industria de alimentos, el sector HORECA, y las OG y las ONG.

El Programa, se ha preocupado por desarrollar relaciones con su entorno tanto profesional como académico. Como actor fundamental en este entorno, hay una alta participación académica en los eventos relacionados con la gastronomía nacional e internacional, es hoy día un referente del desarrollo de la gastronomía nacional. Sus aportes académicos desde las artes culinarias son hitos del desarrollo de la gastronomía del país.

Los resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro, las estrategias de investigación, la participación del Programa en asociaciones internacionales y las exigencias del plan de estudios en relación a lenguas extranjeras y la práctica empresarial, son evidencias de la relevancia académica y social del Programa.

Vale la pena resaltar que la relevancia del Programa es fundamental en la coyuntura actual del país, donde el trabajo sobre los alimentos y la alimentación, desde el punto de vista del desarrollo gastronómico y la seguridad alimentaria, serán piezas claves en el futuro de la economía colombiana en el escenario de posconflicto.

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 2. Estudiantes

Justificación: El Programa tiene un alto grado de absorción (72% de promedio histórico), lo que evidencia que los admitidos ven el Programa como su primera opción; que no hay competencia directa de programas profesionales en Bogotá-Chía; que hay poca competencia indirecta (programas técnicos, otras carreras profesionales).

- El proceso de admisión PIAMI (Promoción, Inscripción, Admisión, Matricula e Inducción de nuevos estudiantes) está muy depurado para seleccionar a los estudiantes con mejores aptitudes humanas, académicas y vocacionales, lo cual ha consolidado excelentes índices de permanencia y éxito académico. Con una deserción promedio en los últimos 5 años de solo 5,36%.
- La distribución de socio-económica y la igualdad de género (51% femenino/49% masculino) de los estudiantes admitidos, fortalece la diversidad en la población estudiantil en el Programa.
- Los estudiantes matriculados en el Programa deben cumplir con un puntaje de Saber 11 mínimo, que ha permitido que 57% de estos se hayan ubicado en los primeros 100 puestos del país. Se puede concluir entonces que el Programa atrae, selecciona y matricula estudiantes de primer nivel.
- La Universidad y el Programa cuentan con políticas y estrategias variadas para que los estudiantes complementen su formación y obtengan una educación integral. Existen opciones como la asesoría académica, las monitorias, el programa PAT, los semilleros de investigación, así como una oferta variada de posibilidades voluntarias que permiten a los estudiantes desarrollar actividades de proyección social, culturales, deportivas, artísticas, recreativas y académicas complementarias.
- Las políticas y estrategias de estímulos académicos a los estudiantes generan gran sentido de pertenencia al Programa, y promueven la sana competencia entre los alumnos. Cada año se entregan dos premios de *Alumno Distinguido*, para un total histórico de 32, y se han 4 distinciones de Alumno Meritorio desde 2008 (son alumnos meritorios quienes ganan el premio por tercera vez). Los estudiantes del Programa, evidencian los valores del PEI y un enorme compromiso con su formación.

El factor se cumple PLENAMENTE

1. Mecanismos De Selección E Ingreso Valoración

Justificación: En la Universidad de la Sabana se tienen establecidas las políticas y criterios para la admisión de estudiantes en el Programa, acordes con el perfil definido. El Programa cuenta con personal y medios para comunicar las políticas, mecanismos y procesos de admisión generales o por vía de excepción.

La Universidad y el Programa tienen claramente establecidos los mecanismos de ingreso de los estudiantes de manera que sea transparente el proceso de selección.

Se realizan evaluaciones semestrales y anuales a nivel institucional sobre el proceso completo de promoción y admisión de estudiantes de pregrado y como resultado de éstas se definen mejoras regularmente.

Por último, se ha definido y aplicado de modo preciso el conjunto de requerimientos y procedimientos para homologaciones y transferencias.

Se cumple **PLENAMENTE**

2. Estudiantes Admitidos Y Capacidad Institucional

Valoración

Justificación: La capacidad institucional esta de acorde al número de estudiantes que ingresan en el programa. La cantidad de aspirantes es muy buena y el crecimiento de los últimos años se ha incrementado en forma constante lo que permite a la institución tener un número alto de estudiantes adecuado a sus instalaciones. Se considera el número de estudiantes acorde al número de docentes y los recursos físicos y académicos del programa y con las inversiones que se realizarán en el futuro en laboratorios esta capacidad se mantendrá y mejorará para procesos académicos y de investigación.

Se destaca el nuevo edificio Ad Portas que sumará 32,000 metros cuadrados para el año 2018, dentro de los cuales existirán espacios destinados para uso del programa como las aulas taller de artes culinarias, el Food Lab, y el Restaurante Escuela®.

Se cumple **PLENAMENTE**

3. Participación En Actividades De Formación Integral

Valoración

Justificación: La Universidad y el Programa cuentan con estrategias personalizadas como por ejemplo la asesoría académica, que apoyan la formación integral y éstas a su vez ayudan directa e indirectamente a la permanencia de los estudiantes en el Programa, en consonancia con el estilo humano de la Universidad.

Su compromiso con las funciones de docencia, investigación y proyección social, dando un énfasis a la calidad como un valor institucional Todo esto redundando en actividades realizadas de forma integral, que dan al alumno un norte en su proceso formativo, mostrando una coherencia con el programa con los valores de la universidad a través de su desempeño.

Se cumple EN ALTO GRADO

4. Reglamentos Estudiantil Y Académico

Valoración

Justificación: El reglamento de estudiantes es la norma jurídica interna que consagra los derechos y deberes de los estudiantes. La última actualización del reglamento se hizo el 22 de noviembre de 2017, donde están consignados todas las normas del pregrado.

En este documento destacamos el siguiente párrafo: “La Universidad espera que sus estudiantes, y los demás miembros de la comunidad universitaria aprendan, no solamente a respetar las normas del reglamento, sino a asimilarlas y a quererlas, entendiendo que ellas hacen parte del empeño para formarlos, como profesionales eficientes, buenos ciudadanos y personas que enaltecerán, con sus conocimientos, su amor a la verdad, y su vida, la imagen del “alma mater” que contribuyó a formarlos.”

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 3. Profesores

Justificación: La Universidad de la Sabana cuenta con políticas claras para el proceso de selección y permanencia de los docentes. Cuenta con un estatuto docente y un reglamento de escalafón y tiene diferentes estrategias para la divulgación de los mismos. El escalafón tiene convocatoria permanente.

Los docentes reconocen los diferentes tipos de contratación y la institución promueve activamente la cualificación de sus docentes y la vinculación de egresados a semilleros de formación en docencia-investigación. El programa es atendido por profesores de la EICEA, el departamento de lenguas y la facultad de ingeniería.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Selección, Vinculación Y Permanencia De Profesores

Valoración

Justificación: La selección y vinculación de Profesores que buscan ingresar la carrera docente por medio de las políticas del escalafón docente, o que quieran avanzar en el mismo, pueden hacerlo en cualquier momento del año una vez hayan alcanzado los productos o logros necesarios para esto.

Los profesores que están contratados como docente-planta, pueden mejorar su asignación salarial de acuerdo a otras actividades y experiencia profesional.

La selección y vinculación de Profesores hora-cátedra, responde puntualmente a lo establecido en el *Estatuto Docente* de la Institución.

Existen otro tipo de vinculaciones docentes establecidas por la institución como horas-clase, invitados y visitante permanente.

La universidad apoya movilidades y apoya la formación en posgrados dentro y fuera de la institución. Los docentes tienen un contrato de exclusividad por lo cual, para realizar cualquier actividad académica fuera de la institución, esta debe ser aprobada desde diferentes instancias institucionales.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Estatuto Profesorial

Valoración

Justificación: El Estatuto Profesorial o reglamento estatutario N° 1 data del 16 de febrero de 2011. Se encuentra disponible en la página web de la institución y establece todo los procesos relacionados con los profesores. Deja claro cuál es la relación que debe haber entre la Institución y los Profesores. Los profesores entrevistados durante la visita de los pares reconocen dicho estatuto y están de acuerdo con el mismo.

Se cumple PLENAMENTE

3. Número, Dedicación, Nivel De Formación Y Experiencia De Los Profesores

Valoración

Justificación: El programa es atendido por profesores de la EICEA, el departamento de lenguas y la facultad de ingeniería. Hay un buen número de magister y doctores, se evidencia el apoyo a la formación en el número de docentes que avanzan en formación posgradual.

El número de docentes y la formación específica de los mismos es adecuado para las cuatro áreas (Arte culinario, ciencia, cultura y Gestión administrativa) en las que se desarrolla el programa y permite un trabajo interdisciplinar tanto en estudiantes como en docentes.

Se cumple EN ALTO GRADO

4. Desarrollo Profesorial

Valoración

Justificación: La Institución acompaña y facilita las oportunidades para realizar estudios de educación superior, post gradual, diplomados, cursos y seminarios a sus docentes, con el fin de obtener una mejora continua que se verá reflejada en la formación de sus estudiantes en las diferentes asignaturas.

Se cumple EN ALTO GRADO

5. Estímulos A La Docencia, Investigación, Creación Artística Y Cultural, Extensión O Proyección Social Y A La Cooperación Internacional

Valoración

Justificación: Los estímulos a la docencia se ven reflejados, entre otros, en la creación del docente-planta, esto permite que docentes que no cumplen las cuatro funciones misionales también puedan recibir reconocimiento monetario por sus actividades y proyectos que generen visibilidad tanto a la Institución, como al Programa y a sus estudiantes.

El cuerpo docente refleja un alto sentido de pertenencia por el Programa y la Institución, evidenciado claramente durante la vista de los pares.

Se cumple EN ALTO GRADO

6. Producción, Pertinencia, Utilización E Impacto De Material Docente

Valoración

Justificación: El Programa de Gastronomía ha iniciado estrategias para incentivar la producción de material docente para la incorporación en las clases, sin embargo, aún no ha impactado en alto grado en la percepción de los estudiantes. También asignaturas del área de cultura gastronómica, artes culinarias y ciencia de alimentos tienen oportunidad de formalizar el material que producen y entregan a los estudiantes a través de la sistematización de las guías u otro material ya sea a través de las plataformas virtuales con las que cuenta la institución. Se recomienda elaborar plantillas o guías para la elaboración de dicho material y sistematizar el existente.

Se cumple EN ALTO GRADO

7. Remuneración Por Méritos

Valoración

Justificación La Universidad cuenta con unas políticas claras acerca de la remuneración por méritos académicos, la valoración de la experiencia profesional y la no necesidad de que todos los profesores cumplan con las 4 funciones misionales, reflejado en la creación de la figura Docente-planta, permite evidenciar durante la visita que la percepción de los profesores sobre la aplicación de estas políticas es valorada positivamente en alto grado.

Se cumple PLENAMENTE

8. Evaluación De Profesores

Valoración

Justificación: La Universidad cuenta con los procedimientos para realizar la evaluación objetiva de la labor docente. El proceso de evaluación de profesores se hace a través de la autoevaluación, la evaluación del decano y la evaluación de estudiantes. Con base en ello se imparten recomendaciones y oportunidades de mejora a los docentes para garantizar el perfeccionamiento de sus labores dentro de la Institución. Se recomienda seguir avanzando en mejorar la participación de los estudiantes en dichas evaluaciones.

Se cumple PLENAMENTE

FACTOR 4. Procesos Académicos

Justificación: Aunque el programa en su PEP carece de OBJETO DE ESTUDIO, este se ve reflejado en los cuatro pilares de formación que forman el sello de identidad del programa reflejando un alto grado de interdisciplinariedad

Los estudiantes obtienen buenos resultados en las pruebas Saber Pro, por encima del promedio nacional y de las universidades acreditadas, evidenciando el desarrollo académico de los alumnos durante su carrera de formación como gastrónomos.

Se definieron rubricas que permiten una mejor y clara evaluación y seguimiento del aprendizaje de los estudiantes, y ya los Departamentos de Artes Culinarias y Ciencia & Cultura de la Alimentación, tienen más del 80% de sus materias cubiertas con esta metodología.

Los trabajos de los estudiantes han comenzado a ser reconocidos al ser sometidos para publicación o para ponencia con tutoría de sus profesores o por ganar premios en concursos, sumado a esto a el reconocimiento por parte de la Escuela de trabajos de grado de investigación meritorios, indican un crecimiento de la cultura de investigación del Programa, y la motivación que los profesores fomentan en el desarrollo de esta competencia de formación.

El impacto en el entorno a través de la extensión o proyección social ha crecido y el programa es reconocido en el contexto. Sin embargo se recomienda trabajar más en pro del reconocimiento del contexto sobre la labor que desempeña un profesional Gastrónomo ya que en reunión con egresados manifestaban inconformidad con la relación que el contexto laborar hace de ellos.

El Programa cuenta con gran cantidad de material bibliográfico de apoyo y una infraestructura física acorde a las necesidades practicas del programa.

Es claro que a partir del fomento a la investigación, los procesos interdisciplinarios se han fortalecido y la participación del programa en diversas actividades a nivel local, nacional e internacional ha fortalecido los vínculos con el entorno.

Como recomendación general, se podrían fortalecer los procesos académicos de práctica interna permitiendo que el estudiante identifique cuál de los cuatro pilares de formación es vocacional para el e incorporar algún modelo que le permita practicar, no únicamente en el restaurante escuela.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Integralidad Del Currículo

Valoración

Justificación: El programa cuenta con un plan de estudios equilibrado, con cuatro pilares de formación claros y reconocidos.

El currículo en revisión constante ha permitido, no solo renovarlo de manera coherente, sino permitir mejorar la flexibilidad curricular el Programa a través del aumento de electivas, el doble programa, la doble titulación y co-terminales, las prácticas empresariales y las opciones de grado, y se evidencia por el crecimiento de alumnos aplicando a estas opciones.

Se recomienda permitir en un ciclo avanzado que el estudiante reconozca su vocación hacia uno de los cuatro pilares de formación y tener prácticas formativas asociadas a este.

Se cumple en ALTO GRADO

2. Flexibilidad Del Currículo

Valoración

Justificación: La flexibilización hace parte de las políticas institucionales, y se ve reflejado a partir de la constante revisión y ajustes de los planes de estudio de acuerdo a las necesidades actuales y tendencias en el área específica de formación.

Se cumple EN ALTO GRADO

3. Interdisciplinariedad

Valoración

Justificación: Un programa en el área de la gastronomía es por naturaleza de carácter interdisciplinar; El plan de estudios refleja, EN SUS CUATRO PILARES DE FORMACION, un alto grado de interdisciplinariedad, comprendido por áreas de estudio en ciencias económicas y administrativas, matemáticas y estadística, lenguas extranjeras, tecnologías académicas, humanidades y gastronomía.

Se cumple EN ALTO GRADO

4. Estrategias de Enseñanza Y Aprendizaje

Valoración

Justificación: En el programa se utilizan estrategias de enseñanza-aprendizaje acordes con la naturaleza de la profesión. Se realizan actividades prácticas en cocina y trabajos por proyectos, trabajos prácticos en laboratorios de análisis de alimentos y clases magistrales que permiten la apropiación de las temáticas y el desarrollo de las competencias del estudiante. Las estrategias de seguimiento a los estudiantes, que aseguren su éxito académico, por medio de métodos de enseñanza efectivos, conocimiento y tecnologías a la vanguardia de las áreas de estudio, han sido de gran impacto en la docencia, investigación y proyección social del Programa.

La evaluación por medio de rubricas permite claridad en el proceso tanto para estudiantes como para docentes.

Se cumple EN ALTO GRADO

5. Sistema De Evaluación De Estudiantes

Valoración

Justificación: El sistema de evaluación de estudiantes se basa en políticas y reglas claras, universales y transparentes. Este permite la identificación de las competencias, especialmente las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades adquiridas de acuerdo con el plan curricular y debe ser aplicado teniendo en cuenta la naturaleza de las características de cada actividad académica.

Los momentos generales evaluativos se distribuyen en tres cortes de la siguiente manera.

Primer corte 30% en la semana 5

Segundo corte 30% en la semana 10

Tercer corte 40% al finalizar el semestre

Existen rubricas definidas para la evaluación de las asignaturas.

Se cumple EN ALTO GRADO

6. Trabajos De Los Estudiantes

Valoración

Justificación: Durante la visita se revisaron algunos trabajos realizados por estudiantes, estos muestran el énfasis que se hace desde la enseñanza para que el estudiante interiorice los diferentes temas. Los trabajos de los estudiantes han comenzado a ser reconocidos al ser sometidos para publicación o para ponencia con tutoría de sus profesores o por ganar premios en concursos, sumado a esto a el reconocimiento por parte de la Escuela de trabajos de grado de investigación meritorios, indican un crecimiento de la cultura de investigación del Programa, y la motivación que los profesores fomentan en el desarrollo de esta competencia de formación.

Los trabajos realizados por los estudiantes en las diferentes etapas del plan de estudios favorecen el logro de los objetivos del programa y el desarrollo de las competencias, tales como las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades, según las exigencias de calidad de la comunidad académica y el tipo y metodología del programa.

Se recomienda sistematizar el material resultado de los trabajos de los estudiantes y utilizarlo en pro del mejoramiento del material para la enseñanza.

Se cumple EN ALTO GRADO

7. Evaluación Y Autorregulación Del Programa

Valoración

Justificación: La institución tiene unos lineamientos claros de autoevaluación y aseguramiento de calidad de los procesos y programas. Esto es un proceso permanente, continuo, sistemático y crítico. Cada dos años el Programa realiza un ejercicio de introspección y análisis del cumplimiento de cada uno de los factores de calidad. Este ejercicio va acompañado de la información que arroja el estudio transversal de satisfacción que realiza la dirección de planeación, así como de otros instrumentos pertinentes para la comprensión del nivel de calidad alcanzado por el Programa. Luego se realiza el plan de mejoramiento.

Para su autoevaluación, el Programa se apoya en órganos de gobierno colegiado que permanentemente velan por el mejoramiento continuo de sus procesos y del cumplimiento de sus objetivos y metas. El compromiso con la calidad es institucional y se refleja en la acreditación nacional de sus programas y fue evidente durante la visita el compromiso de cada persona de la universidad.

Se cumple EN ALTO GRADO

8. Extensión O Proyección Social

Valoración

Justificación: La práctica empresarial que desarrollan los estudiantes en su proceso de formación es valorada por estudiantes y empresarios, esto se pudo evidenciar en las reuniones con estudiantes, graduados y empresarios. Se cuenta con varios casos de

empresas que contratan a los estudiantes después de terminar su práctica y de otras empresas que solicitan más practicantes o aumentar el número de estudiantes practicantes por vez. Se recomienda seguir mejorando las plazas de práctica en perfiles ocupacionales definidos en el PEP.

El impacto en el entorno a través de la extensión o proyección se evidencia en las actividades en las que el programa participa, agregado más proyectos universidad, empresa o universidad, estado. El proyecto del libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana, que le ha permitido al Programa, sus profesores y su autor, impactar enormemente el rescate de nuestra identidad cultural.

Se recomienda seguir afianzando la relación con el medio externo.

Se cumple EN ALTO GRADO

9. Recursos Bibliográficos

Valoración

Justificación: Los materiales propios del programa se encuentran en la biblioteca de la institución. Se cuenta con un presupuesto asignado para la consecución de libros y material de consulta (revistas, libros, bases de datos). Se recomienda incentivar el uso de estos materiales por parte de los estudiantes y docentes como parte de la estrategia de enseñanza.

Se cumple PLENAMENTE

10. Recursos Informáticos Y De Comunicación

Valoración

Justificación: En recursos informáticos y de comunicación la Universidad tiene un excelente cubrimiento de las necesidades de su comunidad y es muy bien apreciada por ello. Se cuenta con equipos de cómputo suficientes para el desarrollo del programa en aspectos académicos y administrativos. Los espacios físicos son suficientes en cantidad y calidad para el desarrollo formativo en el programa.

Se cumple PLENAMENTE

11. Recursos De Apoyo Docente

Valoración

Justificación: Los docentes cuentan con espacios para sus actividades académicas. Los laboratorios, cocinas debidamente equipadas y espacios que permiten complementar el proceso de enseñanza – aprendizaje son adecuado, destacando que el Programa cuenta con escenarios de práctica coherentes para su formación, lo cual constituye una de sus grandes fortalezas. Se evidencia que el grado de reconocimiento, apropiación y cuidado de estos elementos y recursos de apoyo es alto por parte de profesores y estudiantes.

Se debe seguir fortaleciendo y mejorando los espacios destinados para las prácticas específicas de cocina.

Se cumple PLENAMENTE

FACTOR 5. Visibilidad Nacional e Internacional

Justificación: Como fortalezas hay que resaltar la gran visibilidad del Programa de gastronomía en los últimos años a nivel nacional e internacional, gracias a la participación en más de 50 eventos académicos y de divulgación, por medio de los productos científicos producidos por sus profesores (artículos, posters, ponencias).

El libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del chef docente Carlos Gaviria, salió a la venta en el año 2017 y fue uno de los mayores generadores de visibilidad para el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana. Permitió llevar por todo el país un producto académico de divulgación, cuya acogida supera la venta de 800 ejemplares, y el reconocimiento nacional e internacional. Ganó el premio a Best in the World, Professional Category 2017.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Inserción Del Programa En Contextos Académicos Nacionales E Internacionales

Valoración

Justificación: La participación de los docentes y los alumnos en eventos académicos tanto internacionales como nacionales se ven reflejados en la participación activa en eventos gastronómicos. A los chef docentes los invitan constantemente a dictar conferencias, talleres y charlas en varias de las universidades del país, así como a institutos y escuelas de cocina. Este tipo de eventos posiciona al programa de gastronomía de la universidad de la Sabana como un referente nacional y líder de la comunidad académica gastronómica de nuestro país.

Así mismo se evidencia como se programan las salidas y misiones técnicas que realizan periódicamente a las universidades en Europa y de Estados Unidos como en la *Sullivan University*, y la *ACF. American Culinary Federation*. Este aspecto de internacionalización es básico para que los estudiantes y docentes conozcan culturas y la gastronomía de otros países.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Relaciones Externas De Profesores Y Estudiantes.

Valoración

Justificación: El programa incentiva las relaciones externas de docentes y estudiantes, mediante la movilidad patrocinada por la universidad. La facilidad y el apoyo financiero son fundamentales para este factor. Se evidencia en los diferentes eventos académicos y visitas técnicas realizadas con las universidades y academias gastronómicas. Así mismo con las diferentes empresas del sector de HORECA, como también en las que se relacionan con el sector de alimentos, en cualquiera de sus categorías.

Es importante resaltar que los docentes y estudiantes son muy proactivos a hacer parte de estos intercambios con otras instituciones, lo cual facilita enormemente que la participación sea numerosa y de gran valor para los participantes.

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 6. Investigación y Creación Artística y Cultural

Justificación: El Programa promueve la formación de un espíritu investigativo, creativo e innovador que favorece en el estudiante una aproximación crítica y permanente en las áreas de conocimiento del programa: artes culinarias y ciencia y cultura de la alimentación y en los cuatro pilares de formación del mismo. Se observa como fortaleza la interrelación en investigación formativa entre varias áreas del conocimiento que contribuyen con la formación interdisciplinaria del gastrónomo, a partir de estrategias como semilleros de investigación, opciones de grado (trabajo de grado, auxiliar de investigación, trabajo de semillero, Colombia Cocina su Historia), y misiones gastronómicas. Esto se corrobora durante la visita en las diferentes reuniones con estudiantes, docente, egresados y directivas.

Se valora la apuesta que la institución está haciendo en estrategias para la formación investigativa con estudiantes y en los semilleros de formación docente.

El programa tiene un grupo de investigación, reconocido por Colciencias.

Se destaca la vinculación de estudiantes a los diferentes procesos de investigación y ferias empresariales y de innovación desde semestres iniciales.

Se recomienda continuar apoyando la labor del docente-investigador, fortalecer el trabajo entre diferentes grupos de la institución e incentivar los semilleros.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Formación Para La Investigación Y La Creación Artística Y Cultural

Valoración

Justificación: El Programa desde las asignaturas del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación, pretende lograr que los estudiantes integren conceptos de artes culinarias, con los de ciencia, sociología y antropología de la alimentación. Los principales mecanismos que incentivan la generación de ideas y problemas de investigación son curriculares, las asignaturas fomentan la curiosidad desde las artes culinarias hacia la ciencia y la cultura. Las asignaturas que tienen un enfoque y fomentan la investigación Actividades extracurriculares como las Misiones Gastronómicas, en las que los estudiantes hacen contacto con las comunidades portadoras del saber gastronómico del país, pretenden sensibilizarlos respecto a las necesidades sociales, técnicas, turísticas, etc. Que pueden ser base para la generación de ideas y problemas de investigación.

El programa ha contado con un total de 95 estudiantes monitores desde el año 2014.

Se reconoce la fortaleza en producción de material académico para la apropiación social del conocimiento y el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana se evidencia como un impulsor en las dinámicas de investigación y promoción del conocimiento (ASC).

El Food Lab también es reconocido por estudiantes y docentes como un facilitador para desarrollar proyectos de investigación.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Compromiso Con La Investigación Y La Creación Artística Y Cultural

Valoración

Justificación: La universidad cuenta con políticas claras en el documento Políticas generales para la investigación, y especifica los semilleros de investigación como una estrategia para incentivar la investigación formativa. En este sentido muchas de las signaturas ofrecidas en el programa también desarrollan proyectos que incentiven la investigación.

La Universidad ha establecido ocho áreas estratégicas de investigación: Organizaciones, Desarrollo Tecnológico, Salud, Educación, Persona y Cultura, Familia, Lenguaje y Comunicación. Dentro de Áreas se han descrito sub-áreas, que son transversales y han permitido que los grupos de investigación y los profesores adscritos a ellos desarrollen investigación a través de proyectos que son registrados en el sistema OLIS.

La institución apoya procesos de formación e posgrado para los docentes como oportunidad para contribuir en el avance de la investigación. En el Programa se hace evidente como oportunidad de mejoramiento la clasificación del grupo de investigación *Alimentación Gestión de Procesos y Servicio* en donde las líneas de investigación evidencien el trabajo articulado con las diferentes áreas que aportan al programa académico.

Se ha visto un aumento de la participación de estudiantes y docentes en proyectos de investigación, esto se evidencia en la participación de estudiantes en los proyectos presentados a convocatorias.

Se recomienda seguir fortaleciendo este factor.

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 7. Bienestar Institucional

Justificación: La Universidad y el Programa de gastronomía cuentan con estrategias personalizadas como por ejemplo la asesoría académica, que apoyan la formación integral y éstas a su vez ayudan directa e indirectamente a la permanencia de los estudiantes en el Programa, en consonancia con el estilo humano de la Universidad. Existe una clara y definida tendencia de disminución en la deserción por periodo y por cohorte. Esto evidencia el logro de las estrategias de la Universidad y el Programa.

Las actividades desarrolladas dentro del programa “Ser pilo paga” que han permitido una excelente adaptación de los estudiantes que participan del mismo, debidamente apoyado en campañas como alimenta un sueño, entre otras.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Políticas, Programas Y Servicios De Bienestar Universitario

Valoración

Justificación: El Programa cuenta con estrategias para promover el desarrollo integral de Todos los miembros de la comunidad académica. Se destacan varios programas de esta dependencia

Existe una amplia oferta de programas que contribuyen al bien ser y bien estar de la comunidad académica en áreas culturales, deportivas y de prevención y salud, entre otras. Destacamos el *Programa Aprendamos a Trabajar PAT*. Es un programa de carácter social que brinda preferentemente a los estudiantes, con necesidades económicas y buen rendimiento académico, la posibilidad de formarse para el trabajo a través de una formación teórico – práctica, fomentando en los estudiantes la realización del trabajo bien hecho con el fin de que adquieran las competencias personales, humanas y técnicas necesarias para su futuro desempeño profesional.

Es muy importante el programa de Vivienda Sabana, para estudiantes que buscan una buena opción para vivir. El Programa tiene como función ser exclusivamente facilitador entre alumnos de la Universidad y propietarios de viviendas situadas en Bogotá, Chía y Cajicá. Está dirigido principalmente a estudiantes provenientes de otras ciudades que buscan un lugar donde vivir durante su paso por la universidad.

El programa Solidaridad Universitaria. Es un grupo conformado por personas de la comunidad universitaria que apoyan actividades sociales donando su tiempo libre y su conocimiento para contribuir a la construcción de una mejor sociedad. Estas actividades permiten aportar a la formación integral de nuestros estudiantes mediante una visión de la realidad de nuestro país.

El programa de Prevención y salud de la Universidad de La Sabana, orientada en la promoción del respeto por la vida humana e inspirada en principios de responsabilidad y solidaridad, busca a mejorar la calidad de vida a la comunidad universitaria a través de sus programas y servicios.

Existe una jefatura de Desarrollo Deportivo que se encarga de la promoción, organización y desarrollo del deporte, la recreación y la actividad física en el Campus. Busca por medio de sus programas fomentar la calidad de vida, aprovechamiento del tiempo libre y la creación de hábitos saludables. Fomenta la formación intelectual, emocional, física y social de la Comunidad Universitaria.

En bienestar Universitario también se encarga de ofrecer Cursos libres. Por medio de sus programas deportivos y culturales, busca fomentar la calidad de vida y un buen aprovechamiento del tiempo libre, impulsando la formación intelectual, emocional, física y social de estudiantes de pregrado y posgrado, empleados, familiares y graduados de la Universidad de La Sabana y público externo.

La Cultura, también es importante y se destaca a través de diferentes expresiones artísticas como la música, la pintura, el teatro, la danza, las letras y la gastronomía.

Es importante resaltar la ayuda en alimentación que es un beneficio que reciben los estudiantes que no cuentan con recursos suficientes. Estos alimentos son preparados por estudiantes del programa de gastronomía que brindan sus mejores comidas a precios exequibles en el Restaurante Escuela.

Hay también un programa de tutoría que es un apoyo a becarios de estratos socioeconómicos 1, 2 y 3 en su proceso de adaptación a la universidad.

La línea amiga que es un canal de comunicación con la comunidad universitaria, a través del cual se presta orientación para encontrar estrategias para afrontar situaciones de crisis.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Permanencia Y Retención Estudiantil

Valoración

Justificación: El Programa cuenta con sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia y retención de estudiantes. Identificar y fortalecer nuevas estrategias pedagógicas y de acompañamiento adicionales a las que están impactando el proceso de retención de estudiantes con el fin de continuar reduciendo los índices de deserción.

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 8. Organización, Administración y Gestión

Justificación: El Factor Organización, Administración y Gestión ha sido calificado con 4,51 de manera que tiene un alto grado de cumplimiento. La organización es clara y se sustenta en un organigrama definido. El empoderamiento desde la dirección de la universidad y en todos los niveles es de destacar.

Existen documentos con las políticas institucionales que definen y orientan la gestión del Programa. La Facultad cuenta con un plan de desarrollo que se hace operativo con el planteamiento de objetivos que guían el quehacer del Programa de gastronomía que aplica los criterios institucionales, procesos y procedimientos claros para su gestión, las decisiones se soportan en actas de los distintos comités y consejos.

En la autoevaluación de este factor se observaron fortalezas en el soporte organizacional y de gestión, en los canales y plataformas de comunicación. En primer lugar, el programa cuenta con una estructura organizacional y unas instancias de gestión que le permiten cumplir sus funciones fundamentales. Esto se refiere tanto a los cargos y a las dependencias al interior de la EICEA (Escuela Internacional de ciencias económicas y administrativas), como todas las unidades administrativas de la Universidad. Se destaca el principio de gobierno colegiado para la toma de decisiones de manera concertada y colectiva a través de las Comisiones y Consejos. En segundo lugar, existen múltiples canales de comunicación en formatos físicos y digitales para informar a la comunidad universitaria y en especial a la

comunidad académica del programa. Adicionalmente hay una infraestructura informática dispuesta a facilitar la conectividad especialmente entre estudiantes y profesores: email para todos los miembros, acceso wifi en todo el campus, plataforma de LMS, nube de aplicaciones privadas, así como cuentas institucionales en las redes sociales más populares.

Dentro de las principales fortalezas del Programa asociada a este factor se destaca el soporte y la alineación de la estructura organizacional y administrativa con los objetivos del Programa, la solidez de los sistemas de información que abarcan la totalidad de los procesos académicos y de gestión.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Organización, Administración Y Gestión Del Programa

Valoración

Justificación: Tanto la Universidad, la EICEA, (Escuela Internacional de ciencias económicas y administrativas), como el Programa de Gastronomía, cuentan con una clara estructura organizacional y administrativa. Los mecanismos de soporte a los procesos académicos son eficientes y de buena calidad, y la implementación de un nuevo sistema de gestión propende por el mejoramiento continuo.

El programa cuenta con un director acompañado por docentes de medio tiempo y tiempo completo que con funciones específicas de docencia y acompañamiento en las bases misionales de la institución como son la investigación, proyección social, apoyo al proceso de autoevaluación y seguimiento a egresados.

En este factor destacamos los 4 pilares de la estructura del programa de Gastronomía de la Universidad de la Sabana: Gestión empresarial gastronómica, Ciencia de los alimentos, Cultura de la alimentación y el Arte Culinario.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Sistemas De Comunicación E Información

Valoración

Justificación: El Programa de Gastronomía y la EICEA, cuentan con un conjunto de sistemas de información que soportan la gestión académica y administrativa, que pueden ser utilizados vía web desde cualquier lugar. Estos sistemas sustentan todos los procedimientos de registro académico y la preservación de los datos relacionados con estudiantes y profesores.

La Universidad de La Sabana cuenta como principal mecanismo de comunicación, conectividad e Interactividad, una eficiente página web institucional, al igual que para la comunicación interna y Externa, un nuevo portal web. El Programa de Gastronomía publica en este portal toda la información relacionada con el mismo, como por ejemplo los planes de estudio, para la comunidad y para el público en general. También es importante resaltar

los diferentes que en la página esta lo más relevante del programa, como las becas, planes de estudio, rutas gastronómicas realizadas por docentes y estudiantes.

Se cumple EN ALTO GRADO

3. Dirección Del Programa

Valoración

Justificación: La percepción es que el 70.8% de los estudiantes reconoce que los directivos del programa ejercen el liderazgo necesario para el desarrollo del programa. En respuesta a estos resultados, los Directivos realizaron las gestiones pertinentes para el relanzamiento del programa dándole una visión moderna, aún más adaptadas a las necesidades del sector, generando los espacios para lograr impactar positivamente a los estudiantes en cuanto al liderazgo de los directivos del Programa.

Existen documentos con las políticas institucionales que definen y orientan la gestión del Programa. La Facultad cuenta con un plan de desarrollo que se hace operativo con el planteamiento de objetivos que guían el quehacer del Programa, que aplica los criterios institucionales, procesos y procedimientos claros para su gestión, las decisiones se soportan en actas de los distintos comités y consejos. El 94.4% de los directivos y el 75% de los administrativos del Programa consideran que en términos generales sus funciones aportan al desarrollo de los objetivos del programa, resultados que resaltan la excelente claridad y divulgación de objetivos y políticas.

Existen mecanismos que permiten la participación de estudiantes y profesores en la gestión del Programa, tanto a corto plazo como en la planeación a más largo plazo. Se aplican en la gestión del programa los principios de gobierno colegiado que sustentan la dirección en la Universidad. Hay evidencias de la participación y el aporte positivo a la gestión del programa y de la Escuela por parte de los estudiantes representantes, sin embargo, es necesario una mayor divulgación de su labor e impacto entre sus compañeros.

Se cumple PLENAMENTE

FACTOR 9. Impacto de los Egresados Sobre el Medio

Justificación: Se resalta la importancia de la existencia de instrumentos como las encuestas de Alumni Sabana y el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional, y de la información que estos suministran, para el análisis de la pertinencia del plan de estudios y su relevancia frente a las necesidades del entorno.

La ocupación de los graduados de Gastronomía es alta (80,75% tras un año, y 77% tres años después). Hay que tener en cuenta que un alto número de graduados se emplea fuera del país. El desempeño e inmersión de estos graduados en el mercado laboral ha sido muy satisfactorio y su aporte al entorno gastronómico del país es muy valioso. Se desempeñan en empresas de la industria de alimentos como Unilever Food Solutions, La Recetta, Cencosud, Alpina, entre otros; del sector HORECA en restaurantes de Harry Sasson, el Grupo Takami, Grupo DLK, Grupo Martín Berasategui (España), etcétera; y en

organizaciones gubernamentales y no gubernamentales como las Naciones Unidas (WFP y FAO), Marviva, entre otras. Otros, han continuado su carrera académica estudiando maestrías en estudios culturales, y ciencia de alimentos, y otro grupo desarrollando proyectos de emprendimiento. Con 184 graduados, y creciendo cada semestre, se espera que el impacto cada vez sea más significativo, y el aporte al crecimiento del sector de alimentos cada vez mayor.

Se evidencia la pertinencia del Programa académico con el fin de satisfacer las necesidades del mundo laboral. La juventud de los programas profesionales de gastronomía en Colombia, por ende, la falta de programas acreditados, abren una oportunidad de crear una comunidad académica robusta alrededor de la gastronomía, que permitirá la formación de asociaciones profesionales, científicas y técnicas

En este punto resaltamos la importancia que da la universidad y el programa de gastronomía a los valores humanos, como el respeto, la honestidad, humildad, responsabilidad. Los empresarios manifestaron y resaltaron que los egresados tenían estos valores lo que unido a sus conocimientos gastronómicos los hacían aún más valiosos, su interacción con las personas del medio los diferenciaban y destacaban como los mejores empleados. Se forjaba un egresado totalmente integral y precisamente eso era lo que más se valoraba, haciendo o queriendo contratar a egresado se la universidad. Sin embargo, los graduados más antiguos manifestaron una inconformidad en las posibilidades de práctica pues estas se centraron en su momento en cocina y dejaron de lado las demás posibilidades ofrecidas en el perfil ocupacional del Gastrónomo (establecidos en el PEP).

Se recomienda seguir avanzando en las plazas de práctica en sectores más amplios y de acuerdo a los perfiles ocupacionales a los que se hace referencia en el PEP del programa.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Seguimiento a Los Egresados

Valoración

Justificación: La Institución cuenta con Alumni-Sabana-comunidad de graduados, cuya finalidad es mantener la comunicación efectiva con estos. El Programa hace seguimiento de la ubicación y de las actividades que desarrollan los egresados y se preocupa por verificar si esas actividades corresponden con los fines de la institución y del Programa, a través de ALUMNI. Sin embargo al solicitar información de ocupación de los graduados durante la visita se evidenció un desconocimiento por parte de las directivas. Por otro lado en la reunión con graduados estos en su mayoría manifestaron desconocimiento de intentos de comunicación e invitaciones a actividades realizadas por la Universidad.

Es claro que no es fácil mantener una comunicación efectiva con los graduados, sin embargo se recomienda seguir fortaleciendo y generando estrategias con el fin de fidelizarlos y generar un retorno a la institución. También se recomienda seguir fortaleciendo el canal de comunicación con los graduados y ofrecerles mayores beneficios de actualización, formación y acompañamiento de proyectos.

Se cumple EN ALTO GRADO

2. Impacto De Los Egresados En El Medio Social Y Académico

Valoración

Justificación: Se encuentra que el índice de empleo de los graduados del Programa de Gastronomía oscila entre el 50% y el 75% un año después del grado, y entre el 64% y el 75% a los tres años, datos que no incluyen a los graduados que trabajan en el exterior o los que estudian posgrados. El indicador evidencia la pertinencia del programa académico con el fin de satisfacer las necesidades del mundo laboral.

La universidad ha contratado a egresados como docentes del programa, capacitándolos y haciéndolos participes del desarrollo del programa. También ha fomentado el emprendimiento con los egresados vinculándolos en la academia por medio de sus nuevas empresas ayudándolos y colaborando para que estas sean aún más productivas y generan más recursos. También como fuente de empleo para los futuros egresados, creando así un vínculo muy valioso.

Se cumple EN ALTO GRADO

FACTOR 10. Recursos Físicos y Financieros

Justificación: Como fortalezas de este factor se puede apreciar que la Universidad ofrece una planta física de 96,791 m², que soporta las actividades académicas de una comunidad universitaria de más de 12,000 personas, incluyendo a los estudiantes, docentes, profesores y empleados administrativos del Programa de Gastronomía.

Está diseñada para atender las necesidades académicas y de bienestar de esta comunidad, y continúa creciendo de acuerdo al plan estratégico. Muestra de esto es la construcción del edificio Ad Portas, que sumará 36,000 metros cuadrados de espacios que fortalecerán la planta física por medio de aulas, laboratorios, auditorios, restaurantes.

La EICEA cuenta con una infraestructura de laboratorios especializados para docencia e investigación, incluyendo el laboratorio Bloomberg, la Sala de la Bolsa Mercantil, el Neuro Smart Lab, y específicamente para el Programa de Gastronomía, las aulas taller de artes culinarias, el Food Lab, y el Restaurante Escuela®.

El espacio destinado al desarrollo de funciones académicas y administrativas, sumado a los espacios y aulas especializadas destinadas para el uso específico del Programa de Gastronomía, son suficientes para el tamaño del mismo. La apreciación de la comunidad del Programa respecto a la suficiencia de espacios es muy buena (por encima del 77% en promedio), y se espera que mejore con la adición de nuevos espacios de atención de alumnos que brindará el edificio Ad Portas.

El Programa hace un manejo transparente de los recursos presupuestales destinados para su funcionamiento a la luz del Plan de Desarrollo Institucional que direcciona de manera clara la planeación, ejecución y seguimiento de los recursos físicos y financieros. Igualmente, la Universidad y la Escuela cuentan con mecanismos de control de los recursos físicos y financieros que propenden por la transparencia y la adecuada utilización de los recursos con

criterios eficaces y eficientes y de equidad y que hacen parte del sistema de gestión de calidad que cuenta con certificación ISO 9001 hasta el 2016.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

1. Recursos Físicos

Valoración

Justificación: La Universidad, cuenta con los suficientes y adecuados espacios para el desarrollo de todas las funciones sustantivas del Programa y la Escuela.

Existen políticas institucionales, en materia de uso de la planta física, en relación con las necesidades del Programa de Gastronomía. Se resalta la construcción del edificio Ad Portas que sumará 32,000 metros cuadrados para el año 2018, dentro de los cuales existirán espacios destinados para uso de la EICEA, incluyendo sus oficinas administrativas (Jefaturas y Dirección), lo cual permitirá aumentar los metros cuadrados por estudiante de pregrado presentados en la Tabla 165.

Cada año se destinan recursos del presupuesto para el mantenimiento, expansión, y mejoras de la planta física de los talleres y laboratorios del Programa. La apreciación sobre la planta física por parte de la comunidad del Programa es muy buena, y se espera siga mejorando con el aumento de espacios con el nuevo edificio.

El director financiero de la universidad avala y justifica la inversión con nuevos equipos y espacios de los laboratorios para los talleres de gastronomía.

El factor se cumple EN ALTO GRADO

2. Presupuesto Del Programa

Valoración

Justificación: Se destaca el presupuesto del programa, avalado por la Universidad además de la demanda de estudiantes por semestre que lo fortalece. La Escuela y el programa planifican oportunamente las necesidades de operación e inversión para las actividades de docencia, investigación y extensión; así mismo la Universidad asigna el presupuesto anual acorde con la ejecución del año inmediatamente anterior. El Programa cuenta con los recursos financieros necesarios para su funcionamiento en particular para cubrir los gastos de personal, viajes, promoción.

El Programa cuenta con procesos de seguimiento y verificación presupuestal claramente definidos que permiten la correcta distribución de recursos financieros para la ejecución de las actividades misionales del programa, ejecución de recursos y la planeación de requerimientos semestrales. La Universidad cuenta con auditorías presupuestarias continuas para el aseguramiento del proceso financiero a todas las dependencias.

La EICEA se ha visto beneficiada por las unidades Visión – OTRI, la Dirección de Investigación y la oficina Amigos Unisabana pues han permitido vincular proyectos y al grupo de investigación del Programa para generar recursos adicionales y beneficiar a estudiantes del mismo a través de becas y ayudas económicas otorgadas. Se han

desarrollado proyectos de extensión que han permitido el inicio de actividades de proyección social, con reconocimiento en el entorno y se espera que a futuro pueda crecer impulsado por la consolidación del equipo profesoral y del grupo de investigación relacionado del Programa.

El factor se cumple PLENAMENTE

3. Administración De Recursos

Valoración

Justificación: La administración de los recursos financieros y físicos está a cargo de unidades especializadas de la Universidad y sigue procedimientos bien definidos. Adicionalmente se cuenta con un sistema de gestión de calidad, con certificación ISO, y con mecanismos de seguimiento para garantizar la legalidad de todos los procesos.

La Universidad tiene mecanismos de gobierno colegiado que permiten a través de diferentes comisiones o comités garantizar transparencia, equidad para la ejecución oportuna de los recursos presupuestales, comprometidos en la operación del programa.

La apreciación de directivos y profesores del Programa es que la asignación de recursos físicos y financieros para el buen funcionamiento del mismo se da según criterios claros y razonables. Como se indicó en el factor anterior consideran que los recursos físicos y financieros asignados a las actividades académicas son acordes a las necesidades del Programa.

El factor se cumple PLENAMENTE

APRECIACION GLOBAL

Luego de evaluar en la visita cada característica, se evidencia un gran compromiso institucional (docentes, estudiantes, directivos y administrativos) con la calidad académica. Los resultados de la evaluación, tanto cuantitativos como cualitativos, permiten concluir que el programa de Gastronomía de la Universidad de la Sabana, tienen un enfoque hacia la mejora continua y la calidad para cumplir con los estándares de calidad definidos por el CNA y por la institución en sus lineamientos y políticas y esto fue evidenciado en los documentos iniciales, en la evolución del programa durante sus diez años de existencia y durante la visita.

La institución cuenta con un proyecto educativo institucional, política y direccionamiento estratégico que orienta las acciones académicas y administrativas de los programas, el plan de estudios del programa contempla los aspectos requeridos para la formación de un profesional en gastronomía.

Es muy importante resaltar la gran aceptación que tiene los egresados en el medio de los alimentos, no solo han encontrado nuevos nichos de mercado como el sector industrial de la alimentación donde estos se han desempeñado en forma satisfactoria y se han destacado en diferentes niveles de la cadena productiva incluso en campos diversos como las ventas y el marketing de las empresas donde laboran.

El manejo de los recursos financieros se hace de una forma muy ordenada y se destaca por la visión de futuro y su excelente manejo que aseguran una mejora continua, con unos objetivos claros y de crecimiento continuado que hacen un programa sólido y líder en su campo a nivel nacional e internacional.

FORTALEZAS

Misión, Visión, y Proyecto Institucional: Coherentes y claramente definidos con los planes de desarrollo. Se manifiesta en los 7 frentes estratégicos institucionales al 2029. Que son la base para una mejora continua en este proceso de perfeccionamiento del programa y de la Universidad

Estudiantes: Un grupo de estudiantes con una demanda sostenida y creciente durante los últimos años siguen augurando y consolidándose como un programa exitoso. Los estudiantes evidencian su grado de pertenencia hacia la institución.

Profesores: Demuestran su total lealtad y cariño por la institución por sus elevados sistemas de capacitación y de escalafón profesoral que redundan en un excelente ambiente laboral lo que impulsa el programa a conseguir nuevos y mejores retos.

Procesos Académicos: Son muy claros y son sólidos, además están en un constante cambio de mejora de sostenimiento de la calidad lo que hace que cada vez sus docentes administrativos y estudiantes se empoderen aún más de su programa.

Visibilidad Nacional e Internacional: Tiene objetivos claramente trazados para mejorar la movilidad a nivel Internacional. Han dado grandes pasos para conseguir estas metas a corto y mediano plazo.

Investigación: Una fortaleza excepcional del programa con líneas claramente definidas hacia el patrimonio y hacia la ciencia de los alimentos. Además con una característica primordial hacia la gastronomía tradicional colombiana que lo destaca como una de sus mayores fortalezas.

Bienestar institucional: Su variedad de programas institucionales, involucrando al programa de gastronomía con la alimentación de los estratos más necesitados de la población estudiantil de la universidad, dan cuenta del alto grado de pertenencia de sus alumnos y docentes.

Organización administración y gestión: Una inmejorable organización dirigida por un organigrama eficiente y funcional que se refleja en el programa en cada una de sus dependencias.

Impacto de los egresados sobre el medio: Una de las mayores fortalezas del programa evidenciado por las empresas del sector que lo destacan de forma incansable y continua. Son la mejor virina para el programa y el aseguramiento de la contratación de sus nuevos egresados.

Recursos físicos y financieros: Evidenciado en toda la universidad, con un sólido respaldo institucional y una imagen en la región y el país como líderes indiscutidos.

DEBILIDADES

Misión, Visión, y Proyecto Institucional: Una mayor difusión en los primeros semestres del programa

Estudiantes: Mejorar la comunicación desde el primer semestre sobre la importancia de los cuatro pilares del programa. Que los estudiantes puedan elegir no hacer sus prácticas en el Restaurante escuela porque sus preferencias están dirigidas a la investigación o a la administración gastronómica.

Profesores: Mas Incentivos para los que publican

Procesos Académicos: Claramente definidos

Visibilidad Nacional e Internacional: Participación de un mayor porcentaje de alumnos de bajos recursos

Investigación: Fomentarla e involucrar a todo los docentes y alumnos

Bienestar institucional: Fomentar la participación de docentes y estudiantes en las actividades.

Organización administración y gestión: Difundir aún más sus excelentes proyectos

Impacto de los egresados sobre el medio: Bueno pero se recomienda seguirlo fortaleciendo mejorando la percepción que tiene el contexto sobre el perfil ocupacional del Gastrónomo.

Recursos físicos y financieros: Proyectar más cocinas y equipos más modernos

JUICIO

Luego de visitar el programa Gastronomía de la Universidad de la Sabana y contrastar in situ lo documentado en el informe de autoevaluación, procedemos a emitir nuestro juicio por factor (según se muestra en la tabla a continuación):

| FACTOR | CALIFICACIÓN |
|---|--------------------------------|
| Misión, Visión y Proyecto Institucional y de Programa | Se cumple en ALTO GRADO |
| Estudiantes | Se cumple en ALTO GRADO |
| Profesores | Se cumple en ALTO GRADO |
| Procesos Académicos | Se cumple en ALTO GRADO |
| Visibilidad Nacional e Internacional | Se cumple en ALTO GRADO |
| Investigación y Creación Artística y Cultural | Se cumple en ALTO GRADO |
| Bienestar Institucional | Se cumple en PLENAMENTE |
| Organización, Administración y Gestión | Se cumple en ALTO GRADO |
| Impacto de los Egresados Sobre el Medio | Se cumple en ALTO GRADO |
| Recursos Físicos y Financieros | Se cumple en PLENAMENTE |

Con base en la tabla anterior, se puede emitir un juicio positivo sobre el cumplimiento de cada uno de los factores de calidad del programa en **ALTO GRADO**. Destacando entonces, el factor 7 Y 9 que se cumplen **PLENAMENTE**.



RECOMENDACIONES

Con base en la información recibida en la radicación de la autoevaluación, la actividades realizadas durante la visita y la información complementaria suministrada en ésta; los pares académicos realizan las siguientes recomendaciones al programa y en general a la Institución con el fin de mantener y mejorar los estándares de calidad de su programa y de los procesos asociados a éste:

- Establecer un número más pequeño de estudiantes por taller
- Renovación de equipos de cocina

- Que los estudiantes que no quieren hacer la practica en el restaurante Escuela les den opciones viables en investigación, docencia, monitorias de curso o en la parte administrativa del programa, o cualquiera de los 4 pilares de formación del programa, sin que esto interfiera con su rendimiento académico
- Continuar mejorando el proceso de nivelación de los estudiantes que llegan con falencias en idiomas como el inglés para que su adaptación al sistema de la universidad no sea tan traumático.
- Mayor participación de los docentes en investigación y la importancia de que esta sea desarrollada por varias universidades formando una red que fortalezca programas gastronómicos a nivel nacional e internacional.

FIRMA DE LOS EVALUADORES EXTERNOS: es necesario que el informe se entregue firmado por todo el equipo de pares

| | |
|--|--|
| <p>Par Coordinador: Catalina Rocha Ruiz</p>  | <p>Par Académico: Wilson Arturo Cáceres</p>  |
|--|--|

FECHA: Mayo 24 de 2018