

Informe de Gestión 2017

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

Proyecto o Actividad	Fecha			Nombre de los docentes que participaron	Impacto
	Día/semana	Mes	Año		
La universidad tiene tres nuevos profesores titulares	23 al 27	Enero	2017	Luz Indira Sotelo	El 12 de diciembre de 2016, se llevó a cabo la ceremonia y el acto de investidura de tres profesores que pasaron a la categoría de profesor titular, entre ellos se encuentra Luz Indira Sotelo. Este ascenso fue otorgado por el Consejo Superior de la Universidad y entre otros requisitos, formación académica integral, competencia en lengua extranjera, avances en investigación y producción académica
Lo más gratificante de ser profesor es aprender cada día	23 al 27	Enero	2017	Luz Indira Sotelo	Campus entrevistó a la profesora titular Luz Indira Sotelo Díaz quien compartió un poco de su vida, como inicia su historia con la Universidad de la Sabana, cuáles han sido los logros más sobresalientes, que tan importante ha sido su familia en dichos logros, que propósitos tiene, que es lo más gratificante de ser profesor, que le apasiona en la vida y cuál es el mensaje que les dejaría a los estudiantes para ser Exitoso.
Noticias EICEA	30	Enero	2017	Chef Carlos Gaviria	El Chef Carlos Gaviria estuvo presente en Madrid Fusión, uno de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. Quien presentó su libro "Técnicas profesionales de cocina colombiana"

La bandeja paisa ideal: Análisis de percepciones	30	Enero	2017	Ana María Filomena	Cuatro estudiantes y la profesora Ana María Filomena presentaron el artículo "La bandeja Paisa ideal: análisis de percepciones" en el "III Congreso Internacional en Investigación en Ciencia y Tecnología de ALIMENTOS". El objetivo fue establecer un perfil sensorial para encontrar la bandeja paisa ideal.
Colombia mostró sus tesoros culinarios en Madrid Fusión 2017	30	Enero	2017	Chef Carlos Gaviria	El Chef Carlos Gaviria estuvo presente en Madrid Fusión, uno de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. El chef se encargó de explicar las diferentes cocinas del país en diversas charlas, enseñando y dando a conocer en todas partes las técnicas colombianas.
Una investigación gastronómica así debe ser la bandeja paisa ideal	6 al 10	Febrero	2017	Bibiana Ramírez-Sammy Tang Olivares	Cuatro estudiantes y la profesora Ana María Filomena presentaron el artículo "La bandeja Paisa ideal: análisis de percepciones" en el "III Congreso Internacional en Investigación en Ciencia y Tecnología de ALIMENTOS". Bibiana Ramírez y Sammy Tang contaron su experiencia donde contaron de donde nació la idea, cuanto tardaron en la investigación y que los motivo a participar en el congreso.
La Sabana Presente	6 al 10	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Carlos Gaviria participo en el congreso gastronómico Internacional "Madrid Fusión", donde presento su libro "Técnicas profesionales de cocina colombiana" y dicto conferencias sobre la gastronomía de nuestro país como parte de una estrategia de promoción de Pro Colombia.
Algunas voces de los integrantes del semillero	6 al 10	Febrero	2017	Ana María Cruz Vidal	La Graduada del programa de Gastronomía, Ana María Cruz habla sobre el semillero y dice " El programa es una gran oportunidad mirando hacia un futuro cercano. El camino de la docencia se trata de dejar huella en los estudiantes, con quienes podemos compartir y aprender. También, se trata de seguir creciendo como persona o como profesional. Quiero mucho a la Universidad y es un honor retribuir a ella todo lo que me ha dado"

Ser profesor de la Sabana, una semilla que se cultiva en la academia	6 al 10	Febrero	2017	María Paula Deaza - Ana María Cruz	Las estudiantes María Paula Deaza y Ana María Cruz pertenecen al Programa Semillero de Profesores de la Universidad donde cultiva las cualidades y los hábitos propios de la labor del profesor universitario. Destacándose por su excelente promedio académico, por ser alumnos distinguidos, estudiantes meritorios, estudiantes doble programa, monitores y estudiantes pertenecientes a semilleros de investigación.
Técnicas profesionales de cocina colombiana cerca de ganar un "OSCAR" gastronómico.	13-17	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El Campus Periódico hablo con el autor del libro Carlos Gaviria, comento el significado de esta nominación y el significado para el programa de gastronomía de la Universidad, resaltando la cocina colombiana que ayudara al desarrollo del país en diversos aspectos y para el programa recoger los frutos de muchos años teniendo en cuenta el objetivo principal la formación de los estudiantes.
Noticias EICEA	17	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Carlos Gaviria nominado a los Gourmand World Cookbook Awards con el libro "Técnicas profesionales de cocina colombiana" como los cinco mejores libros de la cocina y vino del mundo. Deseándole los mejores deseos.
El chef Carlos Gaviria Arbeláez ha sido nominado por Gourmand World Cook Book	7	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	Revista La Barra felicita al Chef Carlos Gaviria en su labor por resaltar la gastronomía colombiana. Estos premios se reconocen cada año desde 1995 con los mejores libros de cocina y vinos.
LIBRO DE COCINA COLOMBIANA NOMINADO A MEJOR LIBRO DE GASTRONOMÍA 2016	9	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Carlos Gaviria Arbeláez Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana ha sido nominado como el mejor libro de gastronomía en las categorías libro cocina profesional y libro de institución educativa por el Gourmand World Cookbook Awards. Sin dudas otro reconocimiento a la gastronomía colombiana, al esfuerzo y dedicación del chef Gaviria y al apoyo de la Universidad de La Sabana.

Las comidas se exportan por país y no por regiones: Carlos Gaviria	21	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Carlos Gaviria nominado como los 5 libros mejores destacados de gastronomía. Con 20 años de experiencia, el chef Gaviria comenta "el libro tiene algo particular es decir que no es un libro de recetas sino da un aporte de Colombia para dar una mirada ordenada y clasificada. "
"Técnicas de la cocina colombiana" de Carlos Gaviria, nominado al 'Oscar' gastronómico	23	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El Chef Carlos Gaviria nominado a los Gourmand World Cookbook Awards 2017, esto representa una nominación a los "Premios Oscar" de la Gastronomía. Además, es el concurso más importante de libros de cocina del mundo, acoge aproximadamente a 200 países que postulan acerca de 21.000 publicaciones de gastronomía.
Libro de cocina colombiana está cerca de ganar 'Óscar' gastronómico	23	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Gaviria nominado a la categoría de autor profesional, autor de texto académico o libros gastronómicos de academia, otros países nominados son: Ecuador, Italia, Perú, Filipinas y Estados Unidos.
Chef colombiano a un paso de ganar un "Óscar" gastronómico en China	24	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El libro del chef del Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana, está nominado a la categoría de autor profesional, autor de textos académicos o de libros gastronómicos de academia. El chef Gaviria afirma: "está en las definiciones, la clasificación y los inventarios de cada una de las técnicas culinarias colombianas, que se dividen por capítulos, de acuerdo a los productos, entre ellos tamales, sopas y quesos"
Chef colombiano a un paso de ganar un "Óscar" gastronómico en China	24	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	Con el apoyo de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de la Sabana, el chef Carlos Gaviria se presentó a los Gourmand World Cookbook Awards 2017 que se realizarán el próximo 28 de Mayo en Yantian, China.

" Libro de culinaria colombiana va por "Óscar" gastronómico"	25	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El Chef Carlos Gaviria nominado a los Gourmand World Cookbook Awards 2017, esto representa una nominación a los "Premios Oscar" de la Gastronomía. El nuevo siglo dialogo con el chef, quien conto su experiencia en la cocina colombiana y lo que lo inspiro a escribirlo.
"Un colombiano, muy cerca del 'Óscar' gastronómico"	25	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El libro "Técnicas profesionales de la cocina colombiana" del Chef Carlos Gaviria nominado a los Gourmand World Cookbook Awards 2017, como uno de los mejores cinco libros de cocina del mundo. Con el apoyo de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas se presentó, donde se destaca los cocineros del planeta y editores del sector gastronómico. El libro nominado a la categoría de autor profesional, autor de textos académicos o de libros gastronómicos de academia.
"Carlos Gaviria nominado a los Gourmand World Cookbook Awards 2017"	27	Febrero	2017	Chef Carlos Gaviria	El chef Carlos Gaviria nominado en los premios Gourmand World Cookbook Awards de 2017 como autor del libro de cocina "Técnicas profesionales de la cocina colombiana". Recoge un análisis profundo acerca de las técnicas culinarias empleadas en la Gastronomía de Colombia, incluyendo recetas estandarizadas de platos tradicionales del País. El valor de su libro está en: "Las definiciones, la clasificación y los inventarios de cada una de las técnicas culinarias Colombianas
Feria Internacional del Libro de Bogotá "Técnicas profesionales de cocina colombiana"	24 al 28	Abril	2017	Chef Carlos Gaviria	Se presenta en la Feria del libro, "Técnicas profesionales de cocina colombiana" con un completo inventario de técnicas y preparaciones de todas las regiones del país, este libro constituye un gran aporte de la academia a la gastronomía nacional.

II Jornada Académica Ciencia y Cultura de la alimentación.	8 al 12	Mayo	2017		Desde la Jefatura de Ciencia y Cultura de la alimentación se realizó la II Jornada Académica Ciencia y Cultura de la alimentación. El cacao como herramienta para promover una gastronomía sostenible.
Desde la Decanatura: Jornada de Actualización de Graduados de los Programas de Administración y Gastronomía	15	Mayo	2017		Se realizó la Jornada de Actualización del Programa de Gastronomía en el Country Club, en esta oportunidad la EICEA sorprendió a los graduados con diferentes premios como beca del 100% en el curso de verano "Responsable Management" en Francia y un Ipad Mini Retina 32 GB.
Desde la Decanatura	22	Mayo	2017		Se realizó el 10 de mayo por el departamento de ciencia y cultura de la alimentación en su segunda versión tuvo como tema "el cacao como herramienta para promover una gastronomía sostenible", cuyo objetivo general era presentar, reflexionar y evidenciar las principales experiencias académicas y empresariales sobre el cacao en Colombia, a través de diferentes ejes: sistemas productivos y alternativas gastronómicas en el mercado de la sostenibilidad.
Lo que dejó la 30 edición de la feria internacional del libro de Bogotá	15 al 19	Mayo	2017	Chef Carlos Gaviria	Por decimotercera vez la Universidad de La Sabana participó en la Feria Internacional del Libro de Bogotá, evento que este año celebró su 30 edición y que se realizó del 25 de abril al 8 de mayo. El libro Técnicas profesionales de cocina colombiana ocupó el segundo lugar en los 10 libros más vendidos en el stand de la Universidad.
437 graduados de la EICEA se reencontraron con su universidad	22 al 26	Mayo	2017	Graduados	Graduados de los programas de Administración y Gastronomía de la EICEA asistieron a los encuentros liderados por Alumni Sabana el 10 y 11 de mayo de 2017. Del programa de Gastronomía participaron 53 de los 180 graduados de Gastronomía.

Noticias EICEA	1	Junio	2017	Chef Carlos Gaviria	"Técnicas profesionales de cocina colombiana" el mejor libro de cocina del mundo. El libro fue galardonado en los Gourmand World Cookbook Awards 2017, como el libro de cocina profesional del mundo. Fue nominado en las categorías Autor profesional y Autor de textos académicos o de libros gastronómicos de academia. La premiación se realizó el 28 de mayo en Yantái, China.
Técnicas profesionales de cocina colombiana, No solo es un libro !Es el mejor libro del mundo!	5 al 9	Junio	2017	Chef Carlos Gaviria	El 28 de mayo de este año, en Yantai, China, el libro Técnicas profesionales de cocina colombiana, escrito por el Chef Carlos Gaviria, recibió el premio como el Mejor Libro de Cocina Profesional. Esta publicación es fruto del trabajo de Gaviria junto con la Dirección de Publicaciones de La Sabana, el fotógrafo Felipe Pizano y el diseñador Miguel Gerardo Ramírez.
Sabor Mestizo	08 al 11	Agosto	2017	María Paula Deaza	María Paula Deaza, estudiante de octavo semestre del programa de Gastronomía y aprendizaje gastronómica del chef Carlos Gaviria (ganador de los Gourmand World Cookbook Awards). Gracias a sus conocimientos y experiencia gastronómica, María Paula creó "Sabor Mestizo", un "pintxo", o pincho, catalogado como el más original según la Consejería Cultural de la Embajada de España en Colombia.
Università Cattolica del Sacro Cuore. Piacenza, Italia	08 al 11	Agosto	2017	Bibiana Ramírez	Food Production Tradition and Innovation Área del saber: Ciencia y Cultura de la Alimentación, y Artes Culinarias Testimonio: "fue una experiencia muy gratificante y completa. Aprendimos sobre la producción de los alimentos básicos de la gastronomía italiana y cómo en este país se cuida cada detalle de los procesos para que sean sostenibles y no atenten contra el medio ambiente". Bibiana Ramírez, estudiante de Gastronomía.

Balú, hecho con las manos, hecho con amor	08 al 11	Agosto	2017	Ana María Vargas	Balú, restaurante que promueve la sostenibilidad y la ecología, es el emprendimiento de Ana María Vargas, graduada de Gastronomía en el 2015 y apasionada por la pastelería. Tras cursar una Maestría en Pastelería de Restaurante en el Basque Culinary Center en España y tener la oportunidad de trabajar en uno de los mejores restaurantes del mundo: Tickets, fundado en el 2015 por Albert Adrià, el mejor chef pastelero del mundo, Ana María pudo materializar lo que antes era un proyecto y hoy es una realidad: Balú
Mariscos del Pacífico colombiano, una mirada más allá del plato	17 al 20	Septiembre	2017		¿Qué implicaciones tienen la recolección y consumo de mariscos nativos en las comunidades del Pacífico? Esta y otras inquietudes fueron analizadas por un grupo de estudiantes de Gastronomía, con el apoyo de la profesora Diana Vernot, para desarrollar el trabajo de investigación titulado "Recolección de mariscos en el Pacífico colombiano".
Ruta Sabana 2017: ¡Un Viaje Gastronómico!	18 al 22	Septiembre	2017	Carlos Pérez	Al evento, el segundo realizado por el seis, asistieron representantes de emprendimientos incubados por el seis como Minka y 'Pesca Deportiva', Carlos Pérez, profesor de Cadenas Agroalimentarias de la Eicea, y estudiantes de Gastronomía entre tercero y octavo semestre
Conversatorio Cocinas, cocineros y comunidades en Colombia: textos desde la academia	17 al 20	Octubre	2017	Chef Carlos Gaviria	En este conversatorio reunieron a tres autores de libros gastronómicos: Juliana Duque, Carlos Enrique "Toto" Sánchez, Carlos Gaviria y a la editora María Lía Neira, quienes compartieron con el público sus percepciones y conocimientos sobre la cocina tradicional colombiana

El tamal, de la cocina al laboratorio	07 al 10	Noviembre	2017	Ana María Rojas	Un tamal del laboratorio fue el resultado del proyecto de grado de Javier López, estudiante de Ingeniería Química y Ana María Rojas, estudiante de Gastronomía de Séptimo Semestre. Ellos lograron crear un condimento que simula el olor y sabor que le impregna la hoja de cachaco al tradicional tamal.
La cocina como patrimonio	14 al 17	Noviembre	2017	Chef Carlos Gaviria	Actualmente, estamos siendo testigos del reconocimiento y furor de la cocina colombiana a través de la creación de libros especializados, la apertura de restaurantes que proponen nuevas recetas y cuentan con chefs con conocimientos profundos en comida colombiana.
Una amenaza de sabor exquisito	04 al 07	Diciembre	2017	Luz Indira Sotelo, Carlos Jose Salgado, María Ximena Quintanilla, María Hernandez, Luis Miguel Jimenez y Annamaria Filomena	El grupo de investigación "Alimentación, Gestión de Procesos y Servicios" junto con la Maestría de Diseño y Gestión de Procesos de La Universidad de La Sabana están innovando con nuevas aplicaciones gastronómicas de esta especie, tales como: Hamburguesas, snacks y una salsa para esparcir sobre los alimentos.

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
Junio 2017	Gourmand World Cookbook Awards de 2017	"Técnicas profesionales de cocina colombiana" el mejor libro de cocina del mundo. El libro fue galardonado en los Gourmand World Cookbook Awards 2017, como el libro de cocina profesional del mundo. Fue nominado en las categorías Autor profesional y Autor de textos académicos o de libros gastronómicos de academia. La premiación se realizó el 28 de mayo en Yantái, China.
Abril 2017	Feria Internacional del Libro de Bogotá "Técnicas profesionales de cocina colombiana"	Se presenta en la Feria del libro, "Técnicas profesionales de cocina colombiana" con un completo inventario de técnicas y preparaciones de todas las regiones del país, este libro constituye un gran aporte de la academia a la gastronomía nacional.

Agosto 2017	Consejería Cultural de la Embajada de España en Colombia.	María Paula Deaza, estudiante de octavo semestre del programa de Gastronomía y aprendizaje gastronómico del chef Carlos Gaviria (ganador de los Gourmand World Cookbook Awards). Gracias a sus conocimientos y experiencia gastronómica, María Paula creó "Sabor Mestizo", un "pintxo", o pincho, catalogado como el más original según la Consejería Cultural de la Embajada de España en Colombia.
-------------	---	--

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

#	Nombre Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Descripción
1	Conversatorio Cocinas, cocineros y comunidades en Colombia: textos desde la academia	17 al 20 de Octubre	Chef Carlos Gaviria	En este conversatorio reunieron a tres autores de libros gastronómicos: Juliana Duque, Carlos Enrique "Toto" Sánchez, Carlos Gaviria y a la editora María Lía Neira, quienes compartieron con el público sus percepciones y conocimientos sobre la cocina tradicional colombiana
2	Festival del Cuy	08 Enero de 2017	Chef Carlos Gaviria	Es uno de los festivales gastronómicos más importantes de Nariño, con una participación de más de 10.000 personas que asisten a disfrutar de la gastronomía local y especialmente del cuy. La invitación fue recibida por la gobernación de Nariño y la Alcaldía de Pasto quien corrió con todos los gastos de transporte alojamiento y alimentación.
3	Festival de la Trucha	09 y 10 Enero de 2017	Chef Carlos Gaviria	Es un festival gastronómico que se celebra en la laguna de La Cocha todos los años entrono a la trucha, plato emblemático de la región. Es realizado por la Gobernación de Nariño en apoyo con el Hotel Sindamanoy y tiene propósitos tanto culturales como de difusión gastronómica en desarrollo turístico. La invitación fue recibida por la gobernación de Nariño quien corrió con todos los gastos de transporte alojamiento y alimentación.
4	Lanzamiento y conversatorio sobre el libro técnicas básicas de cocina colombiana	Enero 11 de 2017	Chef Carlos Gaviria	La promulgación de conocimiento técnico en cocina y en especial de cocina colombiana en las diferentes regiones del país es muy importante para el desarrollo gastronómico de Colombia.

				<p>Ante esta necesidad la gobernación aprovecha la oportunidad para realizar esta actividad invitando a diferentes actores del sector con una asistencia masiva de más de 50 personas en uno de los salones del hotel.</p> <p>La invitación fue recibida por la gobernación de Nariño y el hotel Morasurco de la ciudad de Pasto quien corrió con todos los gastos de transporte alojamiento y alimentación</p>
5	Feria Madrid fusión y saborea España	Enero 23, 24 Y 25 DE 201	Chef Carlos Gaviria	<p>El Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión se celebra anualmente en Madrid España, desde el año 2003 en el Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones de Madrid.</p> <p>Se considera una de las ferias y congresos más importantes del mundo en donde han participado los chefs más reconocidos tales como: Juan Mari Arzak, Ferrán Adriá, Martín Berasategui, Pedro Subijana entre muchos otros.</p>
6	Entrevistas Libro técnicas básicas de cocina colombiana	Marzo 01 al de 2017	Chef Carlos Gaviria	<p>Entrevista radial LA PEGA Unisabana</p> <p>Entrevista radial POSITIVA 101.1 FM</p> <p>Entrevista TV EN LAS MAÑANAS CON UNO</p> <p>ENTREVISTA RADIAL CARACOL RADIO programa a la carta</p> <p>Entrevista radial A La Carta Caracol</p>
7	Reunión Con Directores de Instituciones Educativas de Gastronomía Esta Reunión fue organizada por ACODRES	Marzo 14 de 2017	Chef Juan De La Roche	<p>Fundación San Mateo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Universidad Autónoma de Medellín -Fundación Universitaria los Libertadores -Colsubsidio -Unitec -Politécnico Internacional -Universidad Autónoma de Bucaramanga -CUN -Escuela de Gastronomía Instituto Superior Mariano Moreno -Universidad De La Sabana
8	Participación en eventos y actividades nacionales e internacionales	Mayo 4 y 5 de 2017	Chef Carlos Gaviria	EXPO LA RECETTA -Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana
9	Feria internacional del libro - bogota 2017	Mayo 7 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana
10	Evensi, articulo en página web	Mayo 7 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana
11	Deleitese gastronomía,	Mayo 8 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana

	artículo en página web			
12	Universidad autónoma de Manizales - Manizales	Mayo 12 y 13 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana
13	Gourmand world cookbook awards – yantai, china	Mayo 25 a 28 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Asistencia a Premiación
14	Gourmand world cookbook awards – yantai, china	Mayo 25 a 28 de 2017	Chef Carlos Gaviria	Ganador a mejor libro de cocina profesional: Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana
15	Conversatorio Cocinas, cocineros y comunidades en Colombia: textos desde la academia	17 al 20 de Octubre		En este conversatorio reunieron a tres autores de libros gastronómicos: Juliana Duque, Carlos Enrique “Toto” Sánchez, Carlos Gaviria y a la editora María Lía Neira, quienes compartieron con el público sus percepciones y conocimientos sobre la cocina tradicional colombiana

Fecha	Conferencista invitado	Nombre conferencia
3 abril	Maria Alejandra Escobar - Diana Vernot	Misiones Gastronómicas
17 abril	Yezid Castaño	Cocina y Cultura
24 abril	Elizabeth Ramos Roca	Una mirada antropológica de nuestras cocinas
24 abril	Zamir Novoa A.	Promoción curso de Especialización Cocina y Enología Italiana

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS Y ACTIVIDADES NACIONALES E INTERNACIONALES		
CHEF CARLOS GAVIRIA		
11/07/2017	UNILEVER FOOD SOLUTIONS: Hotel Marriot Bogotá Invitado Especial Chef Carlos Gaviria Universidad de La Sabana	UNILEVER FOOD SOLUTIONS
13/07/2017	CONFERENCIA TECNICAS PROFESIONALES DE COCINA COLOMBIANA CHEF CARLOS GAVIRIA	CAMARA COLOMBIANA DEL LIBRO - CENTRO CULTURAL GABRIEL GARCIA MARQUEZ

13/07/2017	CONVERSATORIO TECNICAS PROFESIONALES DE COCINA COLOMBIANA CHEF CARLOS GAVIRIA	AGROEXPO- FUNDACION HUMBOLT
15/07/2017	GRABACION INVITADO ESPECIAL CANAL EL GOURMET .COM CHEF CARLOS GAVIRIA	BARRIO LA CANDELARIA - MUSEO DE LA CHICHA
17/07/2017	GRABACION INVITADO ESPECIAL CANAL EL GOURMET .COM CHEF CARLOS GAVIRIA	PLAZA DE MERCADO DEL 7 DE AGOSTO
17/07/2017	GRABACION INVITADO ESPECIAL CANAL EL GOURMET .COM CHEF CARLOS GAVIRIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
27/07/2017	CHARLA INVITADO ESPECIAL CHEF CARLOS GAVIRIA	FERIA GASTRONOMICA MAKRO EXTRAVAGANZA 2017

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Talleres Teórico - Prácticos – Gastronomía	
Fecha	Evento
26 de Agosto	Taller teórico- Práctico
16 de septiembre	Taller teórico- Práctico
7 de octubre	Taller teórico- Práctico
28 de octubre	Taller teórico- Práctico
25 de noviembre	Taller teórico- Práctico

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2017

VISITAS REALIZADAS DESDE LA DIRECCION DE ADMISIONES	
Fecha	Lugar visitado
	Desde la Coordinación logística, se notifica que Gastronomía no ha participado en conversatorios propuestos.

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2017

2. ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

ESTADOS ACADÉMICOS DE LOS ESTUDIANTES DEL PROGRAMA A 2017-I									
ESTADO	SEMESTRE								Total General
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Normal	43	46	41	23	30	31	26	28	268
Nuevo con horario									
Periodo de prueba									
Reintegro									
Repitente									
Reserva de cupo	1			1			1		3
Semestre de recuperación									
Transferencia Interna									
Alumnos externos									
Doble Programa con programas de la Escuela									
Doble Programa (diferentes a la Escuela)									
Inmersión									
Doble grado con...									
Doble Titulación con...									
Total general	44	46	41	24	30	31	27	28	271

Fuente: Éxito Académico EICEA. 02 diciembre 2017.

ESTADOS ACADÉMICOS DE LOS ESTUDIANTES DEL PROGRAMA A 2017-II									
ESTADO	SEMESTRE								Total General
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Normal	22	48	44	38	20	32	31	21	256
Nuevo con horario									
Periodo de prueba		3	1		1	1			6
Reintegro	3								3
Repitente									
Reserva de cupo									
Semestre de recuperación									
Transferencia Interna			2						2
Alumnos externos									
Doble Programa con programas de la Escuela									
Doble Programa (diferentes a la Escuela)									
Inmersión									
Doble grado con...									
Doble Titulación con...									
Total general	25	51	47	38	21	33	31	21	267

Fuente: Éxito Académico EICEA. 02 diciembre 2017.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo a los datos del Informe de estadísticas.

Deserción	Semestre	2017-I	2017-II
2	2	X	

Fuente: Éxito Académico. Diciembre 1 de 2017

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2017-I	2017-II
Inscritos	64	36
Admitidos (Selección)	33	18
Matriculados (Absorción)	21	13
Meta	51	
% cumplimiento de la meta	86%	

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2017

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.

Rangos	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	251-300	301-400	401-500	501-600
Número de Estudiantes	0	0	0	0	9	20	48	2	0
Porcentaje	0%	0%	0%	0%	11,4%	25,3%	63,2%	2,5%	0%

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2017

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total.

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo 2017-1

Semestre	Promedio de LS_GPA PROM_PAM	Promedio de LS_GPA PROM_PCP
Semestre 1	3,8	3,8
Semestre 2	3,6	3,4
Semestre 3	3,7	3,8
Semestre 4	3,7	3,9
Semestre 5	3,9	4,1
Semestre 6	4,0	4,2
Semestre 7	4,0	4,4
Semestre 8	3,8	3,2
Total general	3,8	3,8

Fuente: Éxito Académico. Diciembre 1 de 2017

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2016-I	2017-I
RAMIREZ PULIDO BIBIANA	6	X	
VARGAS GUTIERREZ ANA MARIA	6	X	
VARGAS GUTIERREZ ANA MARIA	7		X
AGUILAR ISAZA, MARIA CAMILA	7		X

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 01 de diciembre de 2017

2.7 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Instancia	Periodo
BIBIANA RAMIREZ PULIDO	Representante Fondo de estudiantes de Gastronomía	2016-2 Y 2017-1
MARIA CAMILA AGUILAR ISAZA	Representante Fondo de estudiantes de Gastronomía	2017-2 y 2018-1
ANDRES OLAYA JIMENEZ	Representante Fondo de estudiantes de Administración & Servicio	2016-2 Y 2017-1
MARINA ROJAS TORRES	Representante Fondo de estudiantes de Administración & Servicio	2017-2 y 2018-1

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 01 de diciembre de 2017

2.8 Estudiantes monitores.

Nombre del Estudiante	2017-II	
	Semestre	Asignatura
BIBIANA RAMÍREZ PULIDO	3	Análisis Sensorial
FEDERICO ISAZA KRANZ	4	Cocina Avanzada
MARIA ALEJANDRA RINCON HURTADO	1	Introducción a Gastronomía
MARIA ALEJANDRA RINCON HURTADO	3	Cultura Gastronómica Colombiana
MARIA CAMILA HURTADO ACOSTA	4	Cultura Gastro. del Mundo I
MARIA CAMILA HURTADO ACOSTA	5	Cultura Gastronómica Colombiana III
MARIA CAMILA HURTADO ACOSTA	2	Investigación y Desarrollo
MARIA JOSE CASTAÑEDA CAMACHO	3	Cocina Colombiana I
NATALIA ROYO VALENZUELA	2	Cocina Básica
VALENTINA CABALLERO RODRÍGUEZ	4	Cocina Avanzada

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 04 de diciembre de 2017

2.9 Información de becas a estudiantes.

Nombre del Estudiante	2017-I		2017-II	
	Semestre	Tipo de Beca	Semestre	Tipo de Beca
SERGIO, GALAN GONZALEZ	SEMESTRE 1	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%		

JOHAN SEBASTIAN RIVERA REINOSO	SEMESTRE 1	BECA CONVENIO MONTEVERDE GASTRONOMIA 80%		
JUAN PABLO PAREDES PEÑA	SEMESTRE 1	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%		
NICOLAS PINZON PERILLA			SEMESTRE 1	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
MANUELA BARRERO TORRES			SEMESTRE 1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
JUAN CAMILO DIAZ VELEZ			SEMESTRE 1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2017

3. PROCESOS ACADÉMICOS

3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2017-1	2017-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

Fuente: Dirección de Currículo. 29 noviembre de 2017

3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas y semestres.

Asignaturas Electivas		
Asignatura	Semestre	Pre requisito
Cultura y Cocina del Amazonas y Orinoquía	3	Cocina Básica
Taller Cultura Gastronómica de Europa	3	Cocina Básica
Diseño de Postres al Plato	6	Panadería y Pastelería
El Té y su Cultura	1	Ninguno
El Mundo del Café	1	Ninguno
El Mundo del Chocolate	1	Cocina Básica
Advanced Pastry	6	Panadería y Pastelería
Advanced Baking	6	Panadería y Pastelería
Destilados, Licores y Mixología	5	Sumillería y Bebidas
Science Driven Cooking (Ingles)	4	Ninguno

Audiovisual Y Gastronomía	3	Ninguno
Eating Theories (Virtual)	3	Ninguno
Cultura Gastronómica De Europa (Virtual)	3	Ninguno

3.3 Internacionalización.

Relación de materias en inglés u otro idioma		
Asignatura	Semestre	Profesor
Creatividad, Innovación y Diseño de Producto y servicio	5	ANA MARÍA LAVERDE CLAUDIA UMANZOR
Cocina Básica	2	DANIEL JIMENEZ
Cocina Intermedia	3	NATALIA RAMIREZ
Cocina Avanzada	4	JUAN MANUEL DE LA ROCHE CATALINA GONZALEZ
El Mundo del Café	ELECTIVA	SUZZIE HOBAN
El Mundo del Chocolate	ELECTIVA	SUZZIE HOBAN
Panadería y Repostería	5	JOSE ROJAS
Advance Pastry	ELECTIVA	JOSE ROJAS
Science Driven Cooking	ELECTIVA	CATALINA GONZALEZ
Advance Driven Science Cooking	ELECTIVA	JOSE ROJAS
Cultura Gastronómica del Mundo II	4	MARIA PAULA NIETO
Eating Theories	ELECTIVA	MARIA PAULA NIETO
Gestión del Comedor	6	DAVID STEWARD
Experiencia en Hoteles y Restaurantes	ELECTIVA	DAVID STEWARD
Fundamentos de Mercadeo	6	
Gestión de Operaciones	6	RAFAEL ENRIQUEZ JAIME ALBERTO RINCON ALVANZA

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 1 de 2017.

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	

Movilidad Estudiantil				
Nombre de los estudiantes	Semestre	Universidad-País-convenio	Fecha	Motivo

DANIELA QUINTERO LEGUIZAMO	2	THE W HOTEL AUSTIN, ESTADOS UNIDOS	2017-2	
MARIO FELIPE NIÑO DELGADO	2	THE CHILES GROUP RESTAURANTS, ESTADOS UNIDOS	2017-2	
PATRICIA NEWMAN VALERY	2	EL BON SUCRE S.L, ESPAÑA	2017-2	
ANA MARIA MORENO GOMEZ	2	LADURÉE U.S.A, ESTADOS UNIDOS	2017-2	
JOSE FERNANDO GOMEZ ROMERO	2	NOVOTEL - HOTEL & RESORTS, TAILANDIA	2017-2	
ANDRES FELIPE BUSTOS PINEDA	2	THE CHILES GROUP RESTAURANTS, ESTADOS UNIDOS	2017-2	
SOFIA ACEVEDO GARCIA	2	BIMBO S.A – MÉXICO, MEXICO	2017-2	
LUISA FONTAN DE BEDOUT	2	RESTAURANTE AZURMENDI ENEA S.L, ESPAÑA	2017-2	CURSO CORTO
NATALIA ESCOBAR PRADILLA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
DANIELA CARRILLO DIAZ	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
NICOLLE STEPHANY PRIETO ORTEGA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
JULIANA AMELIA OCHOA VARGAS	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
JIMMY MONTENEGRO DUARTE	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
LAURA CHARRY OSORIO	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
MARÍA ALEXANDRA CEPEDA ANGUEYRA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
MARÍA ALEJANDRA VILLA CHINCILLA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
DANIEL URREGO RAMÍREZ	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
MARIANA ACOSTA VARELA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO

BIBIANA RAMÍREZ PULIDO	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
MARÍA ALEJANDRA GUERRERO ORTIZ	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
ÁNGELA MARÍA BERMÚDEZ CORREDOR	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
GUSTAVO ADOLFO GARCÍA CHIQUISÁ	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
LUISA FONTAN DE BEDOUT	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
ANGGIE NATHALIA PÉREZ QUIROGA	1	U. CATOLICA DEL SACRO COURE, ITALIA	2017-1	CURSO CORTO
MARIA ANGELICA BAYONA VELEZ	1	GRUPO JOSÉ AVILLES LTDA. - RESTAURANTE BELCANTO, PORTUGAL	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
MARIA JOSE DIAZ SOLANO	1	PASTISPROJECTS, S.L. - ORIOL BALAGUER MESTRE, ESPAÑA	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
CAROLINA GARZÓN LOPEZ	1	HOTEL VILLA CALETAS, COSTA RICA	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
JOSE DANIEL GUERRERO RAMIREZ	1	MEXIGLES S.L.U, ESPAÑA	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
CAMILO ANDRES GUZMAN MONTEALEGRE	1	PASTUSO PERUVIAN GRILL, AUSTRALIA	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
CARLOS ROBERTO LARA ZERQUEIRA	1	DEER VALLEY RESORT, ESTADOS UNIDOS	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
LUISA FERNANDA LEON RIAÑO	1	CHARLESTON HARBOR RESORT & MARINA, ESTADOS UNIDOS	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
VIVIANA MARCELA MARTINEZ CHAPARRO	1	THE WENTWORTH AN ELEGANT COUNTRY INN, ESTADOS UNIDOS	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
JIMMY MONTENEGRO DUARTE	1	WINTERGREEN RESORT , ESTADOS UNIDOS	2017-1	CURSO CORTO

LAURA VIVIANA SERRANO JIMENEZ	1	RESTAURANT KOKKERIET, DINAMARCA	2017-1	PRACTICA O PASANTIA
-------------------------------------	---	---------------------------------------	--------	------------------------

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 1 de 2017.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto	Institución o Universidad con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
N/A				

Relación de estudiantes internacionales visitantes				
Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Fecha	Actividad académica realizada
N/A				

Salidas Académicas 2017				
País	Periodo	Visitas Realizadas	Total Asistentes (No. estudiantes, No. Profesores)	Productos académico
Italia.	2017-1 OUTBOUND	U. Catolica del Sacro Coure	16 Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> NATALIA ESCOBAR PRADILLA DANIELA CARRILLO DIAZ NICOLLE STEPHANY PRIETO ORTEGA JULIANA AMELIA OCHOA VARGAS JIMMY MONTENEGRO DUARTE LAURA CHARRY OSORIO MARÍA ALEXANDRA CEPEDA ANGUEYRA MARÍA ALEJANDRA VILLA CHINCILLA DANIEL URREGO RAMÍREZ MARIANA ACOSTA VARELA BIBIANA RAMÍREZ PULIDO MARÍA ALEJANDRA GUERRERO ORTIZ 	

			<ul style="list-style-type: none"> • ÁNGELA MARÍA BERMÚDEZ CORREDOR • GUSTAVO ADOLFO GARCÍA CHIQUISÁ • LUISA FONTAN DE BEDOUT • ANGGIE NATHALIA PÉREZ QUIROGA 	
--	--	--	---	--

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 1 de 2017.

Relación de la asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics

3.4 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega
Autoevaluación para acreditación nacional	2018	90%	Pend.

3.5 Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos

*En 2017, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2017.

4. GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2017.

- 786 graduados. **Fuente:** Centro de Información Universidad de La Sabana. 04 diciembre 2016. De 2006 a 2017-1

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	184

Fuente: Información reportada al SNIES – Dirección de Currículo 01 diciembre de 2017

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2017.

2017-1		2017-2		Total Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
14	10	18	16	58

Fuente: Información reportada al SNIES – Dirección de Currículo 01 diciembre de 2017

4.3 Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha

4.4 Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes
Encuentro con graduados de Gastronomía	11 mayo, Country Club de Bogotá	63

4.5 Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6 Ubicación laboral de los Graduados.

Nombre del Graduado	Cargo	Empresa

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- Participación en eventos de la Red de Eventos Gastronómica de Colombia (más de 25), presentando el Programa a través de ponencias, charlas y conversatorios. Se apalancó con el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef Carlos Gaviria.
- Proyectos con organizaciones del entorno:
 - Sector Industria de alimentos:
 - Convocatoria graduados para proceso de selección de Grupo Vilaseca (Ecuador).
 - Se organizó un evento para presentar el nuevo FOOD LAB del Programa a empresas claves del sector.

- Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Unilever Food Solutions); refuerzo a materias existentes (Nutrición y Dietética: 6 horas de nutrición láctea dictada por Alpina)
- Proyectos extracurriculares: Concurso Huevos Santa Reyes (Reto Santa Reyes Free: 9 estudiantes participantes).

- Sector HORECA
- Proyectos curriculares: Diseño de materias (Gestión de Negocios de Alimentos Grupo Takami)

- Sector OG y ONG
- Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Marviva Pesca Responsable)

Informe de Gestión 2018

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha			Nombre de los docentes que participaron	Impacto
		Día/semana	Mes	Año		
1	Creatividad con Base Gastronómica	Del 5 al 9	Febrero	2018	Estudiante Nicole Natalia Muñoz	Diferentes compañías, han diseñado actividades exclusivas para estudiantes de la Universidad de la Sabana. Un ejemplo de lo anterior es el " reto free" un concurso dirigido para los estudiantes de Gastronomía por parte de Huevos Santa Reyes. En este, los participantes debían crear recetas originales con claras de huevo pasteurizadas. La estudiante Nicole Natalia, participó y ganó con su receta "Muffins de cimarrón".
2	Nuestra Universidad en la Feria internacional del Libro en Bogotá 2018	Del 16 al 20	Abril	2018	Profesor Felipe Castilla Corzo	El programa de Gastronomía presenta el libro Sancocho de mico. Relatos alimentarios de exsecuestrados políticos de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC-EP), escrito por Felipe Castilla Corzo.
3	Comprometidos con la pesca Responsable	Del 23 al 27	Abril	2018	Chef Daniel Jiménez	El programa de Gastronomía inició este año con el compromiso de concientizar a sus estudiantes y profesores sobre la importancia de la pesca responsable. Este programa se consolida como pionero en la implementación de estrategias de consumo responsable y sostenibilidad.
4	Innovación en la cocina colombiana con marca Alumni Sabana	Del 30 al 4	Abril-Mayo	2018	Chef Catalina Gonzales	La chef Catalina González tomó platos de comida colombiana y transformó la proteína animal con técnicas de gastronomía molecular.
5	¿Qué se come en la guerra?	Del 30 al 4	Abril-Mayo	2018	Profesor Felipe Castilla Corzo	El libro Sancocho de mico, se empezó a construir a través de la siguiente pregunta planteada por el autor: ¿qué alimentos se consumían en las épocas de guerra? . De esta, se desprende un análisis sobre la relación entre las prácticas alimentarias y los significados otorgados a los alimentos, desde la perspectiva de algunos exsecuestrados políticos de las farc-ep.
6	Conoce el balance de la Sabana en la Filbo 2018	Del 15 al 18	Mayo	2018	Profesor Felipe Castilla Corzo	De las obras publicadas entre el 2012 y lo que va del 2018, la Universidad deLa Sabana vendió 88 títulos con un total de 687 ejemplares. El sancocho de mico, esta en el primer puesto de los libros más vendidos.
7	La sabana Presente	Del 5 al 8	Junio	2018	Profesoras Indira Sotelo y Annamaria Filomena, estudiantes	"IV Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos - IICTA 2018" en Cali, asistió Indira Sotelo Díaz y Annamaria Filomena Ambrosio, jefe y profesora del Departamento de Ciencia y Cultura de la

					Natalia Piracoca y Santiago Roa	Alimentación de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas (EICEA), respectivamente, y Natalia Piracoca y Santiago Roa, estudiantes del programa de Gastronomía.
8	Al año, se pierden 1.300 millones de toneladas de alimentos	Del 18 al 22	Junio	2018	Director del programa Daniel Prada	La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) reporta que al año se pierden, aproximadamente, 1.300 millones de toneladas de alimentos para el consumo humano. Para atender esta y otras problemáticas, el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana lleva a cabo proyectos que cubren los frentes de la sostenibilidad. En cuanto al proyecto de currículo, Daniel Prada, director de programa, explica: "La sostenibilidad no puede estar desligada de los elementos formativos de la gastronomía".
9	¿Qué es el Consejo del Claustro?	Del 23 al 27	Julio	2018	Miembros del Consejo del Claustro para el 2018 (Docente Annamaria Filomena Ambrosio)	Este órgano, actúa como canalizador y proponente de diferentes iniciativas para el desarrollo de la Universidad. Dentro de las funciones del Consejo del Claustro, se encuentra presentar iniciativas al Consejo Superior, revisar y aprobar, los reglamentos de profesores, estudiantes y administrativos. Entre los miembros están el rector, un representante de los vicerrectores, uno de los decanos, directivos y cinco profesores, tres estudiantes y dos administrativos.
10	Representantes al Fondo de Estudiantes (periodo 2018-2019)	Del 23 al 28	Julio	2018	Estudiante Santiago Roa Sierra	El estudiante Santiago Roa Sierra, fue escogido democráticamente para Representantes al Fondo de estudiantes en el periodo 2018-2019.
11	La innovación personal, un propósito de vida	Del 21 al 24	Agosto	2018	Graduados y estudiantes de Gastronomía	Graduados y estudiantes de los últimos semestres de Gastronomía y Administración & Servicio participaron en el plan de carrera <i>Placement International</i> , programa que ofrece pasantías y experiencias profesionales en los mejores hoteles del mundo. Los graduados conocieron sobre la opción de viajar a Estados Unidos para trabajar en uno de los hoteles más lujosos del área.
12	I Workshop Diseña la Gastronomía Con-Ciencia	21 al 24 agosto	Agosto	2018	Profesores departamento Ciencia y Cultura de la Alimentación	El 10 de octubre en el horario de 7:30am a 6:00 pm el departamento de Ciencia y Cultura de la alimentación del programa de Gastronomía llevara a cabo el <i>Workshop Diseña la Gastronomía Con-Ciencia</i> , donde los estudiantes podrán aprender la aplicación de nuevas tecnologías en la carne de cerdo.
13	Revive con nosotros las salidas académicas internacionales de mitad de año	Del 21 al 25	Agosto	2018	Estudiantes programa de Gastronomía	Seis estudiantes de la carrera de gastronomía estuvieron en Italia - Piacenza, durante 10 días del mes de julio. Realizaron el curso de The global wine market: trends and strategies en la Università Cattolica del Sacro Cuore. El curso presentó las tendencias políticas y económicas más importantes que afectan la producción, el consumo y el comercio del vino. Los estudiantes comentan que fue un curso muy interesante porque amplió la visión en cuanto a la

						producción de vinos, especialmente de los italianos y de la Unión Europea.
14	La Sabana, en grupos regionales de memoria histórico	27 al 31	Agosto	2018	Diana Vernot	La Universidad con un proyecto financiado por la convocatoria Sabana Centro Cómo Vamos, tiene una iniciativa con el municipio de Tocancipá, con la comunidad desplazada. Cada año se realiza una socialización con las demás universidades ubicadas en la región para socializar los avances de los proyectos. Durante el evento las docentes Laura y Diana Vernot expusieron su póster " La población desplazada en Tocancipá: retos y resistencia a través de la cultura gastronómica".
15	Formando Futuros Profesores con un invitado de talla mundial	17 al 21	Septiembre	2018	Profesora Maria Paula Deaza	Durante dos días 6, sesenta participantes del programa Semilleros de Profesores asistieron a la quinta jornada de formación correspondiente al ciclo intermedio. El conferencista principal fue el doctor Jaime Nubiola quien les hablo de temas como la búsqueda de la verdad en el mundo contemporáneo y del sentimentalismo , entre otros.
16	Encuentro de graduados de la EICEA	Del 24 al 28	Septiembre	2018	Graduados Gastronomía	A la actividad asistieron 264 graduados, fue un espacio para que los Alumni pudieran reencontrarse con su Universidad, compañeros y amigos. Además, se generó networking entre las diferentes carreras. Durante el evento se habló sobre la proyección y los logros que ha conseguido la escuela en el último año, especialmente sobre el Fondo EICEA para la Movilidad Internacional, administrado directamente por la EICEA, el cual busca apoyar a estudiantes de alto rendimiento académico y bajos recursos económicos.
17	VIII Jornada de Socialización de Resultados de Investigación	1 al 5	Octubre	2018	Profesoras Indira Sotelo y Annamaria Filomena Ambrosio. Estudiante Federico Isaza Kranz	La universidad junto con el programa de Gastronomía, están llevando a cabo un proyecto en pro de la sostenibilidad y la reducción de impacto en las tradiciones locales. Este programa cuenta con el apoyo de MarViva una organización sin ánimo de lucro.
18	Noticias EICEA: Aplicación de nuevas tecnologías en carne de cerdo	16	Octubre	2018	Dra Indira Sotelo y Sara Angel Investigadora Junior EICEA	El 10 de octubre se llevó a cabo el 1er Workshop "Diseña la Gastronomía Con-Ciencia" organizado por el Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación y que en esta oportunidad presentó diversas aplicaciones tecnológicas para el diseño e productos con carne de cerdo, acercando la ciencia y la gastronomía
19	Noticias EICEA: Proyección social desde la investigación	16	Octubre	2018	Dra Indira Sotelo	Durante el 1er Workshop "Diseña la Gastronomía Con-Ciencia" se realizó el lanzamiento del libro "Cerdo en salsa de ciencia, cultura y técnica" en este libro se presenta una breve introducción de la cultura gastronómica del cerdo en Colombia y algunas características del cerdo, vistas desde la ciencia.

20	EICEA	13 al 16	Noviembre	2018	Dirección del Programa	Cierre de la visita de los pares e informe preliminar de los procesos de Acreditación del programa de Gastronomía
21	Del salón de clase a la práctica	13 al 16	Noviembre	2018	Estudiantes programa de Gastronomía	Del 18 al 21 de octubre se llevó a cabo una misión gastronómica al Valle del Sinú, que contó con la participación de 14 estudiantes y la compañía de los profesores Indira Sotelo y Juan Manuel De La Roche.

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
Febrero 2018	Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud	Profesor Indira Sotelo. Revisor Nacional. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Documento <i>EVALUACIÓN DE RIESGO A ACRILAMIDA POR CONSUMO DE ALIMENTOS EN LA POBLACIÓN COLOMBIANA</i> .
Julio 2018	Congreso Gastronómico de Popayán	Se le rindió homenaje al chef Carlos Gaviria, autor del galardonado libro 'Técnicas profesionales de la cocina colombiana' y maestro de muchas generaciones de cocineros locales.
Del 16 al 18 de abril 2018	CNA	Profesora Luz Indira Sotelo. Designación par Coordinador Acreditación Internacional ARCUSUR, CNA. Programa Ingeniería de Alimentos. Universidad de Córdoba. Montería Colombia.
23 julio 2018	UNICAFAM Bogotá	Carlos Gaviria fue Jurado Show Room Hotelero y Gastronómico UNICAFAM Bogotá
28 julio 2018	Festival de la Cocina Samaria	Carlos Gaviria invitado al conversatorio y jurado en el Festival de la Cocina Samaria. Jurado en el marco de las festividades de las fiestas del mar en santa marca donde se escogió el mejor plato salado y dulces de cocinas tradicionales samarias
Del 27 al 29 septiembre 2018	CNA Universidad de la Amazonía	Dra Indira Sotelo Par Acreditación CNA Universidad de la Amazonía. Ingeniería de Alimentos septiembre 27 a Sept 29. Luz Indira Sotelo Díaz. Lugar Florencia Caquetá
Octubre 19 2018	Universidad Jorge Tadeo Lozano	Reconocimiento a la labor académica en el área de ciencia de alimentos, en el marco de los 40 años de la carrera Ingeniería de Alimentos de la Universidad Jorge Tadeo Lozano. Dra. Luz Indira Sotelo

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

#	Nombre Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Descripción
1	IV Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos – IICTA 2018	Mayo 16 a 19 de 2018	Profesora Annamaría Filomena, Luz Indira Sotelo. Estudiantes de Gastronomía: Santiago Roa, Natalia Piracoca. Investigador Junior Sara Angel	IV Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos – IICTA 2018. Profesoras. Tres presentaciones Orales y dos posters
2	III Jornada Académica Ciencia y Cultura de la alimentación – Programa Gastronomía:	17 mayo 2018	Profesores: Ana María Cruz, Diana Vernot y Felipe Castilla	III Jornada Académica Ciencia y Cultura de la Alimentación. Tradición Migración y Secuestro, formas de adaptación desde la Alimentación. Conferencistas Invitados: Ana

	“Tradición, migración y secuestro: formas de adaptación desde la alimentación”			María Ulloa. PhD. en Antropología de The New School for Social Research (Nueva York). Nabila Méndez: Estudiante de Maestría en Desarrollo Económico y cooperación internacional de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (México). Juan Camilo Quintero: Gastrónomo de la Universidad de La Sabana.
3	EUROSENSE 2018, Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research	2-5 de septiembre de 2018 Verona - Italia	Profesoras Annamaria Filomena, Indira Sotelo; estudiantes Ana María Rojas y Sergio Barragán; Sara Ángel Rendón, investigador auxiliar EICEA; Luis Miguel Jiménez, joven investigador COLCIENCIAS	El congreso European Conference on Sensory and Consumer Research (Eurosense), es realizado cada dos años por Elsevier y apoyado por las sociedades científicas: European Sensory Society (E3S) y Italian Sensory Science Society (SISS). Este año participamos con los siguientes trabajos, presentados en modalidad poster: 1. “Sensorial characteristics of tamal ethnic colombian food to be used as flavor” Autores: Ana María Rojas, Indira Sotelo y Annamaria Filomena. 2. “Sensorial characteristics of pork "pulpa" meat: Effect of ohmic cooking” Autores: Sara Ángel Rendón, Indira Sotelo y Annamaria Filomena. 3. “Managing the lionfish menace: product development using binders and high power ultrasound” Autores: Luis Miguel Jiménez, y Annamaria Filomena. 4. “Alternative sweeteners effect on sensory perception: Orange and Lulo juice” Autores: Sergio Barragán, Carlos José Salgado, profesor programa de AMLI; Annamaria Filomena.
4	Sabor Candelaria	28 de septiembre de 2018	Estudiantes Sofia Luna, Manuela Serrano, Manuela Barrero, Andrea Silva. Profesora Ana María Cruz.	Presentación Oral: Estudiantes Sofia Luna, Manuela Serrano, Manuela Barrero, Andrea Silva. Profesor Ana María Cruz. Oralidad, hogar y sabores: El ajíaco santafereño en los núcleos familiares bogotanos.
5	Charla Rational Colombia	1 octubre de 2018	Chef Corporativo de RATIONAL Andrés Cardona	Charla sobre el uso de la tecnología RATIONAL
6	I Workshop de Gastronomía Con-Ciencia: “Aplicación de nuevas tecnologías en carne de cerdo”	10 octubre de 2018	Profesores: Luz Indira Sotelo,	Presentar aplicaciones de nuevas tecnologías para el diseño de productos con carne de cerdo y desarrollos gastronómicos.

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Talleres Teórico-Prácticos	
16 y 17 febrero	Open Campus
24 de febrero	"Gastrónomo por un día 2018-1"
9 de marzo	Encuentro por la Excelencia, Cartagena. Charla: LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA COLOMBIANA EN EL POSCONFLICTO
10 de marzo	"Gastrónomo por un día 2018-1"
7 de abril	
28 de abril	
12 de mayo	
14 de septiembre	"Gastrónomo por un día 2018-2"
21 de septiembre	
5 de octubre	Encuentro por la Excelencia, Medellín. Charla: Gastronomía: viajar y conocer las culturas del mundo.
19 de octubre	"Gastrónomo por un día 2018-2"
9 de noviembre	

Fuente: Coordinación de admisiones y Dirección de Programa. Diciembre 4 de 2018.

Participación Actividades Nacionales e Internacionales Chef Carlos Gaviria	
Fecha - Lugar	Actividad
Febrero de 2018, Bogotá	Reunión con la subdirectora de UNIDAD DE VICTIMAS, proceso capacitación a víctimas. Dra. Juanita Ibáñez
Febrero de 2018	Entrevista Directo Bogotá. Realizada por Luisa Fernanda Ramirez
Febrero de 2018	Entrevista de Redes https://www.youtube.com/watch?v=-09lcP8ywuw
Febrero de 2018	Participación revista Demesa. Artículo gastronómico https://issuu.com/centrolaser/docs/revista-demesa_ed_9
Febrero de 2018	Actividad gastronómica Plaza de mercado Perseverancia. Actividad con cocineras de tradición
Febrero de 2018	Nombramiento al evento Mestizaje como curador. http://www.ladevi.info/articles/3763/mestizaje-sera-el-gran-evento-de-la-gastronomia-colombiana
Mayo de 2018 - Dania Beach Florida, EEUU.	Cena de Cena de gala de cocina tradicional colombiana para recaudar fondos para niños desfavorecidos de tierra bomba. Actividad de COLOMBIA GASTRONOMICA https://www.facebook.com/search/top/?q=taste%20of%20colombia%20-%20food%20and%20wine
Mayo 2018	Trabajo con UNILEVER FOOD SOLUTION Campaña CERO DESPERDICIOS
2 julio 2018 - Popayán	Popayán invita a su congreso gastronómico al Chef Carlos Gaviria. c. http://www.periodicoadrenalina.com.co/2018/07/popayan-invita-su-congreso-gastronomico.html
7 Julio de 2018 - Bogotá	La gastronomía colombiana en 700 páginas. http://www.elcolombiano.com/tendencias/carlos-gaviria-colombiano-ganador-del-oscar-de-la-gastronomia-YI8956357
11 julio de 2018 - Santa Marta	El chef Carlos Gaviria deleitará a todos con sus exquisitas recetas. c. http://www.hoydiariodelmagdalena.com.co/new/archivos/113990
Julio 2018	Popayán invita a su Congreso Gastronómico al Chef Carlos Gaviria. http://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/inscripciones-al-congreso-nacional-gastronomico-de-popayan-2018-238194 . Este año se le rendirá homenaje al chef Carlos Gaviria, autor del galardonado libro "Técnicas profesionales de la cocina colombiana" y maestro de muchas generaciones de cocineros locales.
11 julio de 2018 - Santa Marta	Carlos Gaviria deleitará con recetas en el Festival de la Cocina Tradicional Samaria. c. https://opinioncaribe.com/2018/07/11/carlos-gaviria-deleitara-con-recetas-en-el-festival-de-la-cocina-tradicional-samaria/

12 julio de 2018 - Santa Marta	Orlando Duque, el chef Carlos Gaviria y Alfredo Gutiérrez entre los invitados a la Fiesta del Mar Santa Marta 2018. https://deracamandaca.com/?p=86203
12 julio de 2018 - Santa Marta	Uno de los mejores chefs de Colombia estará en la Fiesta del Mar. http://www.elinformador.com.co/index.php/sociales/54-entretenimiento/180568-uno-de-los-mejores-chefs-de-colombia-estara-en-la-fiesta-del-mar
13 julio de 2018 - Bogotá	Ya viene el "Show Room Hotelero Gastronómico 2018" http://www.contextoganadero.com/evento/ya-viene-el-show-room-hotelero-gastronomico-2018
13 julio de 2018 - Bogotá	Alianza Cotelco, Acodrés y Fedepalma. Concurso "Show Room Hotelero Gastronómico 2018" http://www.elfrente.com.co/web/index.php?ecsmodule=frmstasection&ida=58&idb=108&idc=26115
16 julio de 2018 - Santa Marta	https://seguimiento.co/la-samaria/chefs-de-talla-internacional-engalanaran-festival-de-la-cocina-tradicional-samaria-16066
17 julio de 2018 - Santa Marta	4 chef de talla internacional harán parte del Festival de la Cocina Tradicional Samaria. https://elarticulo.co/4-chef-de-talla-internacional-haran-parte-del-festival-de-la-cocina-tradicional-samaria/
17 julio de 2018 - Santa Marta	Entrevista radial en vivo
18 julio de 2018	Chefs e influenciadores rinden homenaje a la gastronomía nacional. http://prensa.procolombia.co/noticias/chefs-e-influenciadores-rinden-homenaje-la-gastronomia-nacional
20 julio de 2018	Presentación en vivo www.Colombia.com
20 julio de 2018	http://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/en-el-20-de-julio-chefs-comparten-recetas-colombianas-con-el-mundo-245612
23 julio de 2018	Jurado Show Room Hotelero y Gastronómico UNICAFAM BOGOTA
26 al 28 julio de 2018	Conferencia magistral Escuela gastronómica de Occidente EGO Cali. Promoción y divulgación de TECNICAS PROFESIONALES DE COCINA COLOMBIANA
28 julio de 2018 - Santa Marta	Conversatorio y jurado – Festival de la Cocina Samaria. Jurado en el marco de las festividades de las fiestas del mar, en santa marca donde se escogió el mejor plato salado y dulces de cocinas tradicionales samarias
28 julio de 2018 - Santa Marta	Entrevista – Medios de la Alcaldía de Santa Marta
31 julio de 2018 - Bogotá	Cena a 4 manos en el restaurante el CIELO en Bogotá

Actividades Visibilidad desde el Programa		
Nombre actividad	Actividad	Descripción
Foro ILSI Latinoamérica Comunicación Responsable en Ciencia, Nutrición y Alimentación	Foro	Profesor Indira Sotelo. Participación en evento Foro ILSI Latinoamérica Comunicación Responsable en Ciencia, Nutrición y Alimentación. Universidad Javeriana. Febrero 15 de 2018.
Foro Nacional Agrobiodiversidad y derecho humano a la alimentación adecuada	Foro	Profesora Diana Vernot. Universidad Javeriana. Foro Nacional Agrobiodiversidad y derecho humano a la alimentación adecuada. Febrero 15 de 2018.
I Salón Internacional de los Estudios Gastronómicos	Foro	Profesora María Paula Deaza. I Salón Internacional de los Estudios Gastronómicos Bogotá. Mayo 25 y 26 de 2018
Universidad Politécnica de Valencia. España	Pasantía	Profesora Indira Sotelo y Auxiliar de Investigación Sara Ángel. Pasantía de Investigación Internacional: Universidad Politécnica de Valencia. España. Grupos de Investigación Miquali, CUINA. Departamento de Tecnología de Alimentos. Mayo 2 al 11 de 2018.
Viceministerio de turismo de la campaña Colombia a la Mesa.	Mesa de Trabajo	Chef Carlos Gaviria y Chef Silvia Gast. Mesa de trabajo con el Viceministerio de turismo de la campaña Colombia a la Mesa. Estrategias sobre nuestras cocinas, nuestra identidad, experiencia gastronómica como potencial turístico, gastronomía productiva. Mayo 2018

Mesa de Fortalecimiento Empresarial y Talento Humano IC Gastronomía (PNUD Naciones Unidas y Cámara De Comercio)	Mesa de Trabajo	Chef Daniel Jiménez y Chef Silvia Gast. Invitación a Mesa de Fortalecimiento Empresarial y Talento Humano IC Gastronomía (PNUD NACIONES UNIDAS Y CAMARA DE COMERCIO) Mayo 29 2018
Industrial Taylor	Taller	Chef Daniel Jiménez. Invitación al taller sobre buenas prácticas de almacenamiento, transporte y manufactura en productos (CAMBRO) INDUSTRIAL TAYLOR. Mayo 29 de 2018
Unilever Food Solutions	Cooking Show Knorr	Chef Daniel Jimenez y Chef Carlos Gaviria. Invitación por Unilever Food Solutions al Cooking Show Knorr. (Importancia de la naturalidad de los ingredientes, las nuevas tendencias de alimentación y diferentes formas de reducción de desperdicios en cocinas). Mayo 2018.
Foro Académico en Sabor Barranquilla	Foro	Profesora Diana Vernot. Coordinación del Foro Académico en Sabor Barranquilla. Agosto 23 de 2018.
Feria SABOR BARRANQUILLA	Feria	Chef Daniel Jiménez, Carlos Gaviria y Profesora en formación María Paula Deaza. Feria SABOR BARRANQUILLA. Centro de Convenciones Puerta de Oro, Barranquilla. Agosto 23 al 26 de 2018
Revista Paladares del Periódico El Colombiano	Entrevista	Chef Juan Manuel De La Roche entrevista por parte de Revista Paladares del Periódico El Colombiano. Artículo: Edición de Septiembre, Atreverse con lo Picante. Agosto 03 de 2018
Congreso Gastronómico de Popayán	Congreso	Profesores Felipe Castilla Corzo y María Paula Deaza. Congreso Gastronómico de Popayán. Septiembre 6 al 9 de septiembre de 2018.
Glocal Medellín	Charla	Profesora Diana Vernot Charla Cultura material: producto cultural resultado de una gastronomía en evolución. Evento: Glocal. Invitación del Chef Alex Salgado en Medellín. Septiembre 29 de 2018.
Rational en Colombia	Lanzamiento	Chef Juan De La Roche y Daniel Jiménez. Rational, Bogotá Evento: Lanzamiento de nueva estrategia de Rational en Colombia. Septiembre 25 de 2018
Festival Sabor Candelaria	Festival	El Chef Daniel Jiménez asistió al Festival Sabor Candelaria. Septiembre 27 de 2018
1er Congreso Entrecruzando Caminos Gastronomía-Hotelería-Turismo de ICSEF	Congreso	Chef Daniel Jiménez asistió al 1er Congreso Entrecruzando Caminos Gastronomía-Hotelería-Turismo de ICSEF. Septiembre 28 de 2018
Cuarto encuentro de grupos regionales de memoria histórica en la Universidad de La Amazonía	Congreso	Profesora Diana Vernot. Participación en Cuarto encuentro de grupos regionales de memoria histórica en la Universidad de La Amazonía en Florencia Caquetá. Julio 16 al 18 de 2018
Raciones de campaña V y VI Gama	Presentación	Dra Indira Sotelo. Presentar una propuesta de raciones de campaña como resultado del proyecto de investigación "Diseño de Productos V Gama a partir de desarrollos Gastronómicos con carne de cerdo para su inclusión en raciones de campaña" CT 044-2016. Colciencias Universidad de La Sabana y Asociación Colombiana de Porcicultores PorkColombia. Participantes: Miembros activos y en uso de buen retiro de la Fuerza Pública de Colombia.

Fuente: Jefatura departamento ciencia y cultura de la alimentación. Jefatura departamento artes culinarias, Programa de Gastronomía. Noviembre 27 de 2018.

2. ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

Estado Académico 2017-II	
Estado	Semestre

	1	2	3	4	5	6	7	8	Total general
NORMAL	21	46	43	38	20	30	31	22	251
PERIODO DE PRUEBA		2	1		1	1			5
REACTIVACION CUPO NUEVO	3								3
TRANSFERENCIA INTERNA			2						2
Total general	24	48	46	38	21	31	31	22	261
Estado Académico 2018-1									
Estado	Semestre								
	1	2	3	4	5	6	7	8	Total general
MOVILIDAD	1								1
NORMAL	58	25	49	42	32	24	32	35	297
PERIODO DE PRUEBA			2	1			1		4
REACTIVACION CUPO NUEVO	2								2
Total general	61	25	51	43	32	24	33	35	304

Fuente: Coordinación Éxito Académico EICEA. Octubre 1 de 2018.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

Deserción	Semestre	2018-I	2018-II

Fuente:

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2018-I	2018-II	2018
Inscritos	115	67	182
Admitidos (Selección)	86	37	123
Matriculados (Absorción)	47	25	72
Meta	40	30	70
% cumplimiento de la meta	118%	83%	

Fuente: Coordinación de admisiones. Septiembre 25 de 2018

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.

Periodo	Rangos	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	251-300	301-400	401-500	501-600	Estudiante Extranjero
2018-1	Número de Estudiantes	0	0	0	0	0	6	33	1	0	0
2018-2	Número de Estudiantes	0	0	0	0	0	2	21	0	0	0

Fuente: Informe Investigación de Mercados. Plan Estratégico de Mercadeo 2019. Dirección de Admisiones. 16 noviembre de 2018.

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total.

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo 2017-2

2017-2		
Semestre	Promedio Acumulado Programa	Promedio Ciclo Programa
Semestre 1	3,86	3,80
Semestre 2	3,66	3,50
Semestre 3	3,85	3,89
Semestre 4	3,82	3,89
Semestre 5	3,90	4,04
Semestre 6	3,94	3,97
Semestre 7	4,10	4,36
Semestre 8	4,01	4,35
Total general	3,88	3,95

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo 2018-1

2018-1		
Semestre	Promedio Acumulado Programa	Promedio Ciclo Programa
Semestre 1	3,85	3,81
Semestre 2	3,80	3,70
Semestre 3	3,83	3,89
Semestre 4	3,89	4,01
Semestre 5	3,90	4,05
Semestre 6	3,93	4,07
Semestre 7	4,00	4,23
Semestre 8	4,07	4,48
Total general	3,90	4,01

Fuente: Coordinación Éxito Académico. Octubre 3 de 2018.

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2017-2	2018-1
Natalia Royo Valenzuela	6	x	
Stefania Mogliati Salazar	6	x	

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Septiembre 28 de 2018.

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro:

NOMBRE MODULO	TOTAL EVAL GRUPO INST PROGRAMA	PROMEDIO PUNTAJE GLOBAL	DESVI ESTANDAR PUNTAJE GLOBAL	PROMEDIO PUNTAJE PRUEBA	DESVI ESTANDAR PUNTAJE PRUEBA
COMPETENCIAS CIUDADANAS	64	175	19	161	30
COMUNICACIÓN ESCRITA	60	176	19	168	35
INGLÉS	64	175	19	204	15
LECTURA CRÍTICA	64	175	19	174	31
RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	64	175	19	170	25

Fuente: <http://www.icfes.gov.co/instituciones-educativas-y-secretarias/saber-pro/resultados-agregados/resultados-agregados-2017>. Septiembre 21 de 2018.

2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Instancia	Periodo
Maria Camila Aguilar Isaza	Representante Fondo de estudiantes de Gastronomía	2017-2 y 2018-1
Santiago Sierra Roa	Representante Fondo de estudiantes de Gastronomía	2018-1 Y 2019-2

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Septiembre 28 de 2018.

2.9 Estudiantes monitores.

Nombre del Estudiante	2018-1	
	Semestre	Asignatura
Santiago Roa Sierra	3-4	Cocina Intermedia y Cocina Avanzada
Laura Ximena Perilla Gamboa	5-4	Cultura Gastronómica Colombiana 3, Cultura Del Mundo I
Luis Miguel González Cifuentes	4	Nutrición y Dietética
Marcela Bermudez Mazuera	3	Análisis Sensorial
Laura Marcela Ospino García	1	Cultura Gastronómica Colombiana I
Maria Jose Castañeda Camacho	3-4	Cocina Colombiana 1 y Cocina Colombiana 2
Maria Camila Hurtado Acosta	4	Cultura Gastronómica Colombiana 2
Anamaria Espinosa Gomez	1	Cadenas Agroalimentarias
Pedro Javier Lopez Vazquez	3	Bioquímica y Tecnología De Alimentos

Nombre del Estudiante	2018-2	
	Semestre	Asignatura
Marcela Bermúdez Mazuera	5	Panadería y Repostería / Advanced Pastry
Susana Morales Porto	4	Cocina Avanzada
Natalia Gómez Ardila	4	Cultura Gastronómica del Mundo I
Natalia Gómez Ardila	1	Cultura Gastronómica Colombiana I
Natalia Gómez Ardila	1	Introducción a La Gastronomía
María Camila Hurtado Acosta	6	Cultura Gastronómica de Europa
Tomás Londoño Mora	3	Investigación y Desarrollo
Jennifer Alejandra Cuenca Gómez	3	Microbiología y Conservación de Alimentos

Nathalia Achury Aguilera	4	Nutrición y Dietética
--------------------------	---	-----------------------

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Septiembre 28 de 2018.

2.10 Información de becas a estudiantes.

2018-1			
	Nombres	Sem	Beca
1	Santiago Covelli Garcia	1	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía 50%
2	Maria Alejandra Suarez Forero	1	Beca Excelencia Gastronomía 100%
3	Manuela Barrero Torres	2	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
4	Juan Camilo Diaz Velez	2	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
5	Jennifer Alejandra Cuenca Gómez	4	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía 65%
6	Diego Alejandro Giraldo Ninco	4	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía 60%
7	Pedro Javier Lopez Vazquez	4	Beca Excelencia Gastronomía 70%
8	Laura Guzman Agudelo	4	Beca Excelencia Gastronomía 90%
9	Miguel Enrique Moreno Viveros	4	Beca Excelencia Gastronomía 60%
10	Maria Paua Soler Bernal	5	Beca Excelencia Gastronomía 70%
11	Julian Gerardo Rojas Varon	6	Beca Sabana Especial Gastronomía 80%
12	Valeria Ortega Diaz	6	Beca Sabana Especial Gastronomía 90%
13	Sammy Tang Olivares Tang	7	Beca Excelencia Gastronomía 70%
14	Luis Miguel Gonzalez Cifuentes	7	Beca Convenio Monteverde Gastronomía 80%
15	Sergio Armando Avendaño Nuñez	7	Beca Excelencia Gastronomía 90%
16	Laura Marcela Ospino Garcia	7	Beca Excelencia Gastronomía 70%
17	Sergio Enrique Barragan Vega	7	Beca Convenio Excelencia Aspaen Gastronomía 50%
18	Maria Lucia Botero Rojas	7	Beca Préstamo Bienestar Gastronomía 60%
19	Wendy Carolina Enciso Artunduaga	8	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
20	Valentina Caballero Rodriguez	8	Beca Ser Sabana Gastronomía 25%
21	Maria Camila Aguilar Isaza	8	Beca Grupo Representativo Gastronomía 1smlmv
22	Luis Fernando Gonzalez Lopez	8	Beca Excelencia Gastronomía 60%
23	Andrea Carolina Suarez Urrego	9	Beca Excelencia Gastronomía 70%

2018-2			
	Nombres	Sem	Beca
1	Angie Lorena Jerez Torres	1	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
2	Nicolas Soler Ramos	1	Beca Excelencia Gastronomía 70%

3	Luz Adriana Cuervo Rodriguez	1	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía 100%
4	Mariana Saenz Castillo	1	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
5	Paula Andrea Castiblanco Camacho	2	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
6	Manuela Barrero Torres	3	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
7	Juan Camilo Diaz Velez	3	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
8	Jennifer Alejandra Cuenca Gómez	5	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía 65%
9	Pedro Javier Lopez Vazquez	5	Beca Excelencia Gastronomía 70%
10	Laura Guzman Agudelo	5	Beca Excelencia Gastronomía 90%
11	Miguel Enrique Moreno Viveros	5	Beca Excelencia Gastronomía 60%
12	Maria Paua Soler Bernal	6	Beca Excelencia Gastronomía 70%
13	Julian Gerardo Rojas Varon	7	Beca Sabana Especial Gastronomía 80%
14	Sammy Tang Olivares Tang	8	Beca Excelencia Gastronomía 70%
15	Astrid Cecilia Padron Ayala	8	Beca Sabana Familias 3 Hijos O Mas Gastronomía 30%
16	Sergio Armando Avendaño Nuñez	8	Beca Excelencia Gastronomía 90%
17	Laura Marcela Ospino Garcia	8	Beca Excelencia Gastronomía 70%
18	Maria Lucia Botero Rojas	8	Beca Préstamo Bienestar Gastronomía 60%
19	Tania Camila Bosa Cañón	8	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
20	Estefania Marlleny Lozada Pinedo	8	Beca Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía 45%
21	Tianna Carolina Pinzon Garzon	10	Beca Préstamo Bienestar Gastronomía 80%

Fuente: Dirección de Estudiantes – EICEA. Septiembre 25 de 2018.

3. PROCESOS ACADÉMICOS

3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2018-1	2018-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.

2018-1	
Asignatura	Créditos
1 Cultura Gastronómica de Europa	2

2018-2

	Asignatura	Créditos
1	El mundo del cafe	2
2	Advanced baking	2
3	Gest. neg. alim. grupo takami	2
4	Beb. trad. colombianas	2
5	Cultura gastronómica de Europa	2
6	Serugas	2

Fuente: Dirección de Estudiantes EICEA

3.3 Internacionalización.

Relación de materias en ingles u otro idioma		
Asignatura	Semestre	Profesor
Cocina Básica	2	Juan Manuel De La Roche, Natalia Ramirez, Daniel Jimenez y Maria Elisa Rueda
Cocina Intermedia	3	Natalia Ramirez
Cocina avanzada	4	Catalina Gonzalez Salcedo
Advanced baking	5	Jose Luis Rojas
Advanced pastry	5	Jose Luis Rojas
El mundo del café	5	Karen Attman
Eating theories	5	Maria Paula Nieto
Science driven cooking	5	Catalina Gonzalez Salcedo

Fuente: Dirección del Programa. Noviembre 26 de 2018

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	

Movilidad Estudiantil 2018-1			
Nombre de los estudiantes	Sem	Universidad-País- convenio	Motivo
Allisson Geenneth Vergara Beltran	8	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Ana Maria Vargas Gutierrez	8	Locanda Verde - Nueva York Estados Unidos	Práctica Internacional
Andres Felipe Daza Mattos	8	Teton Village, Wy Usa Estados Unidos	Práctica Internacional
Andres Giovanni Galindo Gomez	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Angela Daniela Bohorquez Tovar	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Astrid Cecilia Padron Ayala	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Cindy Katherine Duran Beltran	7	Esc Rennes School Of Business Francia	Curso Corto En El Exterior
Daniel Andres Guevara Barbosa	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Enrique Velez Glaentzlin	8	The W Austin Hotel Estados Unidos	Práctica Internacional
Gabriela Tatiana Roman Charfuelean	8	The Dutch - Nueva York Estados Unidos	Práctica Internacional
Ginna Tatiana Romero Buitrago	8	The W Austin Hotel Estados Unidos	Práctica Internacional
Jorge Luis Oñate Castro	8	Spur Restaurant - Hotel Teton Mountain Lodge Estados Unidos	Práctica Internacional

Jose Miguel Vinasco Morales	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Karen Lizeth Estupiñan Viancha	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Kevin Steven Suarez Quintero	8	Troquet On South Estados Unidos	Práctica Internacional
Laura Marcela Peñuela Garcia	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Luis Miguel Gonzalez Cifuentes	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Luisa Fernanda Pazos Contreras	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Marcela Bermudez Mazuera	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Maria Camila Hurtado Acosta	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
María Camila Ramos Cortés	8	Red De Agricultura Ecológica Del Perú (Rae) Peru	Práctica Internacional
Mariana Valencia Naranjo	8	Tavern 62 By David Burke Estados Unidos	Práctica Internacional
Nathalia Gisette Parra Marchena	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Nicolas Quintero Gonzalez	8	Wintergreen Resort - Virginia Estados Unidos	Práctica Internacional
Nicolas Felipe Peñuela Cadavid	8	Shuka Estados Unidos	Práctica Internacional
Nicolle Stephany Prieto Ortega	8	Vic¿S Estados Unidos	Práctica Internacional
Paula Rincon Gomez	8	Hotel Restaurant Waldblick - Alemania Alemania	Práctica Internacional
Sebastian Arcila Sanchez	8	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Sergio Esteban Becerra Pinilla	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Simon Duarte Ordoñez	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Tomas Londoño Mora	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica
Valentina Caballero Rodriguez	8	Hotel Edition The Miami Beach, By Marriott Estados Unidos	Práctica Internacional
Vanessa Diaz Muñoz	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore Italia	Salida Académica

Movilidad Estudiantil 2018-2			
Nombre De Los Estudiantes	Sem	Universidad-País-Convenio	Motivo
Ana María Moreno Gómez	8	University Of South Carolina Estados Unidos	Salida Académica Al International Hospitality And Tourism Academy De La University Of South Carolina
Tania Camila Bosa Cañón	7	España	Práctica Internacional En Jordi Bordas, S.L.
Paula Andrea González González	7	España	Práctica Internacional En Hotel Sant Jordi
Laura Vanessa Leguizamón Rico	7	México	Práctica Internacional En Hotel El Dorado Seaside Suites
Angela María Bermúdez Corredor	8	España	Práctica Internacional En Teleferic Barcelona
Juliana Amelia Ochoa Vargas	7	Estados Unidos	Práctica Internacional Restaurante Cookshop - New York
Ana María Rojas Leal	7	Elsevier Italia	Eight European Conference On Sensory And Consumer Research (Eurosense) Organizado Por Elsevier. "Sensorial Characteristics Of Tamal Ethnic Colombian Food To Be Used As Flavor"
Luis Fernando González López	8	España	Práctica Internacional En Restaurante Eme Be Garrote By Martin Berasategui
Juanita Andrea Vega Morales	8	Placement International -	Práctica Internacional En Placement International - Restaurante Shuka

		Restaurante Shuka Estados Unidos	
Gustavo Adolfo García Chiquisa	8	Estados Unidos	Práctica Internacional En Placement International - Locanda Verde
Nicolas Saavedra Cifuentes	7	Estados Unidos	Práctica Internacional En Noho Hospitality Group
Astrid Cecilia Padron Ayala	7	Estados Unidos	Práctica Internacional En Farmers & Distillers
Daniel Andrés Guevara Barbosa	7	España	Práctica Internacional En Hotel Arts Barcelona
María Lucia Botero Rojas	7	University Of South Carolina Estados Unidos	Salida Académica Al International Hospitality And Tourism Academy De La University Of South Carolina
María Lucia Botero Rojas	7	España	Práctica Internacional En Explotadora Madrid Tower Slu
Andrés Giovanni Galindo Gómez	7	Tailandia	Práctica Internacional En Baanpufa Resort (Tailandia)
Ana María Rojas Palacino	6	University Of South Carolina Estados Unidos	Salida Académica Al International Hospitality And Tourism Academy De La University Of South Carolina

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Noviembre 21 de 2018

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto	Institución o Universidad con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados

Relación de estudiantes internacionales visitantes				
Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Fecha	Actividad académica realizada
Nabila Eunice Salinas Mendez	Benemérita Universidad Autónoma De Puebla (BUAP)	México	2018-1	Estancia de investigación de la estudiante enfocada al Estudio de los Bancos de Alimentos como una respuesta social a la problemática del hambre.

Salidas Académicas 2018				
País	Periodo	Visitas Realizadas	Total Asistentes (No. estudiantes, No. Profesores)	Productos académico
Italia	2018-1	U. Cattolica Del Sacro Cuore	18	Salida Académica - Curso de Verano "Wine Market: Trands and Strategies" y/o "Food Production Tradition and Innovation"
Estados Unidos	2018-2	University Of South Carolina	3	Salida Académica Al International Hospitality And Tourism Academy De La University Of South Carolina

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Noviembre 21 de 2018

Relación de la asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics
N/A		

3.4 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega
Visita de Pares Nacionales	2018		25, 26 y 27 abril de 2018

3.5 Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos

*En 2018, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2018.

4. GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2018.

- 293 graduados. **Fuente:** Centro de Información Universidad de La Sabana. 04 diciembre 2017 a corte de 2017-2. Éxito Académico noviembre 26 de 2018.

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	293

Fuente: Información reportada al SNIES. CIUS a corte de 2017-2. Éxito Académico noviembre 26 de 2018.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2018.

2018-1		2018-2		Total Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
22	19	21	11	73

Fuente: Éxito Académico – EICEA. Septiembre 28 de 2018.

4.3 Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha

4.4 Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes
Cena con graduados del programa	4 septiembre de 2018	20

4.5 Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6 Ubicación laboral de los Graduados.

Nombre del graduado	Cargo	Empresa
Alberto Azula Zubieta		Unilever
Andres Felipe Senior Diaz	Asistente De Cocina	S.A.
Andres Gustavo Rodriguez Castillo	Mezclador Y Análisis Sensorial De Platos	Restaurante
Andrés Hernando Cardozo Vera	Ejecutivo Pull Customer Development Col	Unilever Andina
Angela Paola Calderon Millan	Chef De Cocina	Restaurante Peruano Rafael - La Despensa
Beatriz Elena España Feria	Practicante De Mercadeo	Compass Group Services
Carlos Felipe Perez Rivera	Conserje	Cadena De Hoteles Royal
Catherine Andrea Quintero Tapias	Restaurante	Restaurante En Argentina
Claudia Stephania Caicedo Vinchira	Práctica Profesional	Grupo Bdc Sas
Daniel Escudero Gutierrez	Cocinero	Beer Classics North
Diana Carolina Zambrano Pabon	Coordinadora De Proyecto De Cocina	Independiente
Diana Melissa Sanchez Sanchez	Ejecutivo De Ventas	Cadena De Hoteles Royal
Diego Jesus Macias Sanchez	Hoteles Marriot	Hoteles Marriot
Fabian Mauricio Chaves Gonzalez	Jefe	Basy Bakery
Federico Jose Del Castillo Silva	Practicante Marcas Propias	Grupo Éxito S.A
Gabriel Eduardo Tamayo Rodriguez	Cocinero	Se Encuentra Trabajando En España
Ignacio Hurtado Cardenas	Coordinador De Proyectos Junior E Interprete	Corporación Uniminuto
Ignacio Hurtado Cardenas	Tutor Formulator De Proyectos	Corporación Uniminuto
Ignacio Hurtado Cardenas	Profesor De Catedra	Universidad De La Sabana
Ignacio Hurtado Cardenas	Profesor Ruta Gastronómica Iv	Universidad De La Sabana
Jesus Eduardo Hoyos Almanza	Auxiliar De Cocina, Pasante	Hotel Las Américas
Juan Camilo Vicioso Uribe	Organización De Eventos	Colsubsidio
Juan Pablo Velandia Alarcon	Cocinero	Winter Green
Juan Sebastian Ospina Potes	No Especifico	Louis Vuitton
Juan Sebastian Rodriguez Blanco	Auxiliar Gerencia	Eric Kayser - Pan Arte
Laura Velez Paz	Ejecutiva Comercial	Lamaitre
Laura Angelica Martinez Bulla	Supervisor De Area De Alimentos	Gimnasio De Los Cerros

Laura Liliana Barreto Pardo	Administradora	Crepes & Waffles
Laura Maria Tocaruncho Gomez	Administradora De Punto De Venta	Crepes Y Waffles
Laura Paola Prieto Quevedo	Profesora De Inglés	Independiente
Leonardo Granados Garcia	Practicante Dirección De Operaciones	Grupo Temaki S.A.S
Luis Guillermo Torres Mendieta	Supervisor De Producción	Pan Pa' Ya!
Luis Guillermo Torres Mendieta	Asistente De Desarrollo De Producto	Pan Pa' Ya!
Luz Stefany Melgarejo Pinzon		Vilaseca
Maria Camila Rojas Gaitan	000	Trabaja En Estados Unidos
Maria Jose Cardozo Rojas	Cocinera	Restaurante Escuela- Universidad De La Sabana
Maria Jose Diaz Solano		Dirección Nacional De Estupefacientes
Maria Jose Robledo Vallejo	Administrativo	Hotel Cosmos 100
Maria Paula Trujillo Sosa	Misionera	Trabajo Voluntario
Mariana Rueda Giraldo	Administrativo - No Tiene Que Ver Con Gastronomía	Empresa Familiar
Milton Giovanni Cintura Lozano	Auxiliar De Cocina	Universidad De La Sabana
Natalia Aponte Romero	Practicante De Cocina	Dlk S.A.S
Natalia Aponte Romero	Pastelera	Dlk S.A.S
Natalia Alexandra Perico Montaña	Ejecutiva De Venta De Eventos Sociales	Hotel Cosmos 100
Nicolas Andres Saavedra Martinez		Aisea
Ricardo Andres Alba Beltran	Docente	Politecnico Internacional
Robinson Richard Lopez Barreto	Chef De Cocina	Embajada De Estados Unidos
Stefania Perez Beltran	Analista De Desarrollo De Producto	Alpina S.A.

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- Participación en eventos de la Red de Eventos Gastronómica de Colombia (más de 25), presentando el Programa a través de ponencias, charlas y conversatorios. Se apalancó con el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef Carlos Gaviria.
- Proyectos con organizaciones del entorno:
 - Sector Industria de alimentos:
 - Convocatoria graduados para proceso de selección de Grupo Vilaseca (Ecuador).
 - Se organizó un evento para presentar el nuevo FOOD LAB del Programa a empresas claves del sector.
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Unilever Food Solutions); refuerzo a materias existentes (Nutrición y Dietética: 6 horas de nutrición láctea dictada por Alpina)

- Proyectos extracurriculares: Concurso Huevos Santa Reyes (Reto Santa Reyes Free: 9 estudiantes participantes).
- Sector HORECA
- Proyectos curriculares: Diseño de materias (Gestión de Negocios de Alimentos Grupo Takami)
- Sector OG y ONG
- Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Marviva Pesca Responsable)

Informe de Gestión 2019

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre de los docentes que participaron	Impacto
1	Graduada de Gastronomía, "Marcando Estilo"	4 - 8 Marzo	Ana Maria Vargas	La egresada Ana Maria Vargas fue premiada en la primera edición del concurso Bogotá Marcando Estilo con su restaurante Balú por presentar un menú saludable que resalta el valor de los productos locales.
2	Todas las arepas colombianas en un solo libro	11 - 15 Marzo	Carlos Gaviria	El nuevo libro del chef y profesor Carlos Gaviria narra en 220 páginas 60 recetas de diferentes arepas que se consumen en todo el país.
3	Los autores de La Sabana FILBo 2019: libros, ciencia y música en el stand de La Sabana	22 - 26 Abril	Carlos Gaviria, Luz Indira Sotelo y Diana Vernot	Los profesores Carlos Gaviria, Luz Indira Sotelo y Diana Vernot pertenecieron el grupo de profesores que llevaron sus libros a la Feria del Libro de Bogotá.
4	¡Estamos en el Pabellón Colombia!	29 - 3 Mayo	Diana Vernot, Felipe Castilla y Carlos Gaviria	Lugares, recorridos y sentidos de la memoria histórica, Sancocho de Mico y Arepas colombianas fueron los tres libros que respresentaron el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana en la Feria del Libro de Bogotá.
5	"¡Ay, amá, prendé el fogón!"	29 Abril - 3 Mayo	Débora Gorbán, Luz Dary Cogollo y Jennifer Rodríguez	El Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas realizó su cuarta jornada de "¡Ay, amá, prendé el fogón!", con el fin de reflexionar sobre el papel predominante de las mujeres en la cocina.
6	Así se vivió La Sabana en la FILBo	6 - 10 Mayo	Diana Vernot, Abraham Uzcátegui, Luz Indira Sotelo.	Las profesoras Diana Vernot y Luz Indira Sotelo, junto al egresado Abraham Uzcátegui, estuvieron presentes en la Feria del Libro de Bogotá como autores y editores de los libros "Lugares, recorridos y sentidos de la memoria histórica" y "Cerdo en salsa de ciencia, cultura y técnica".
7	Alianza universidad-empresas: "matrimonio" con futuro.	20 - 24 Mayo	Luz Indira Sotelo	Cuatro integrantes de la Misión de la Sabios, rectores de universidades y dirigentes empresariales tuvieron el encuentro "Construyendo Confianza Universidad-Empresa" el cuál buscó propiciar la interacción entre las empresas, el mundo académico y los sabios.
8	Ceremonia de reconocimiento a profesores	20 - 24 Mayo	Diana Marcela Vernot Van Arcken	Diana Marcela Vernot Van Arcken, junto a otros 51 profesores, gracias a sus logros, cumplieron los requisitos establecidos en el Escalafón de Profesores de la Universidad de La Sabana y, en último año, ingresaron al actual Escalafón de Profesores con Traslado Horizontal, Traslado con Ascenso, Ingreso desde Profesor en Formación, Ingreso

				desde Profesor por Escalafonar y Ascenso dentro del actual Escalafón.
9	La Sabana, en la programación del Fondo de Cultura Económica	20 - 24 Mayo	Carlos Gaviria	La Dirección de Publicaciones de la Universidad de La Sabana y el Fondo de Cultura Económica acordaron una serie de presentaciones de autores con el fin de promover la producción editorial. El Chef Carlos Gaviria habló de su libro "Arepas Colombianas. Técnicas profesionales de cocina".
10	Los más vendidos de la FILBo 2019	10 - 14 Junio	Carlos Gaviria	Carlos Gaviria con su libro "Arepas Colombianas. Técnicas profesionales de cocina" fue uno de los libros más vendidos por parte de la Universidad de La Sabana en la Feria del Libro de Bogotá.
11	Conoce a los representantes estudiantiles a los órganos de Gobierno 2019-2020	26 - 30 Agosto	María Alejandra Suárez Forero	El estudiante María Alejandra Suárez Forero del programa de Gastronomía fue elegida para representar el programa en el Fondo de Estudiantes.
12	Con sabor y buen cálculo, la Escuela Internacional ya tiene acreditados todos sus programas	2 - 6 Septiembre	Programa de Gastronomía	Los programas de Gastronomía y Economía y Finanzas Internacionales lograron recientemente la acreditación de Alta Calidad otorgada por el Ministerio de Educación Nacional. Con este paso, ya todos los pregrados de la EICEA están acreditados.
13	Los pilos que cumplieron su meta	9 - 13 Septiembre	Nicolás Saavedra Cifuentes	Nicolás es uno de los egresados de La Sabana mediante el programa de Ser Pilo Paga. Ha tenido la oportunidad de participar en diferentes concursos de su disciplina y realizó sus prácticas en el Hotel Brooklyn. Piensa seguir con su proyección hotelera con la dirección de alimentos y bebidas allí mismo.
14	Participaremos en el "Congreso Mundial de Gastronomía Bogotá Madrid Fusión"	5 - 8 Noviembre	Profesora Annamaria Filomena, Chefs Daniel Prada, Daniel Jimenez y Juan Manuel de la Roche	El 7 y 8 de noviembre la Universidad tendrá protagonismo en el escenario polivalente, un espacio tipo auditorio con ayuda audiovisual, diseñado especialmente para facilitar la preparación de alimentos en vivo y en directo que harán los chefs internacionales y nacionales invitados. En el stand se promocionarán los 6 libros del programa, así mismo la Dirección de Admisiones promoverá el Programa de Gastronomía entre el público asistente al Congreso.
15	Crocante y Ají, expertos en empanadas	5 - 8 Noviembre	Graduada Cristina Arenas - 2014	Crocante y Ají es una empresa fabricante de empanadas que a domicilio se entregan empacadas al vacío o congeladas, pro también está la opción de comprarlas calientes. Además, producen ajíes artesanales de diferentes sabores, a base de productos 100% colombianos.
16	Publicaciones con sello Sabana	12 - 15 Noviembre	Chef Daniel Jimenez	El libro Pescados. El arte de la técnica profesional. Escrito por el chef Daniel Jimenez, es el quinto libro producido por el programa de Gastronomía, en 11 capítulos y 264 páginas a todo color, habla dela pesca y el consumo responsable.

17	El pescado, con las nutritivas recetas de la cultura colombiana	18 - 22 Noviembre	Chef Daniel Jimenez	Los recuerdos de infancia del chef Daniel Jimenez, hicieron posible la creación de su libro Pescados. El libro esta destinado a todas las personas que les apasiona la cocina, con el objetivo de sensibilizar las técnicas de cocción de pescados.
----	---	-------------------	---------------------	---

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
Enero 2019	Universidad de Los Andes	Profesora Ana Maria Cruz. Beca de Excelencia Académica – Facultad de Ciencias Sociales, Maestría en Antropología semestre 2019-1.
Enero 2019	Universidad de La Sabana	Profesora Annamaria Filomena Ambrosio. Segundo Puesto en Challenge Experience, VIII Semana de Inmersión Tecnológica.
Enero 2019	Universidad de La Sabana	Profesora Maria Paula Deaza Fernandez. Segundo Puesto en Challenge Experience, VIII Semana de Inmersión Tecnológica
Febrero 2019	Cámara de Comercio de Bogotá y el Corte Inglés	Profesora Ana Maria Vargas Castaño. “Bogotá Marcando Estilo”.
Mayo 2019	Universidad de La Sabana	Profesora Diana Marcela Vernot Van Arcken. Ceremonia de reconocimiento a profesores.
Mayo 2019	Colfuturo	Profesora Maria Paula Deaza Fernandez. Beneficio Beca Colfuturo 2019
Junio 2019	Universidad de Los Andes	Profesora Ana Maria Cruz. Beca de Excelencia Académica – Facultad de Ciencias Sociales, Maestría en Antropología semestre 2019-2.
Octubre 2019	Universidad Nacional	Profesora Maria Alejandra Guerrero. Mejores promedios de posgrados de Medicina.
Diciembre 2019	Ministerio de Educación Nacional	Programa de Gastronomía. Orden a la Educación Superior y a la Fé Pública “Luis López De Mesa”.

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

Nombre Proyecto o Actividad	Actividad	Descripción
Setas, hongos y champiñones	Charla	22 de marzo de 2019. 40 asistentes.
IV Jornada Académica de Cultura de la Alimentación: “¡Ay, amá, prendé el fogón!”	Jornada	Exponer las dinámicas socioculturales en torno a la producción y reproducción de las cocinas en Colombia, por

		parte de las mujeres, así como reflexionar sobre estas. 86 asistentes. 23 de abril de 2019
“Entre Masas”, día de la panadería y pastelería	Taller	Formación complementaria a estudiantes e interesados en la panadería y pastelería. 3 de mayo de 2019
Integración de saberes para una gastronomía con sentido. ICSEF, Fusagasugá	Taller	Profesores: Juan Manuel de la Roche, Indira Sotelo, Diana Vernot y Annamaria Filomena. Estudiantes del técnico profesional en gastronomía del ICSEF, junto con profesores del programa de Gastronomía, realizaron un taller enfocado en la integración de saberes (cultura, ciencia y tecnología y artes culinarias). 31 de mayo de 2019.
<i>Lo que cuenta el caldero</i> - Leonor Espinosa	Charla	20 de agosto de 2019. 136 asistentes.
Larousse del Tequila	Charla	11 de septiembre de 2019. 14 asistentes.
Madrid Fusión Bogotá	Congreso	Del 7 al 10 de noviembre de 2019.
Técnicas Básicas de Culinaria Mundial y Culinaria Colombiana	Curso	36 participantes. 16 horas. Cierre: 5 de noviembre de 2019.

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Actividades Visibilidad				
#	Nombre Proyecto o Actividad	Actividad	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Impacto
1	Recetas en Tasty de bogavantes con técnicas del caribe colombiano	Experto	Daniel Jimenez Guzman	Recetas en Tasty de bogavantes con técnicas del caribe colombiano. Revista Don Juan. 1 de enero de 2019.
2	Encuentro con editores y escritores sobre la tradición de las cocinas colombianas	Convención	Luz Indira Sotelo Diaz	Encuentro con editores y escritores sobre la tradición de las cocinas colombianas. 11 de enero de 2019.
3	Encuentro con editores y escritores sobre la tradición de las cocinas colombianas	Convención	Diana Marcela Vernot Van Arcken	Encuentro con editores y escritores sobre la tradición de las cocinas colombianas
4	Science and Cooking World Congress	Congreso	Luz Indira Sotelo Diaz	Definir el concepto de Ciencia y Cocina (Science and Cooking), que implica: 1a. Aplicar el conocimiento científico a la práctica culinaria. 1b. Utilizar la ciencia como medio de innovación culinaria. 1c. Utilizar la práctica culinaria como herramienta didáctica para

				explicar la ciencia. 1d. Utilizar la cocina como medio de innovación científica. Para desarrollar el punto 1d., crear unos premios anuales (los Sferic Awards) para distinguir proyectos de innovación culinaria que hayan contribuido o puedan contribuir a dar respuesta a retos de la sociedad actual mediante la innovación científica. Crear el Observatorio «Science and Cooking Barcelona» como estructura permanente encargada de realizar acciones de coordinación, comunicación, promoción, difusión y valorización de les actividades relacionadas con la ciencia y la cocina.
5	Cena de apertura IV Jornada Académica “¡Ay amá, prendé el fogón!” El papel de las mujeres en la producción y reproducción de la cocina”	Ceremonia	Ana Maria Cruz Vidal	Con el objetivo de generar un espacio de encuentro y “comensalidad” entre las conferencistas, estudiantes, profesores y demás personas interesadas en la IV Jornada Académica “¡Ay amá, prendé el fogón!” El papel de las mujeres en la producción y reproducción de la cocina”, el 22 de abril se llevó a cabo una cena de apertura a cargo de las chefs Jennifer Rodríguez, María Paula Deaza y Ana María Vargas. Este evento reunió las cuatro áreas que fundamentan el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana: las artes culinarias, el servicio y la gestión gastronómica, y los estudios científicos y socio-culturales de la alimentación.
6	IV Jornada Académica de Cultura de la Alimentación: “¡Ay, amá, prendé el fogón!”	Jornada	Ana Maria Cruz Vidal	Exponer las dinámicas socioculturales en torno a la producción y reproducción de las cocinas en Colombia, por parte de las mujeres, así como reflexionar sobre estas.
7	Presentación del libro Lugares, recorridos y sentidos de la memoria histórica. Acercamientos metodológicos en la FILBO	Feria	Diana Vernet	Alcanzar una audiencia diferente a la interesada en el tema de la memoria histórica para dar a conocer cómo desde la universidad y desde una perspectiva interdisciplinar (Facultad de Psicología y Programa de Gastronomía) nos acercamos metodológicamente al tema de la memoria histórica. 1 de mayo de 2019.
8	Feria Internacional del Libro de Bogotá (FILBo) 2019	Feria	Luz Indira Sotelo Diaz	Asistente al lanzamiento de los libros “Arepas colombianas. Técnicas profesionales de cocina”, “Cerdo en salsa de ciencia, cultura y técnica” y “Gerencia de marca profesional. Dirija y gestione su propia carrera” en la Feria Internacional del Libro de Bogotá (FILBo) 2019. 3 de mayo de 2019.

9	Un recorrido por Colombia a través del gusto y la gastronomía, (FILBO, 2019)		Felipe Castilla, María Paula Deaza y Luis Miguel Jiménez	Visión de gastronomos desde tres ejes del saber (Cultura de la Alimentación, Artes culinarias y Ciencia y Tecnología de la Alimentación). 4 de Mayo de 2019.
10	Capacitación chefs y cocineros Grupo Takami	Curso	Daniel Jiménez	Capacitación cocina colombiana. De mayo a septiembre de 2019.
11	Rueda de prensa del Foro Alimentarte 2019	Rueda de Prensa	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Networking . 15 de mayo de 2019.
12	Foro Gastronómico Internacional Alimentarte	Foro	Alex Fernando Salgado Sanchez	Conferencista. Conferencia: Etnogastromía: diálogo entre la cocina y la botánica. 23 de mayo de 2019.
13	Foro Gastronómico Internacional Alimentarte	Foro	Ana Maria Vargas Castano	Conferencista. Conferencia: Etnogastromía: diálogo entre la cocina y la botánica. 23 de mayo de 2019.
14	Foro gastronómico internacional Alimentarte.	Foro	Daniel Jiménez	Asistente a las charlas de Chefs nacionales e internacionales. 22-23 de mayo de 2019.
15	Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana	Curso	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana. 29 de mayo de 2019.
16	Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana	Curso	Juan Manuel De La Roche Merino	Asistente. Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana. 29 de mayo de 2019.
17	Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana	Curso	Daniel Jimenez Guzman	Asistente. Curso de formación en medios de comunicación de la Universidad de La Sabana. 29 de mayo de 2019.
18	Integración de saberes para una gastronomía con sentido. ICSEF, Fusagasugá	Taller	Juan Manuel de la Roche, Indira Sotelo, Diana Vernot y Annamaria Filomena	Estudiantes del técnico profesional en gastronomía del ICSEF, junto con profesores del programa de Gastronomía, realizaron un taller enfocado en la integración de saberes (cultura, ciencia y tecnología y artes culinarias). 31 de mayo de 2019.
19	V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia - Patrimonios Alimentarios- Turismos y Sostenibilidades	Congreso	Ana Maria Cruz Vidal	Ponente. La presente edición del Congreso pretendía abordar el patrimonio alimentario en su relación con el turismo y la sostenibilidad. El patrimonio alimentario, como el "patrimonio" en general, ha sido considerado tanto como una construcción socio-cultural, con capacidad para representar simbólicamente una identidad, como una industria de valores añadidos. La lógica político-cultural responde a una voluntad de recuperar lo que, habiendo desaparecido o estar en trance de desaparecer, ha sido considerado una manifestación identitaria; la lógica mercantil se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible.

20	Curso Consumer Neuroscience & Neuromarketing. Copenhagen Business School	Curso	Paula Cáceres	Uso y comprensión de herramientas digitales de neuromarketing que permiten mejorar el entendimiento de consumidores en el mundo digital. 25 de Junio al 28 de Julio de 2019.
21	Presentación del libro Lugares, recorridos y sentidos de la memoria histórica. Acercamientos metodológicos en la Librería Gabriel García Márquez	Feria	Diana Vernot	Panelista. Alcanzar una audiencia diferente a la interesada en el tema de la memoria histórica para dar a conocer cómo desde la universidad y desde una perspectiva interdisciplinaria (Facultad de Psicología y Programa de Gastronomía) nos acercamos metodológicamente al tema de la memoria histórica. 24 de Julio de 2019.
22	Madrid Fusión Bogotá- Cámara de Comercio de Bogotá	Congreso	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Participación en Madrid Fusión Bogotá. 31 de julio de 2019.
23	Eventos Semana - Se lo que como	Foro	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Actualización sobre el papel de la industria de alimentos en la alimentación en Colombia. 8 de agosto de 2019.
24	Lanzamiento Vario Cooking Center - iKitchen	Charlas	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Conocer nuevas tecnologías, productos Rational. 14 de agosto de 2019.
25	Taller Demostración Rational - invitados empresas Sabana Centro	Taller	Daniel Roberto Prada Granada	Promoción Programa de Gastronomía a empresas de Sabana Centro. 14 de agosto de 2019.
26	Feria sabor Barranquilla	Feria	Daniel Jiménez	Ponente sobre fritos en colombianos con pescados y mariscos. 22-25 de agosto de 2019.
27	Feria Sabor	Feria	Daniel Jimenez Guzman	Conferencista. Mostrar técnicas de cocina colombiana en relación con la cocina caribe colombiana. 24 de agosto de 2019
28	IX Congreso Internacional sobre la Familia	Congreso	Daniel Jiménez	Ponente. Conversatorio sobre la cocina colombiana y relevos gastronómicos generacionales en la cocina colombiana. Promover la cocina colombiana a través de la familia. 5 de septiembre de 2019. Asistente al congreso. 5-6 de septiembre
29	Atlantic Food Show Cartagena 2019	Convención	Daniel Roberto Prada Granada	Asistente. Contacto con Nutresa, Atlantic, restaurantes. 12 de septiembre de 2019.
30	2nd Conference on Innovation in Food and Human Nutrition	Conferencia	Diana Vernot (Ponente)	Dar a conocer el trabajo investigativo que se hace en la universidad y el trabajo que la profesora a realizado en el área de Cultura de la alimentación. Este evento dejó contactos para la Escuela de Verano. 14 de septiembre de 2019
31	V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia. Patrimonios alimentarios, Turismos y Sostenibilidades.	Congreso	Ana María Cruz	Conferencista y memorias impresas del evento. 18-21 de septiembre de 2019.

32	Evento amical Chaine Des Rotisseurs	Charlas	Daniel Jimenez Guzman	Asistente. Presentación de cocina italiana en este nuevo restaurante. Como invitado especial. 26 de septiembre de 2019.
33	Revista Cromos, El Espectador	Página WEB	Daniel Jimenez Guzman	Realización de recetas del Pacífico colombiano. 1 de octubre de 2019.
34	Evento cena para directiva RATIONAL Latinoamérica	Taller	Daniel Jiménez	Mostrar las aplicaciones culinarias en cocina colombiana con equipos de nuevas tecnologías RATIONAL. 10 de octubre de 2019.
35	Festival Gastronómico de Cota	Festival	Daniel Jiménez	Charla sobre el consumo responsable y cocina colombiana con pescados y mariscos. 15 de octubre de 2019.
36	Madrid Fusión Bogotá	Congreso	Juan Manuel de la Roche y Annamaria Filomena	Conferencistas. Conferencia: Ciencia al servicio de la cocina tradicional. Resultado de trabajo de estudiantes de práctica interna del Food Lab. 7 de noviembre de 2019.
37	Madrid Fusión Bogotá	Congreso	Daniel Jiménez	Lanzamiento del libro "Pescados el arte de la técnica profesional" 7-10 de noviembre de 2019.
38	Innovación y diseño de productos en la industria química y alimentaria. Universidad de los Andes	Charlas	Annamaria Filomena Ambrosio	A través de la innovación y el diseño de productos de la industria química y alimentaria, dar a conocer nuevos campos de aplicación en el desarrollo gastronómico en el país. Adicionalmente, la posibilidad de generar redes de apoyo con Universidades a nivel nacional e internacional. 18 - 20 de noviembre de 2019.

Fuente: Gestora de Comunicaciones de la EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Talleres Teórico-Prácticos	
14 y 15 febrero 2019	Open Campus
22 febrero - 10 mayo	Taller teórico – práctico 2019-1
6 septiembre - 15 noviembre	Taller teórico – práctico 2019 - 2

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 4 de 2019.

Visita Empresarios - Profesores 2019-1						
No.	Profesor	Asignatura	Cargo	Visita Empresario	Empresa	Fecha
1	María del Pilar Castillo	HSEQ1	Asesora SRA	Mallyerly Soler	SURA	Abril
2	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II y III	Chef	Pesquera Jaramillo Parque de la 93	Pesquera Jaramillo	26 de abril
3	Ana María Cruz	Investigación y Desarrollo	Profesor investigador	Débora Gorban	investigadora asistente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de la Universidad	21-23 de abril

					Nacional de San Martín (Argentina)	
4	María Claudia Caicedo	HSEQ II	Gerente de comunicaciones	Kelly Rojas	Marviva	7 de mayo
5	Diana Vernot	Cultura Gastronómica Colombiana III	Escritora independiente y catedrática de diferentes institutos de cocina	Verónica Sánchez de Ospina	Escritora independiente. Libro: 4000 años de Cocina	9 de mayo

Visita Empresarios - Profesores 2019-2

No.	Profesor	Asignatura	Cargo	Visita Empresario	Empresa	Fecha
1	María del Pilar Castillo	HSEQ1	Gerente General	Alvaro Barragán	Cuchillería Profesional	27 de Agosto
2	Felipe Castillo Corzo	Práctica Interna de Alimentos y Bebidas	Chef	¿Qué se pone acá? Chef Andrés Felipe Ardila	Rational	23 y 30 de septiembre
3	María Claudia Caicedo	HSEQ II	Gerente de Comunicaciones	Kelly Rojas	Marviva	1 de octubre
4	María del Pilar Castillo	HSEQ1	Asesora SRA	Mallyerly Soler	SURA	22 de Octubre
5	María Claudia Caicedo	HSEQ II	Instructor	Juan Pablo Hernández	SENA	22 de octubre
6	María del Pilar Castillo	Microbiología y Conservación de Alimentos	Asesora Calidad-Inocuidad y de procesos	Magda Rocha	Asesora Independiente	7 de Noviembre

Salidas Académicas 2019-1

No.	Profesor	Asignatura	Semestre	Visita Académica	Fecha
1	Diana Vernot	Cultura Gastronómica Colombiana III	5	Museo del Oro	
2	María del Pilar Castillo	HSEQ 1	1	Alimentos y Bebidas de la universidad	Dos visitas durante el semestre
3	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II	4	Plazas de mercado en Bogotá	22-26 de abril
4	Ana María Cruz	Investigación y desarrollo	2	Museo del oro	4 de mayo

Salidas Académicas 2019-2					
No.	Profesor	Asignatura	Semestre	Visita Académica	Fecha
1	María del Pilar Castillo	HSEQ 1	1	Alimentos y Bebidas de la universidad	Dos visitas durante el semestre
2	Paula Cáceres	Gastronomy Marketing in the digital world	Todos	Realidad virtual y realidad aumentada en el mundo digital	21 de septiembre
3	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II	4	Plazas de mercado en Bogotá	30 septiembre – 4 de octubre
4	Diana Vernot	Cultura Gastronómica Colombiana III	5	Museo del Oro	5 de octubre de 2019
5	Ana María Cruz	Investigación y Desarrollo	2	Museo Nacional	17 de octubre
6	Diana Vernot	Investigación y Desarrollo	2	Museo Nacional de Colombia	19 de octubre de 2019
7	María Juliana Herrera Mejía María de Pilar Castillo	Microbiología y conservación de alimentos	2	Alpina	1 de noviembre
8	María del Pilar Castillo	Microbiología Conservación de Alimentos	2	TAKAMI	1 de noviembre
9	María del Pilar Castillo	Microbiología Conservación de Alimentos	2	Alpina	8 de noviembre
10	Paula Cáceres	Gastronomy Marketing in the digital world	Todos	Visita a Teads (medio Display) global.	15 de noviembre
11	María Camila Aguilar - Annamaria Filomena Ambrosio	Análisis sensorial	3	Restaurante El Cielo	19 e noviembre

2. ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

Estado Académico 2019-1									
Estado	Semestre								Total general
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Movilidad	1								1
Normal	47	23	52	30	41	40	31	17	281
Periodo De Prueba		1							1
Reactivación Cupo Nuevo		1							1
Transferencia Interna	2	1							3
Total general	50	26	52	30	41	40	31	17	287

Estado Académico 2019-2											
Estado	Semestre									Total general	
	1	2	3	4	5	6	7	8	(en blanco)		
Movilidad	1										1
Normal	24	42	26	47	28	40	42	32	1		282
Periodo De Prueba	1	1	1								3
Reglamentación 42							1				1
Reserva De Cupo								1			1
Sanción Disciplinaria				1							1
Transferencia Interna									1		1
Total general	26	43	27	48	28	40	43	33	2		290

Fuente: Coordinación Éxito Académico EICEA. Diciembre 10 2019.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

	GASTRONOMÍA		
	Estudiantes Activos* del periodo anterior	Desertores**	% Deserción por Programa
2010-1	31	3	9.7%
2010-2	75	9	12.0%
2011-1	108	6	5.6%
2011-2	150	8	5.3%
2012-1	186	8	4.3%
2012-2	238	19	8.0%
2013-1	258	12	4.7%
2013-2	297	19	6.4%
2014-1	306	7	2.3%
2014-2	339	10	2.9%
2015-1	330	27	8.2%
2015-2	353	20	5.7%
2016-1	355	14	3.9%

*Fuente: Centro de Información Universidad de La Sabana – CIUS. 11 noviembre 2016. No hay registro actualizado.

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2019-I	2019-II	2019
Inscritos	153	53	206
Admitidos (Selección)	71	28	99
Matriculados (Absorción)	46	23	69
Meta	45	25	70
% cumplimiento de la meta	102,2%	92%	97,10%

Fuente: Coordinación de admisiones. Diciembre 10 de 2019.

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos. **Jose Daniel Restrepo** el Dr Pablo le solicito la información.

Periodo	Rangos	1-50	51-100	101-150	151-200	201-250	251-300	301-400	401-500	501-600	Estudiante Extranjero
2018-1	Número de Estudiantes										
2018-2	Número de Estudiantes										

Fuente: Informe Investigación de Mercados. Plan Estratégico de Mercadeo 2019. Dirección de Admisiones. 16 noviembre de 2018.

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total.

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo 2019-1

Semestre	PROMEDIO ACUMULADO PROGRAMA	PROMEDIO CICLO PROGRAMA
Semestre 1	0,06	0,06
Semestre 2	3,72	3,71
Semestre 3	3,82	3,72
Semestre 4	3,70	3,70
Semestre 5	3,90	3,96
Semestre 6	3,96	4,06
Semestre 7	3,90	3,97
Semestre 8	3,88	4,33
Total general	3,19	3,22

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo 2019-2

Semestre	PROMEDIO ACUMULADO PROGRAMA	PROMEDIO CICLO PROGRAMA
Semestre 1	0,12	0,12
Semestre 2	3,72	3,70
Semestre 3	3,78	3,66
Semestre 4	3,88	3,95
Semestre 5	3,85	3,90
Semestre 6	3,91	3,97
Semestre 7	3,99	3,97
Semestre 8	3,97	4,29
(en blanco)	0,00	0,00
Total general	3,52	3,57

Fuente: Coordinación Éxito Académico. Diciembre 10 2019.

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2018-2	2019-I
Natalia Andrea Silva Martinez	4	Distinguido	
Úrsula Gremlí Márquez	5	Distinguido	
Juliana Bernal Abella	7		Distinguido
Laura Guzman Agudelo	6		Distinguido

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Noviembre 25 de 2019.

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro:

Nombre Modulo	Total Eval Grupo Inst Programa	Promedio Puntaje global	Desvi Estándar Puntaje Global	Promedio Puntaje Prueba	Desvi Estándar Puntaje Prueba
Competencias Ciudadanas	44	171	20	159	31
Comunicación Escrita	44	171	20	166	44
Inglés	44	171	20	205	19
Lectura Crítica	44	171	20	161	31
Razonamiento Cuantitativo	44	171	20	168	26

Fuente: <https://www2.icfes.gov.co/resultados-saber-pro>. Noviembre 26 de 2019.

2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Semestre	Instancia	Periodo
Santiago Roa Sierra	8	Representante al Fondo de Estudiantes	2018-2 y 2019-1
Maria Alejandra Suarez Forero	4	Representante al Fondo de Estudiantes	2019-2 y 2020-1
Eliana Tenjo Caro	6	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2019-2 y 2020-1

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Noviembre 25 de 2019.

2.9 Estudiantes monitores.

Nombre Estudiante	2019-1	
	Semestre	Asignatura
Ana Maria Vasquez Neuta	4	HSEQ1
Natalia Gomez Ardila	7	Cultura Gastronómica Colombiana I
Jose Miguel Aristizabal Correa	4	Introducción a la Administración
Juliana Bernal Abella	8	Proyecto Empresarial I Y li
Laura Valentina García Robayo	8	Cocina Colombiana 2 Y 3
Maria Alejandra Duarte Leal	6	Cadenas Agroalimentarias
Natalia Gomez Ardila	7	Introducción a Gastronomía
Natalia Gómez Ardila	7	Cultura Gastronómica Colombiana I
Nicolás Becerra Duitama	6	Cocina Intermedia
Santiago Otero Salamanca	8	panadería y repostería
Santiago Roa Sierra	8	Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Nutrición y Dietética, Science Driven Cooking
Sharom Caicedo Cardenas	7	Cultura Gastronómica Colombiana III
Stefania Mogliati Salazar	7	Cultura Gastronómica De Europa
Susana Morales Porto	7	Cocina Colombiana 1
Úrsula Gremlí Márquez	6	Cocina Básica - Cocina Avanzada

Nombre Estudiante	2019-2	
	Semestre	Asignatura
Jennifer García Jiménez	5	Cocina Colombiana II
Juan Felipe Gómez Orrego	4	Cultura Gastronómica Colombiana III
Juliana Bernal Abella	8	Proyecto Empresarial I
Manuela Peraza Roa	4	Espíritu Emprendedor
María Alejandra Suarez	4	Análisis Sensorial
María Paula Clavijo Medina	7	Gestión De Comedor
Natalia Gómez Ardila	7	Introducción La Gastronomía
Vanessa Gaviria Acevedo	7	Cultura Gastronómica De Europa

Fuente: Dirección de Estudiantes - EICEA. Noviembre 25 de 2019.

2.10 Información de becas a estudiantes.

2019-1			
#	Nombre Estudiante	Sem	Beca
1	Ana Maria Botero Gomez	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía 15%
2	Andres Felipe Nino Perez	1	Beca Excelencia Gastronomía 100%
3	Juan Camilo Ramirez Rodriguez	1	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía 65%
4	Juan Pablo Montilla Montana	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
5	Juan Pablo Rubio Omeara	1	Beca Excelencia Gastronomía 70%
6	Lina Maria Parra Cuevas	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
7	Paula Andrea Garcia Guzman	1	Beca Talento Sabana Gastronomía 25%
8	Angie Lorena Jerez Torres	2	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
9	Luz Adriana Cuervo Rodriguez	2	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía 100%
10	Mariana Saenz Castillo	2	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
11	Nicolas Soler Ramos	2	Beca Excelencia Gastronomía 70%
12	Veronica Elena Rodriguez Mata	2	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
13	Ana Maria Vasquez Neuta	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
14	Andrea Gabriela Arjona Muchacho	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 15%
15	Fredy Portela Ibarra	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
16	Gabriela Coral Garcia	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
17	Ivanna Lucia Palacio Salazar	3	Beca Talento Sabana Gastronomía 20%
18	Laura Camila Medina Castañeda	3	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía 65%
19	Laura Sofia Castro Abril	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
20	Lesly Carolina Hernandez Jimenez	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
21	Maria Alejandra Suarez Forero	3	Beca Excelencia Gastronomía 100%
22	Paula Andrea Castiblanco Camacho	3	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
23	Santiago Covelli Garcia	3	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía 50%

24	Juan Camilo Diaz Velez	4	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
25	Manuela Barrero Torres	4	Beca Talento Sabana Gastronomía 50%
26	Esteban Ruiz Forero	5	Beca Sabana Empresarial Gastronomía Helistar
27	Diego Alejandro Giraldo Ninco	6	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía 50%
28	Jennifer Alejandra Cuenca Gomez	6	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía 65%
29	Laura Guzman Agudelo	6	Beca Excelencia Gastronomía 90%
30	Miguel Enrique Moreno Viveros	6	Beca Excelencia Gastronomía 60%
31	Pedro Javier Lopez Vazquez	6	Beca Excelencia Gastronomía 70%
32	Gabriela Orjuela Cardozo	7	Beca Sabana Especial Gastronomía 80%
33	Laura Valentina Garcia Robayo	7	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
34	Maria Paua Soler Bernal	7	Beca Excelencia Gastronomía 70%
35	Natalia Royo Valenzuela	7	Beca Sabana Familiar Gastronomía 10%
36	Santiago Roa Sierra	7	Beca Ser Sabana Gastronomía 10%
37	Sergio Enrique Barragan Vega	7	Beca Convenio Excelencia Aspaen Gastronomía 50%
38	Erika Alejandra Sanchez Jimenez	8	Beca Sabana Familiar Gastronomía 15%
39	Julian Gerardo Rojas Varon	8	Beca Sabana Especial Gastronomía 80%
40	Luis Miguel Gonzalez Cifuentes	8	Beca Convenio Monteverde Gastronomía 80%

2019-2			
#	Nombre Estudiante	Sem	Beca
3	Andres Felipe Rodriguez Velasquez	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
5	Andres Felipe Sanabria Torres	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
6	Haguen Angel Munoz Ospina	1	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2	Juan Daniel Amorocho Morales	1	Beca Excelencia Gastronomía
1	Juan David Fierro Garavito	1	Beca Excelencia Gastronomía
4	Yulianna Valentina Gamboa Gaitan	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
7	Andres Felipe Nino Perez	2	Beca Excelencia Gastronomía
9	Juan Camilo Ramirez Rodriguez	2	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
8	Juan Pablo Rubio Omeara	2	Beca Excelencia Gastronomía
10	Paula Andrea Garcia Guzman	2	Beca Talento Sabana Gastronomía
14	Angie Lorena Jerez Torres	3	Beca Talento Sabana Gastronomía
11	Luz Adriana Cuervo Rodriguez	3	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía
15	Mariana Saenz Castillo	3	Beca Talento Sabana Gastronomía
12	Nicolas Soler Ramos	3	Beca Excelencia Gastronomía
13	Veronica Elena Rodriguez Mata	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía
19	Ana Maria Vasquez Neuta	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
18	Andrea Gabriela Arjona Muchacho	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
20	Fredy Portela Ibarra	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
21	Gabriela Coral Garcia	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía

22	Ivanna Lucia Palacio Salazar	4	Beca Talento Sabana Gastronomía
24	Laura Camila Medina Castañeda	4	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
17	Maria Alejandra Suarez Forero	4	Beca Excelencia Gastronomía
23	Paula Andrea Castiblanco Camacho	4	Beca Talento Sabana Gastronomía
16	Santiago Covelli Garcia	4	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía
26	Manuela Barrero Torres	5	Beca Talento Sabana Gastronomía
25	Nicolas Pinzon Perilla	5	Beca Sabana Familiar Gastronomía
27	Juan Pablo Ariza Ovalle	6	Beca Sabana Familiar Gastronomía
30	Laura Guzman Agudelo	7	Beca Excelencia Gastronomía
28	Miguel Enrique Moreno Viveros	7	Beca Excelencia Gastronomía
31	Natalia Royo Valenzuela	7	Beca Sabana Familiar Gastronomía
29	Pedro Javier Lopez Vazquez	7	Beca Excelencia Gastronomía
32	Valeria Ortega Diaz	7	Beca Sabana Especial Gastronomía
35	Ana Maria Rojas Palacino	8	Beca Sabana Familiar Gastronomía
33	Gabriela Orjuela Cardozo	8	Beca Convenio Fundación Mcdonald's Gastronomía
36	Laura Valentina Garcia Robayo	8	Beca Sabana Familiar Gastronomía
34	Maria Paula Soler Bernal	8	Beca Excelencia Gastronomía
37	Santiago Roa Sierra	8	Beca Ser Sabana Gastronomía

2019-2			
#	Nombre Estudiante	Sem	Beca
1	Andres Felipe Rodriguez Velasquez	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2	Andres Felipe Sanabria Torres	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
3	Haguen Angel Munoz Ospina	1	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
4	Juan Daniel Amorocho Morales	1	Beca Excelencia Gastronomía
5	Juan David Fierro Garavito	1	Beca Excelencia Gastronomía
6	Yulianna Valentina Gamboa Gaitan	1	Beca Sabana Familiar Gastronomía
7	Andres Felipe Nino Perez	2	Beca Excelencia Gastronomía
8	Juan Camilo Ramirez Rodriguez	2	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
9	Juan Pablo Rubio Omeara	2	Beca Excelencia Gastronomía
10	Paula Andrea Garcia Guzman	2	Beca Talento Sabana Gastronomía
11	Angie Lorena Jerez Torres	3	Beca Talento Sabana Gastronomía
12	Luz Adriana Cuervo Rodriguez	3	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía
13	Mariana Saenz Castillo	3	Beca Talento Sabana Gastronomía
14	Nicolas Soler Ramos	3	Beca Excelencia Gastronomía
15	Veronica Elena Rodriguez Mata	3	Beca Sabana Familiar Gastronomía
16	Ana Maria Vasquez Neuta	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
17	Andrea Gabriela Arjona Muchacho	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía

18	Fredy Portela Ibarra	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
19	Gabriela Coral Garcia	4	Beca Sabana Familiar Gastronomía
20	Ivanna Lucia Palacio Salazar	4	Beca Talento Sabana Gastronomía
21	Laura Camila Medina Castañeda	4	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
22	Maria Alejandra Suarez Forero	4	Beca Excelencia Gastronomía
23	Paula Andrea Castiblanco Camacho	4	Beca Talento Sabana Gastronomía
24	Santiago Covelli Garcia	4	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía
25	Manuela Barrero Torres	5	Beca Talento Sabana Gastronomía
26	Nicolas Pinzon Perilla	5	Beca Sabana Familiar Gastronomía
27	Juan Pablo Ariza Ovalle	6	Beca Sabana Familiar Gastronomía
28	Laura Guzman Agudelo	7	Beca Excelencia Gastronomía
29	Miguel Enrique Moreno Viveros	7	Beca Excelencia Gastronomía
30	Natalia Royo Valenzuela	7	Beca Sabana Familiar Gastronomía
31	Pedro Javier Lopez Vazquez	7	Beca Excelencia Gastronomía
32	Valeria Ortega Diaz	7	Beca Sabana Especial Gastronomía
33	Ana Maria Rojas Palacino	8	Beca Sabana Familiar Gastronomía
34	Gabriela Orjuela Cardozo	8	Beca Convenio Fundación Mcdonald's Gastronomía
35	Laura Valentina Garcia Robayo	8	Beca Sabana Familiar Gastronomía
36	Maria Paula Soler Bernal	8	Beca Excelencia Gastronomía
37	Santiago Roa Sierra	8	Beca Ser Sabana Gastronomía

Fuente: Dirección de Estudiantes – EICEA. Noviembre 25 de 2019.

3. PROCESOS ACADÉMICOS

3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2019-1	2019-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.

2019-1		
Departamento	Nombre del curso	Créditos
Artes Culinarias	Advanced Pastry	2
Artes Culinarias	Beb. Trad. Colombianas	2
Artes Culinarias	El Mundo del Café	2
Artes Culinarias	Gest. Neg. Alim. Grupo Takami	2
Artes Culinarias	Science Driven Cooking	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Cultura Gastronómica de Europa	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Food Art and Culture	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Ruta Gastronómica	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Science Driven Cooking	2

2019-2		
Departamento	Nombre del curso	Créditos
Artes Culinarias	Advanced Baking	2
Artes Culinarias	Beb. Trad. Colombianas	2
Artes Culinarias	El Mundo del Chocolate	2
Artes Culinarias	Gast Marketing Dig	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Cultura Gastronómica de Europa	2

Fuente: Dirección de Estudiantes EICEA. Noviembre 27 de 2019.

3. INTERNACIONALIZACIÓN.

Relación de materias en ingles u otro idioma		
Asignatura	Semestre	Profesor
Advanced baking	5	Jose Luis Rojas
Advanced pastry	5	Jose Luis Rojas
Cocina avanzada	4	Juan Manuel De La Roche
Cocina Básica	2	Juan Manuel De La Roche y Maria Elisa Rueda
Cocina Intermedia	3	Natalia Ramirez
Cultura Gastro. Del Mundo II	5	Maria Paula Nieto Angel
Cultura Gastro. Del Mundo II	5	Diana Marcela Vernot Van Arcken
El Mundo del Café	5	Karen Attman
Food Art and Culture	5	Maria Pia Mazzanti Di Ruggiero
Gast Marketing Dig	5	Paula Daniella Caceres Rodriguez
Science Driven Cooking	5	Luis Miguel Jimenez Muñoz

Fuente: Programación 2019. Diciembre 12 de 2019.

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre Del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	

Movilidad Estudiantil 2019-1				
#	Nombre Completo	Sem	Universidad-País- Convenio	Motivo
1	Juan David Mejia Ruiz	8	Esc Rennes School Of Business - Francia	Doble Grado
2	Juliana Bernal Abella	8	Jornada Mundial De La Juventud - Panamá 2019	Formación Integral Y Cultural
3	Maria Alejandra Duarte Leal	4	Jornada Mundial De La Juventud - Panamá 2019	Formación Integral Y Cultural
4	Mary Paz Rocha Manrique	2	Jornada Mundial De La Juventud - Panamá 2019	Formación Integral Y Cultural
5	Alvaro Jose Guerrero Burbano	8	Applejack Hospitality Pty Limited - Australia	Práctica Internacional
6	Andres Felipe Diaz Nuñez	8	Carnival Cruise Line - Estados Unidos	Práctica Internacional
7	Andres Giovanni Galindo Gomez	8	Baanpufa Resort - Tailandia	Práctica Internacional

8	Angela Maria Bermudez Corredor	8	Teleferic Barcelona - España	Práctica Internacional
9	Astrid Cecilia Padron Ayala	8	Farmers & Distillers - Estados Unidos	Práctica Internacional
10	Cindy Katerine Duran Beltran	8	The Omni Homestead - Estados Unidos	Práctica Internacional
11	Daniella Vasquez Foronda	8	Cordialsa Usa Inc - Estados Unidos	Práctica Internacional
12	Guillermo Rodrigo Acevedo Osorio	8	Gastronómica Puyol - Restaurante Pujol - Mexico	Práctica Internacional
13	Juanita Andrea Vega Morales	8	Restaurante Shuka - Estados Unidos	Práctica Internacional
14	Julian Gerardo Rojas Varon	8	The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
15	Laura Vanessa Leguizamon Rico	8	Hotel El Dorado Seaside Suites - Mexico	Práctica Internacional
16	Luis Miguel Gonzalez Cifuentes	8	Noho Hospitality Group - Locanda Verde - Estados Unidos	Práctica Internacional
17	Maria Camila Garcia Muñoz	8	Greystone College - Toronto - Canada	Práctica Internacional
18	Maria Fernanda Angarita Rueda	8	Gastronomia Igara SI - Restaurante Eme Be - España	Práctica Internacional
19	Maria Jose Diaz Jimenez	8	The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
20	Nicolas Saavedra Cifuentes	8	Noho Hospitality Group Estados Unidos	Práctica Internacional
21	Sara Jimena Granados Segura	8	The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
22	Tania Camila Bosa Cañon	8	Jordi Bordas, S.L. - España	Práctica Internacional
23	Maria Andrea Arbelaez Vargas	7	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
24	Alejandra Caro Rodriguez	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
25	Luis Alejandro Toro Anillo	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
26	Johan Daniel Gonzalez Garcia	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
27	Manuela Luna Muriel	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
28	Angie Giomar Restrepo Rubiano	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
29	Juan Camilo Calle Ramos	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
30	Cindy Juliana Orozco Tobar	5	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
31	Francisco Javier Sarmiento Forero	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
32	Maria Paula Clavijo Medina	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
33	Amy Natalia Castro Torres	6	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
34	Juan Camilo Marroquin Lancheros	4	U. Cattolica Del Sacro Cuore - Italia	Salida Académica
35	Natalia Royo Valenzuela	7	The William Vale (Noho Hospitality Group) - Alemania	Semestre Acad. De Intercambio
36	Sergio Enrique Barragan Vega	7	Soongsil University - Republica Corea	Semestre Acad. De Intercambio

Movilidad Estudiantil 2019-2				
#	Nombre Completo	Sem	Universidad-País- Convenio	Motivo
1	Alicia Fernanda Malpica Perez	8	Luxury Hotels International Of Spain - Hotel Arts Barcelona - España	Práctica Internacional
2	Ana Maria Rojas Palacino	8	Placement International - International Smoke - Estados Unidos	Práctica Internacional
3	Angelica Valeria Fabra Rodriguez	8	Luxury Hotels International Of Spain - Hotel Arts Barcelona - España	Práctica Internacional
4	Daniela Hernández Guerrero	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
5	Daniela Novoa Prada	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
6	Federico Isaza Kranz	8	Placement International - The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
7	Iveth Natalia Piracoca Piracoca	8	Flipp - Gabriel Kruether	Práctica Internacional
8	Juan Sebastian Suarez Gomez	8	Terraventura - The Chiles Group Restaurants - Estados Unidos	Práctica Internacional
9	Laura Valentina Garcia Robayo	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
10	Laurie Gabriela Tarazona Daza	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
11	Lizeth Andrea Cortes Galvis	8	Placement International - Dominique Ansel Bakery - Estados Unidos	Práctica Internacional
12	Marcela Bermudez Mazuera	8	Placement International - The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
13	Maria Jose Castañeda Camacho	8	Placement International - The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
14	Maria Paula Soler Bernal	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
15	Martin Botero Carrizosa	8	Placement International - The Miami Beach Edition Hotel - Estados Unidos	Práctica Internacional
16	Miguel Angel Rojas Torres	8	Gastronomie France - Le Bistrot Des Clercs Sca - Francia	Práctica Internacional
17	Paula Isabel Diaz Bernal	8	Cigahotels España - W Hotels Barcelona - España	Práctica Internacional
18	Santiago Roa Sierra	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional
19	Simon Duarte Ordoñez	8	Placement International - Omni Orlando Championsgate - Estados Unidos	Práctica Internacional

20	Sergio Enrique Barragan Vega	7	Soongsil University - Republica De Corea	Semestre Acad. De Intercambio
21	Stefania Mogliati Salazar	5	Hs Osnabruck - Alemania	Semestre Acad. De Intercambio

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto	Institución o Universidad con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
Building Resilient Places to Support the Health and Well-being of Refugees in Urban Informal Communities in Colombia and Brazil	Heriott-Watt University (UK) GCRF: Global Challenges Research Fund (UK)	UK		Profesora Diana Vernot. Decisión: Pendiente

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Relación de estudiantes internacionales visitantes				
Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Fecha	Actividad académica realizada
Alex Marcelo Cristian Cepeda Godoy	Duoc	Chile	1/01/2019 21/01/2019	Semestre Acad. De Intercambio

Salidas Académicas 2018				
País	Periodo	Visitas Realizadas	Total Asistentes (No. estudiantes, No. Profesores)	Productos académico
Italia	2019-1	U. Cattolica Del Sacro Cuore	12	Curso "Italian Cuisine History And Cooking Lab: A First Step To Becoming An Italian Masterchef"

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Relación de la asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics
N/A		

3.1 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega

3.2. Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos

*En 2019, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2019.

4. GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2019.

- 350 graduados. **Fuente:** Éxito Académico EICEA. Noviembre 26 de 2019.

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	350

Fuente: Éxito Académico EICEA. Noviembre 26 de 2019.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2019.

2019-1		2019-2		Total Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
20	9	15	13	57

Fuente: Éxito Académico – EICEA. Noviembre 25 de 2019.

4.3. Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha
Ana Maria Vargas	Nov 2015	Premiada en la primera edición del concurso <i>Bogotá Marcando Estilo</i> con su restaurante Balú por presentar un menú saludable que resalta el valor de los productos locales.	Cámara de Comercio de Bogotá y el Corte Inglés	15 febrero de 2019

4.4. Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes
Cena con graduados del programa	19 septiembre de 2019	21

4.5. Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6. Ubicación laboral de los Graduados.

Nombre Graduado	Cargo	Empresa
Abraham Jesús Uzcategui Franquiz	Sous Chef	Universidad de La Sabana
Alberto Azula Zubieta	Chef Freelance	Rational Colombia
Alessandra Betancourt	Jefa de Partida en Pastelería	Tickets bar
Ana María Cruz Vidal	Profesora en Formación Junior	Universidad de La Sabana
Ana María Rodríguez Avila	Ejecutiva de Eventos	Club Militar
Andrea Carolina Suárez Urrego	Procurement Analyst	Unilever
Andres Felipe Daza Mattos	Ceo	bendecido SAS
Angie Diane Acosta Fajardo	Pastelera	Lemaitre
Camila Del Viento Hurtado Muñoz	Account Manager	IWS Services
Camilo Alfonso Mujica Olejua	Community Manager	natiú
Camilo Andrés Guzman Montealegre	Sous Chef	Pastuso
Carlos Mejia Gomez	Linecook	The Cliff House
Carlos Roberto Lara Zequeira	Cocinero De Línea	Troquet on South
Carolina Escobar	Demi Chef	Hamilton island enterprises
Catalina Navas	Cocinera	Akelarre
Cristina Arenas Vicaría	Gerente Y Dueña	Crocante y Ají
Daniel Escudero Gutierrez	Docente	Politécnico Internacional
Daniel Urrego	Analista De Calidad	Koba Colombia sas
Daniel Villamizar	Chef	Peak 9
Daniela Manrique Varón	Chef I+D	Boho Food Market
Dumitru Vasilescu Quintero	Administrador De Bases De Datos	Z&R abogados
Eliana Canchón	Desarrollador Técnico Comercial	La Recetta
Eliana Cortés	Deme Chef De Partie	Carnival Cruise line
Felipe Alfonso Cobos	Analista Comercial	Cencosud Colombia
Javier Hernando Bautista Peña	Line Cook	Mina Group
Johan Camilo Aguilera Saavedra	Trainee	The Ritz-Carlton Company
Jose Daniel Ávila	Analista De Desarrollo De Producto	Alpina Productos Alimenticios S.A.
Jose Gomez	Bartender	Gate Gourmet
Juan Camilo González	Administrador	Once y once sas
Juan Camilo Muñoz C	Market Developer	Cawel SAS
Juan David Bayona	Gerente General	Manos en la masa
Juan David Guevara Alvarez	Ejecutivo Pull	Unilever
Juan Pablo Arévalo	Cook 2	Omni Grove Park Inn
Juan Sebastian	Investigador	El Celler de Can Roca

Juliana Melendrez Ruiz	Estudiante Phd	Laboratorio de investigacion CSGA
Juliana Nieto Diaz	Pastelera Decoradora	Miryam Camhi
Laura Barreto	Administradora Punto De Venta	Crepes & Waffles
Laura Juliana Fuquen Sarmiento	Docente De Cocina	Secretaria de educación de Yopal
Laura Tocaruncho	Gerente De Punto	Crepes & Waffles
Leonardo Granados Garcia	Agente Call Center	SELDAT
Luis Miguel Jimenez Muñoz	Profesor Catedra	Universidad de La Sabana
Luisa Fernanda Riaño Arregoces	Gerente Y Dueña	Habemus Cioccolato
Luisa Fontán	Asistente De Gerencia	Colegio Fontan capital
Luisa Jiménez	Chef Pastelero	St Honoré
Manuel Enrique Rubio Lopez	Chef Pastelero	All Are Welcome
Margarita Salcedo	Asesora De Proyectos Productivos	Fundación ACUA
María Angélica Bayona	Ejecutivo de Ventas	Unilever
María Camila Rojas Gaitán	Docente Supervisora	Politécnico Internacional
Maria Jose Arabia	Show Host	America's Test Kitchen
María José Cardozo Rojas	Sous Chef	Enki
María Paula Deaza Fernández	Profesora en Formación Júnior	Universidad de La Sabana
Maria Paula Luna Lopez	Directora Encuentro De Sabores Andinos: Pasto Capital Gastrodiversa 2019	Acopi Nariño, Alcaldía de Pasto
Mariana Valencia Naranjo	Maestre De Calidad Gastronómica	Grupo IGA (Andres Carne de Res)
Natalia Andrea Acosta Méndez	Docente	Fundación Universitaria del Área Andina y Fundación Universitaria San Mateo
Natalia Aponte Romero	Mesera	Hotel Grand Hyatt
Nelson Baquero Uribe	Administrador	La Boutique de las Carnes
Nicolás Ávila Guevara	Coordinador Académico	Fundación Universitaria del Área Andina
Nicolas Echeverry	Cocinero	Miami Beach Edition
Nicolás Escobar Jaramillo	Co-Propietario	Boston Marbled Cheesecake Brownies
Nicolás Ríos Rivera	Chef	Cirque du Soleil
Nicolas Rodriguez Gutierrez	Lead Cook	MIna GROUP
Ricardo Andrés Alba Beltrán	Coordinador De Gastro	Politécnico Internacional
Robinson. Richard López Barreto	Cocinero Primero	Club campestre Guaymaral
Roland Rojas	Administrador/Director de Producción	Casqua Comida Colombiana y Pet&Co Sas
Santiago Alfonso Santamaría Bernal	Team Leader	Jumeirah

Sara Sanabria Casas	Asistente De Pastelería	Chateau on the Lake resort
Sergio Enrique Rodríguez Rendón	Todos los cargos en todas las áreas	KAOTA Chocolatería artesanal
Stefania Perez	Jefe de Innovacion y Desarrollo	Nutresa - Alimentos al Consumidor
Valentina Rosasco	Manager De Desarrollo De Productos (Product Development Manager)	H-E-B

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- Participación en eventos de la Red de Eventos Gastronómica de Colombia (más de 25), presentando el Programa a través de ponencias, charlas y conversatorios. Se apalancó con el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef Carlos Gaviria.
- Proyectos con organizaciones del entorno:
 - Sector Industria de alimentos:
 - Convocatoria graduados para proceso de selección de Grupo Vilaseca (Ecuador).
 - Se organizó un evento para presentar el nuevo FOOD LAB del Programa a empresas claves del sector.
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Unilever Food Solutions); refuerzo a materias existentes (Nutrición y Dietética: 6 horas de nutrición láctea dictada por Alpina)
 - Proyectos extracurriculares: Concurso Huevos Santa Reyes (Reto Santa Reyes Free: 9 estudiantes participantes).
 - Sector HORECA
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Gestión de Negocios de Alimentos Grupo Takami)
 - Sector OG y ONG
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Marviva Pesca Responsable)

Informe de Gestión 2020

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre de los docentes que participaron	Impacto
1	AlumniGastroUnisabana	24 enero	Graduado Guillermo Acevedo	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
2	Emprendimiento y culinaria	13 febrero	Daniel Prada	Invitado MASA una de las panaderías más exitosas de Bogotá. Conoce la historia de emprendimiento y culinaria en el mercado bogotano.
3	Gastrónomo por un día: Chicago Style Pizza	13 marzo	Estudiantes Gastronomía	Recorrido por las cocinas del programa en Gastrónomo por un día.
4	Emprendimiento y cómo enfrentar la coyuntura actual	20 abril	Daniel Prada	Invitado Juan Manuel Barrientos, fundador y Chef Ejecutivo de El Cielo Hospitality Group
5	Hablemos de pesca y consumo responsable	20 abril	Alex Salgado	Invitada Paola Delgado, Gerente de mercados responsables MarViva
6	El desarrollo de la pastelería en Latinoamérica de la mano de una nueva generación	22 abril	Jose Luis Rojas	Invitada Chef Larissa Areco. Cocinera dulce, docente y propietaria de La Atelier, presidenta y socia-fundadora de la Fundación Gastronómica Sobre el Plato, socia propietaria de Chokora y organizadora de Infusión Paraguay.
7	Feria Virtual del libro académico "Pescados. El arte de la técnica profesional"	24-abr-20	Daniel Jiménez Guzmán	El Chef Daniel Jimenez contará los secretos de su libro y sus maravillosas recetas.
8	Un triunfo con sabor a Pescados. El arte de la técnica profesional	20 - 24 abril	Daniel Jiménez Guzmán	El profesor Daniel Jiménez, Chef y profesor de la EICEA consolidó su libro "Pescados. El arte de la técnica profesional" como el ganador al mejor libro del mundo en la categoría de Pescados y Mariscos de los 25th Gourmand World Cookbook Awards 2020.
9	Alimentos exóticos orientales. Cultura gastronómica china y COVID-19	27-30 abril	Felipe Castilla Corzo	El profesor Felipe Castilla da su punto de vista acerca de los prejuicios sobre la gastronomía china y la propagación del Coronavirus y las afirmaciones alrededor de la gastronomía china y de sus prácticas.
10	Anímate a preparar dulces en casa	29 abril	Jose Luis Rojas	Invitadas Betina Montagne y Melissa Coppel.
11	Cocina del caribe colombiano	30 abril	Alex Salgado	Invitado Alex Quessep. Cocinero. Propietario de los restaurantes Zaitún y Palo de Mango. "Comer en soledad es meditación, hacerlo en compañía es comunión".
12	La plaza colombiana: pescados y mariscos	6 mayo	Daniel Jiménez Guzmán	Invitado David Ruiz Kock. Chef restaruante Sausalito (Pasto). Cocinero investigador e innovador de la cocina del sur. Director del proyecto Plazas de Nuestra Tierra.

13	Líneas de emprendimiento en pastelería	6 mayo	Jose Luis Rojas	Invitado Antonio Bachour. Chef ícono mundial de la pastelería. Diseño de la pastelería Bachour Miami. Autor de 5 libros. Mejor chef pastelero del mundo en 2018,
14	Emprendimiento en el área de fast food "Mulato"	6 mayo	Graduado Simon Duarte	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
15	Pastelería de sustitución	6 mayo	Jose Luis Rojas	Invitado Francisco Broccolo. Chef venezolano, formador consultor en alta pastelería.
16	La nueva cocina colombiana	11 mayo	Daniel Jiménez Guzmán	Invitado Federico Trujillo. Cocinero, empresario, Chef personal de Maluma.
17	AlumniGastroUnisabana	13 mayo	Graduada Bibiana Ramirez	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
18	Fermentación	15 mayo	Juan Manuel de la Roche	Invitada Blanca del Noval. Graduada del Vasque Culinary Center (San Sebastian). Lidera BculinaryLab.
19	Quinta edición revista UCANSUCA	15 mayo	Estudiantes Gastronomía, Ana Maria Cruz, Felipe Castilla	Se presento la última edición de la revista UCANSUCA, bajo la dirección de los profesores Ana Maria Cruz y Felipe Castilla, a cargo de los estudiantes de práctica interna y con la participación de estudiantes de todos los semestres hicieron el diseño y escritura de la revista.
20	Procesos creativos: Investigación y desarrollo en restaurantes gastronómicos	20 mayo	Natalia Ramirez	Invitada Maria Fernanda Barriga. Cocinera. Ha trabajado en Néctar, Grace, Alinea, Norma y Mugaritz. Actualmente trabaja de la mano con el Basque Culinary Center y Fundación Futuro en la creación del primer laboratorio gastronómico en Ecuador.
21	AlumniGastroUnisabana	1 junio	Graduada Luisa Fernanda Arregoces	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
22	Gastronomía en el turismo pos Covid-19	3 junio	Daniel Prada	Invitada Verónica Socarrás. Samaria. Administradora de Empresas con Máster en Turismo Gastronómico del Basque Culinary Center y Especialización en Gerencia de Mercadeo Estratégico. Con más de 10 años de experiencia en mercadeo y ventas. Trabajo durante 7 años en ProColombia, construyendo la estrategia de Gastronomía para Marca País.
23	Ganó Chef a Domicilio en Discovery h&h	5 junio	Alex Salgado	El Chef Alex Salgado ganó en Chef a Domicilio en Discovery h&h.
24	Vida saludable y alimentación orgánica	8 junio	Daniel Prada	Invitada Ana Maria Calle. Arquitecta, emprendedora. Inicio su empresa NOI en 2015 con el objetivo de preservar el Páramo de Chingaza y de buscar alternativas para cultivar sin impacto negativo en el medio ambiente.
25	Ciencia, cocina y nutrición: trinomio cuadrado perfecto para el desarrollo de alimentos	8 junio	Luz Indira Sotelo	Webinar de la doctora Luz Indira Sotelo, profesora del programa de Gastronomía.
26	Libros de gastronomía de La Sabana de exposición en la Casa Museo Alfred Nobel de Suecia	27 - 31 Julio	Daniel Jiménez Guzmán, Carlos Gaviria Arbeláez, Felipe Castilla Corzo	Cuatro libros de gastronomía de la Universidad de La Sabana forman parte de la gran exposición de los mejores títulos de cocina del mundo en la Casa Museo Alfred Nobel, en la ciudad Karlskoga, provincia de Örebro (Suecia).

27	Charla "Pescados: El arte de la técnica profesional"	22 agosto	Daniel Jiménez Guzmán	Conozca todo sobre las técnicas de cocción de pescados plasmadas en el libro "Pescados, el arte de la técnica profesional" del Chef Daniel Jimenez. Aprenda cómo su investigación y el uso de la tecnología lo llevaron a ganarse el premio como mejor libro de pescados del mundo en el 2020.
28	La ciencia y la gastronomía juntas... a pesar de la presunción de cada disciplina	24 agosto	Luz Indira Sotelo	¿Cómo nos ayuda la ciencia de la alimentación a ser más competitivos como gastronómicos en el mundo laboral?, Anfitrión estudiante Luis Fernando Chinchilla.
29	Lanzamientos libros universitarios "Pescados: El arte de la técnica profesional"	24 agosto	Daniel Jiménez Guzmán	Lanzamiento del libro Pescados: el arte de la técnica profesional. Vía redes ASEUC en Youtube
30	Una alimentación que incentive el comercio justo, la autonomía y la soberanía alimentaria	31-4 septiembre	Ana María Cruz	La profesora hizo una publicación en la revista especializada Food Systems Journal, muestra cómo distintos medios digitales se han convertido en el principal canal para promover la seguridad alimentaria, el comercio justo, la compra directa a pequeños productores de las ciudades, el abastecimiento seguro y, por supuesto, el distanciamiento social.
31	AlumniGastroUnisabana	31 agosto	Graduada Mariana Valencia	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
32	La cocina como patrimonio cultural y las 18 subregiones culturales culinarias en Colombia	3 septiembre	Carlos Sanchez	Invitado Carlos "Toto" Sánchez. Profesor de cátedra del programa de Gastronomía. Investigador en Patrimonio Cultura Inmaterial con énfasis en cocinas regionales. Conoce un poco más de Colombia y su rico patrimonio cultural. Anfitrión: estudiante Miguel Angel Rojas
33	AlumniGastroUnisabana	7 septiembre	María Paula Deaza	Graduada del programa en 2018. Profesora Junior del programa y actualmente cursa el Máster en Culinary Leadership en Innovation en el Institut Paul Bocuse en Francia.
34	La pesca responsable y el desarrollo sostenible	7-11 septiembre	Graduada Nikole Muñoz	La graduada es la creadora de Albacora Pesca Artesanal, un emprendimiento que nace para apoyar a "El Maná", una asociación de pescadores artesanales.
35	Cultura gastronómica-Chontaduro y coco en salsa de ciencia, cultura y técnica	13-16. Octubre	Luz Indira Sotelo, Diana Vernot, Annamaria Filomena, Alex Salgado, Maria Alejandra Guerrero	Este libro aporta a las técnicas culinarias conocidas con el soporte de los conceptos de cultura, historia y tradición, combinados con aspectos sensoriales y de composición.
36	AlumniGastroUnisabana	14 septiembre	Graduada Ana María Espinosa	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
37	La cocina y los trabajos de cuidado	18 septiembre	Ana María Cruz	Invitada Ana Maria Cruz. Graduada del programa. Magíster en Antropología y profesora del departamento de arte, cultura y ciencia de la alimentación del programa de Gastronomía. Anfitrión: estudiante Sofia Luna Mosquera.
38	AlumniGastroUnisabana	21 septiembre	Graduada Maria Camila Villa	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.

39	Sabor Barranquilla 2020 en casa	17 septiembre	Daniel Jimenez y Juan Manuel de la Roche	Participaron como Chefs invitados en Sabor Barranquilla 2020 en casa.
40	AlumniGastroUnisabana	28 septiembre	Graduada Daniela Rey	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
41	Pesca y consumo en Colombia	28 septiembre	Daniel Jiménez Guzmán	Invitado Chef Daniel Jimenez. Chef del programa de Gastronomía. Experto en manejo de pescados y mariscos en cocina colombiana e internacional. Autor del libro "Pescados: el arte de la técnica profesional". Anfitrión: estudiante Juan David Taborda.
42	XVI semana de la ciencia GBCMC	29 septiembre	Ana María Cruz	Panelista en el panel "Canales "posteables" para una seguridad alimentaria" en la XVI Semana de la Ciencia GBCMC, en la charla "El desafío de velar por la seguridad alimentaria y el alcance de los ODS en un entorno virtual - Año internacional de la sanidad vegetal"
43	Desafíos de crear empresa en Colombia	29 septiembre	Estudiante Tomás Carrizosa	Invitados creadores del emprendimiento colombiano Dos Monos Hidromiel, uno de ellos Gastrónomo de la Universidad de La Sabana.
44	AlumniGastroUnisabana	5 octubre	Graduada Ana Maria Vargas	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
45	Encuentros por la sostenibilidad	5 octubre	Graduada Maria Paula Luna	Webinar Encuentros por la sostenibilidad - Gastronomía sostenible para el bienestar.
46	Encendiendo los fogones entre la tradición y la innovación	9 octubre	Alex Salgado	Primer encuentro virtual de cocinas Colombia - México. Cocineras(os) tradicionales, delegados del Gobierno, academia y expertos, intercambiarán experiencias en torno a la cocina tradicional de ambos países. Evento de cierre: Geografías, saberes y sabores a través del maíz.
47	Encendiendo los fogones entre la tradición y la innovación	9 octubre	Felipe Castilla Corzo	Primer encuentro virtual de cocinas Colombia - México. Cocineras(os) tradicionales, delegados del Gobierno, academia y expertos, intercambiarán experiencias en torno a la cocina tradicional de ambos países. Evento de apertura: conversaciones sobre el patrimonio alimentario entre Colombia y México.
48	AlumniGastroUnisabana	12 octubre	Graduado Cristian Sastoque	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
49	La sazón de las letras	14 octubre	María Paula Deaza	Invitado Miller Simahan. Estudios en literatura norteamericana del siglo XX, novela francesa e inglesa del siglo XIX, literatura portuguesa y vanguardia surrealista del siglo XX. Ejerce como compilador y editor del Colectivo Escritores del Puente.
50	Yuca: Identidad, cultura y unión	20 octubre	Alex Salgado	Invitado Felipe Ribenboim. Gastrónomo. Socio y curador del seminario anual FRUTO: diálogos de alimento en sociedad. Investigador en gastronomía. Experto en curaduría de exhibiciones con el alimento y la gastronomía como foco.
51	Representantes órganos de gobierno	26 al 30 octubre	Estudiantes: Luz Adriana Cuervo y Juan David Pinilla	Entre el 13 y 16 de octubre se desarrollaron las elecciones de órganos de gobierno. Los estudiantes Luz Adriana Cuervo y Juan David Pinilla serán los representantes al

				Fondo de Estudiantes durante los periodos 2020-2 y 2021-1,
52	Charlas de expertos gastronomía	17 noviembre	Daniel Prada	Invitado Carlos Pájaro. Cocinero, pastelero con especialidad en artes culinarias y hospitalidad en el instituto Paul Bocuse en Lyon Francia. Chef Ejecutivo de Grupo GP es el creador de los conceptos y líneas de negocios de la compañía.
53	Charlas de expertos gastronomía	18 noviembre	Daniel Prada	Daniel Prada invito a Oscar del Busto. Chef Colombiano con más de 15 años de experiencia. Tallerista invitado del Cordon Blue, Madrid y Le Cordon Blue, México. En el 2019 fue invitado a representar a Colombia en Wine Bay Club en Yantai, China. En 2018 fue reconocido como Cocinero Revelación Zona Centro por la revista La Barra. Su más reciente proyecto es Charcutería Don Arnulfo, donde explora el arte de la transformación de las carnes con técnicas tradicionales y modernas.
54	Hierro, cocina y tradición	25 noviembre	Alex Salgado	Invitado Manuel Mejía Warren. Gerente comercial de la marca Victoria. Ingeniero de diseño de proyecto en la Universidad EAFIT, MBA del Instituto de Empresas de España. Ha llevado la marca Victoria a nuevos países como Alemania, Rusia y Corea.
55	Las ganas de emprender	26-30 noviembre	Graduado Jorge Oñate	Fuente de conocimiento mediante diferentes experiencias que generan un ambiente de aprendizaje y refuerzan la formación con testimonios.
56	Las "cocinas ocultas" un modelo de negocio sostenible	26-30 noviembre	Daniel Prada	Punto de vista que se refiere a que las "cocinas ocultas" les permiten a los emprendedores del sector gastronómico y a los restaurantes atender y entender sus negocios desde una nueva perspectiva.
57	Hierro, cocina y tradición	27 noviembre	Alex Salgado	El Chef Alex Salgado anfitrión con el Instagram Live con el Gerente comercial de la marca Victoria.

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
2 abril 2020	25th Gourmand World Cookbook Awards 2020.	El libro "Pescados: El arte de la técnica profesional" del Chef Daniel Jiménez ganó el premio al mejor libro del mundo en la categoría "Pescados y Mariscos".
3 septiembre 2020	TÜv Rheinland	La profesora Silvia Gast recibió la Certificación Internacional en HSEQ con el TÜv Rheinland, como "Auditor Líder Integral HSEG".

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

Nombre programa	Tipo de programa	Descripción
El arte de preguntar: metodologías creativas en etnografía. (Ana María Cruz)	Curso de educación continua.	Las investigaciones cualitativas se desarrollan a partir de una pregunta que nos invade. Sin embargo, ¿Cómo llegamos a esa pregunta inicial? ¿Cómo detonamos nuestra curiosidad para transformarla en una investigación? Este curso busca utilizar la etnografía, pero adicionando

		<p>procesos creativos del diseño, para concebir la pregunta de una investigación cualitativa y fundamentar su posterior desarrollo. A través de una metodología de aprendizaje basada en la experimentación, la práctica y el trabajo colaborativo, el estudiante podrá desarrollar habilidades críticas y creativas para aprovechar al máximo lo que la etnografía y los procesos creativos de diseño le pueden ofrecer en el planteamiento de un proyecto de investigación cualitativa. La etnografía es una herramienta metodológica útil para responder preguntas que no parecen tener una sola respuesta, pero creemos que adicionarle procesos del diseño puede fortalecer y agregar valor al proceso investigativo del estudiante.</p>
<p>Lo digital en contexto: aproximaciones críticas y prácticas. (Ana María Cruz)</p>	<p>Curso de educación continua.</p>	<p>Las tecnologías digitales (internet, redes sociales, apps, datos) hacen parte de nuestro día a día, y aun así en muchos casos nos resultan extrañas y difíciles de entender y adaptar. ¿Qué ideas y conceptos están detrás de la creación de las tecnologías digitales, y cómo impactan esas tecnologías-con-concepto en nuestra vida profesional y personal? El propósito de este curso es analizar las tecnologías digitales de forma holística: poder aproximarnos a 1) el contexto social en las que son creadas, y 2) la forma técnica en que funcionan. A partir de allí, el objetivo es debatir cómo podemos utilizarlas en nuestros proyectos de forma creativa. Para eso, el curso está basado en una metodología que aproveche investigaciones sociales sobre lo digital, pero también en una aproximación práctica que nos permita entender lo digital en sus propios términos: ¿Qué es hackear y cómo este concepto está presente en nuestras formas de interactuar con lo digital? ¿Qué son los protocolos HTTP, cuál es su relación con conceptos como “circulación de conocimiento”, y cuál es su importancia para el intercambio de datos en la web? Al final del curso, los estudiantes estarán en capacidad de aproximarse críticamente a lo digital y repensar de forma creativa su uso para proyectos investigativos, artísticos, o de impacto social.</p>
<p>Investigación digital y análisis etnográfico (Ana María Cruz)</p>	<p>Curso de educación continua</p>	<p>La importancia de diversas tecnologías digitales en el mundo actual es innegable. Redes sociales, Big Data, tecnologías blockchain, apps y software libre hacen parte de nuestro día a día en menor o mayor medida. Por tal motivo, investigadores cualitativos, diseñadores y otros profesionales interesados en el sector social enfrentamos un reto metodológico: ¿Cómo adaptar tecnologías emergentes a nuestro trabajo de investigación, de manera que podamos aprovecharlas en la recolección, análisis y visualización de datos etnográficos? Este curso pretende explorar diversos programas y metodologías pertenecientes</p>

		al mundo digital para potenciar análisis sociales innovadores. A través de una metodología de aprendizaje basada en la experimentación, la práctica y el trabajo colaborativo, el estudiante podrá desarrollar habilidades críticas y creativas para aprovechar al máximo lo que el mundo digital le ofrece a la investigación social.
Clase Cinéticas de crecimiento e inhibición de microorganismos (Indira Sotelo)	Doctorado Biociencias	Participación como profesor 7 horas de clase totales
Clase Seminario de Investigación II (Indira Sotelo)	Doctorado en Administración de Organizaciones	Participación como profesor 12 horas de clase totales
Curso de Emprendimiento social (Indira Sotelo)	Curso de extensión	Curso de 30 horas totales con la Fundación Telefónica España
Curso Suplementos dietarios (Indira Sotelo)	Curso de extensión	Curso de 30 horas totales Asociación de químicos farmacéuticos de Bogotá Cundinamarca
The New Role of the Educator: Best Practices in Online Education (Indira Sotelo Annamaria Filomena Ambrosio)	Curso de extensión	Curso de 30 horas con Banco Santander IE Foundation
Maestría en Pedagogía (María del Pilar Castillo)	Asesoría	Asesoría trabajo investigación con una profesora postulante al título de Magister en Pedagogía.

Fuentes: Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2020.

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Proyecto o Actividad	Actividad	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Impacto
Albóndigas al calor del ocio.	Charla	Alex Salgado	Experto - Periódico El Tiempo
La semana de las letras y los libros con sello Sabana	Conversatorio	Alex Salgado	Panelista. Expusieron el lanzamiento del libro "Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica", el cual recoge e integra las artes culinarias, la cultura gastronómica y la ciencia de alimentos.
Minga - Yuca: identidad, cultura y unión	Webinar	Alex Salgado	Organizador. Un espacio creado por el programa de Gastronomía, para dar a conocer distintas técnicas, productos, prácticas y conocimientos alrededor de las artes culinarias, la ciencia de alimentos y cultura de alimentación. En

			su primera versión, se llevó a cabo el conversatorio “Yuca: identidad, cultura y unión”, con Felipe Ribenhoim, experto en curaduría de alimentos, como invitado especial, quien estuvo conectado directamente desde Brasil.
“Canales "posteables" para una seguridad alimentaria” en la XVI Semana de la Ciencia GBCMC, en la charla “El desafío de velar por la seguridad alimentaria y el alcance de los ODS en un entorno virtual - Año internacional de la sanidad vegetal”	Charla	Ana María Cruz	Panelista. Discutir sobre la seguridad alimentaria, el desafío entorno a los alimentos durante la pandemia y cómo los medios digitales han ayudado a promover la seguridad alimentaria
Encendiendo fogones entre la tradición y la innovación: primer encuentro virtual de cocinas – Colombia y México	Webinar	Ana María Cruz	Organizador. Una iniciativa con la Secretaría de Relaciones Exteriores de México. Allí, participaron cocineros tradicionales, delegados del Gobierno, academia y expertos con el fin de intercambiar experiencias en torno a la cocina tradicional de ambos países.
La semana de las letras y los libros con sello Sabana	Conversatorio	Annamaría Filomena	Panelista. Expusieron el lanzamiento del libro “Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica”, el cual recoge e integra las artes culinarias, la cultura gastronómica y la ciencia de alimentos.
Muuhack	Concurso	Annamaría Filomena	Mentor temático.
El gusto en el museo	Conferencia	Annamaría Filomena	Ponente. Chucula: producto tradicional campesino con cacao y granos de cereales y leguminosas enriquecido en proteínas con harina de grillo.
Par evaluador para proyectos de la Convocatoria del Fondo de CTel del SGR para el fortalecimiento de capacidades de investigación y desarrollo regionales e iniciativas de CTel y transferencia de tecnología y conocimiento orientadas a atender problemáticas derivadas del COVID-19., de MINCIENCIAS	Par evaluador	Annamaria Filomena Ambrosio	Reconocimiento como Par evaluador de Minciencias.
Cocinar la historia del sancocho	No aplica	Carlos Enrique Sánchez	Experto - Periódico El Colombiano.

<i>Cena a cuatro manos BBC y cocina colombiana</i>	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Conferencista. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional.
Aplicación técnica con pescados en hornos y equipos Rational	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Organizador. Dar a conocer y darle un mejor aprovechamiento al libro del chef y profesor Daniel Jiménez, 'Pescados: El arte de la técnica profesional'
Sabor en casa con: Grupo Vanti	Concurso	Daniel Jiménez Guzmán	Chef invitado. Desarrollo de concurso de cocina para las familias que utilizan los servicios del Grupo Vanti. Cocina tradicional colombiana.
Feria Virtual del Libro Académico	Webinar	Daniel Jiménez Guzmán	Ponente. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
Ganador del 'Óscar' de los libros culinarios comparte secretos para preparar pescado	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Experto - Periódico El Tiempo
Colombia presente en mejores títulos de cocina en el mundo	charla	Daniel Jiménez Guzmán	Experto - Periódico El Nuevo Siglo
Feria del Libro de Bucaramanga	Congreso	Daniel Jiménez Guzmán	Panelista. Conversar sobre el libro Pescados. El arte de la técnica profesional.
La semana de las letras y los libros con sello Sabana	Conversatorio	Daniel Jiménez Guzmán	Panelista. Habló de su reconocido "Pescados. El arte de la técnica profesional", y de las distintas técnicas, prácticas y recetas con pescados.
Sabor Barranquilla ahora será virtual y en casa	No aplica	Daniel Jiménez Guzmán	Experto - Periódico El Heraldo
Feria del libro de Bucaramanga	Feria	Daniel Jiménez Guzmán	Ponente. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
Feria del Libro de Santa Marta	Feria	Daniel Jiménez Guzmán	Ponente. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
"Pescados. El arte de la técnica profesional" de la charla Rational	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Ponente. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
Mesa de Cocina en el marco de la Feria de Cali	Feria	Daniel Jiménez Guzmán	Ponente. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
Momentos gastronómicos en casa	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Conferencista. Dar a conocer el libro Pescados. El arte de la técnica profesional
¿Sabemos los colombianos preparar pescado?	Charla	Daniel Jiménez Guzmán	Experto - Caracol Radio
Minga - Yuca: identidad, cultura y unión	Webinar	Daniel Prada	Organizador. Un espacio creado por el programa de Gastronomía, para dar a conocer distintas técnicas, productos, prácticas y conocimientos alrededor de

			las artes culinarias, la ciencia de alimentos y cultura de alimentación. En su primera versión, se llevó a cabo el conversatorio “Yuca: identidad, cultura y unión”, con Felipe Ribenhoim, experto en curaduría de alimentos, como invitado especial, quien estuvo conectado directamente desde Brasil.
Taller gastronómico: Buffet de cocina colombiana	Taller gastronómico	Daniel Prada	Taller gastronómico “Buffet de cocina colombiana” para la familia de los estudiantes. Al curso asistieron 20 personas, donde pudieron compartir la producción de la charcutería colombiana y rescatar recetas tradicionales de nuestro país. El invitado especial fue Juan Ramón Vilaseca, gerente de producción de embutidos Vilaseca.
Pandemia, Hambre y seguridad Alimentaria	Conferencia	Diana Vernot	Conferencia. Se dio a conocer el impacto de pandemias anteriores en la alimentación de los habitantes y cómo esto se ve reflejado hoy en día. Se resaltó la importancia de las políticas públicas a estudiantes de derecho y otros.
Serendipia, primer festival virtual del libro en Colombia	Conferencia	Diana Vernot	Se resaltó la importancia de la memoria histórica y el impacto que tiene trabajar con comunidades.
Cría de grillos para el consumo humano. Fomento del biocomercio en compañía de mujeres rurales de La Mesa, Cundinamarca	Conferencia	Diana Vernot	Conferencista. Se dictaron talleres para de empoderamiento, cocina y cría de grillos (contemplando la formación del ser humano como eje fundamental para el emprendimiento) a mujeres rurales. Se impactó a 11 mujeres de La Mesa, Cundinamarca
La semana de las letras y los libros con sello Sabana	Conversatorio	Diana Vernot	Panelista. Expusieron el lanzamiento del libro “Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica”, el cual recoge e integra las artes culinarias, la cultura gastronómica y la ciencia de alimentos.

<p>Mujeres, migración, informalidad y cocina: comprensión de condiciones laborales en la comuna 11 de Santiago de Cali</p>		<p>Diana Vernot, Maricela Montes y Ana María Cruz</p>	<p>La Fundación WWB Colombia seleccionó cuatro proyectos de investigación, en la categoría Grupos de Investigación, postulados por equipos de la Universidad del Valle, la Pontificia Universidad Javeriana Cali, la Universidad de los Andes y la Universidad de La Sabana. A estas categorías de la modalidad Apoyo al trabajo de campo se postularon 137 proyectos en el campo de investigación “contextos y oportunidades para el emprendimiento de las mujeres en ámbitos rurales”.</p> <p>La Fundación WWB Colombia anuncia los proyectos de investigación presentados por grupos que serán financiados en la cuarta versión del Fondo Fundación WWB Colombia para la Investigación, creado en diciembre de 2017. La Fundación tiene dentro de sus objetivos fomentar y promover la investigación de calidad en áreas relacionadas con la autonomía y emprendimiento de las mujeres en situación de vulnerabilidad socioeconómica en Colombia.</p> <p>En esta cuarta convocatoria del Fondo, el proceso de inscripción culminó el 30 de septiembre de 2020 para estudiantes de maestría y doctorado. Las iniciativas presentadas para esta convocatoria titulada “contextos y oportunidades para el emprendimiento de las mujeres en ámbitos rurales”, tienen por objeto comprender las dinámicas, tensiones, imaginarios, relaciones, desafíos, conflictos y posibilidades actuales en espacios rurales con relación al emprendimiento liderado por o con participación de mujeres en los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño, Colombia. El cual tendrá una duración de un año entre marzo del 2021 y marzo del 2022.</p>
<p>Inducciones de estudiantes internacionales de pregrado</p>	<p>Taller gastronómico</p>	<p>Estudiante: Luz Adriana Cuervo</p>	<p>En el marco de la semana de inducciones de estudiantes de pregrado, recibimos a 111 estudiantes internacionales, quienes en la sesión</p>

			de bienvenida tuvieron la oportunidad de conocer un poco más sobre Colombia, la Universidad de La Sabana y la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. Además, pudieron tener una clase de cocina colombiana liderada por la estudiante de Gastronomía, Luz Adriana Cuervo.
Encendiendo fogones entre la tradición y la innovación: primer encuentro virtual de cocinas – Colombia y México	Webinar	Felipe Castilla Corzo	Conferencista. Una iniciativa con la Secretaría de Relaciones Exteriores de México. Allí, participaron cocineros tradicionales, delegados del Gobierno, academia y expertos con el fin de intercambiar experiencias en torno a la cocina tradicional de ambos países.
Presentación del grupo de investigación Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio a NOEL NUTRESA	Presentación	Integrantes del Grupo. Maricela Montes, Natalia Zapata, Catalina González, Ana Maria Cruz, Annamaria Filomena, Diana Vernot y Felipe Castilla.	Visibilidad del grupo ante empresas y fortalecimiento de la cohesión.
Sabor Barranquilla ahora será virtual y en casa	No aplica	Juan Manuel de la Roche	Experto - Periódico El Heraldo
Lanzamiento de libros programa de Gastronomía de la Feria del Libro de Santa Marta	Feria	Juan Manuel de la Roche	Panelista. Dar a conocer los libros publicados por el programa de Gastronomía, así como sus técnicas, productos y prácticas que se encuentran en ellos
Lanzamiento de libros programa de Gastronomía de la Feria Internacional del Libro de Cali	Feria	Juan Manuel de la Roche	Panelista. Dar a conocer los libros publicados por el programa de Gastronomía, así como sus técnicas, productos y prácticas que se encuentran en ellos
La semana de las letras y los libros con sello Sabana	Conversatorio	Luz Indira Sotelo	Panelista. Expusieron el lanzamiento del libro “Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica”, el cual recoge e integra las artes culinarias, la cultura gastronómica y la ciencia de alimentos.
Par Coordinador Acreditación de Alta Calidad programa Ingeniería de Alimentos Universidad La Sallista Caldas Antioquia	Par evaluador	Luz Indira Sotelo	Reconocimiento como par académico por el CNA
Evaluador de Artículo: Sous vide pretreatment in cooking sturgeon fish burger: Effects on physicochemical properties and sensory characteristics	Par evaluador	Luz Indira Sotelo	Participar en bases de datos como revisor internacional. International Journal of Food Science and Technology Q1

Evaluador de artículo: Global transcriptomic response of <i>Listeria monocytogenes</i> exposed to Fingered Citron (<i>Citrus medica</i> L. var. <i>sarcodactylis</i> Swingle) essential oil	Par evaluador	Luz Indira Sotelo	Participar en bases de datos como revisor internacional. Food Research International Q1
Edulcorantes no calóricos y bajos en calorías, aspectos de seguridad	Conferencia	Luz Indira Sotelo	Conferencista. Posibilidades de consultoría con industrias multinacionales, posibles proyectos con Unisabana HUB
Coordinador de Jornadas de actualización técnico-científica en aplicaciones y efectos de edulcorantes no calóricos en alimentos	Coordinador	Luz Indira Sotelo	Evento de ILSI Nor Andino e ILSI Mesoamérica cobertura 1100 personas, Rol: Coordinación Académica en conjunto con la Universidad de Costa Rica.
XII Encuentro Binacional de Cuidado de Enfermería	Presentación de Poster	Luz Indira Sotelo	Producto de proyecto ENF 33 2019 Título de la ponencia: Patrones culturales alimentarios de la región cundiboyacense y su influencia en el tratamiento dietético en personas con diabetes mellitus tipo 2". Presentó estudiante Daniela Bejarano
Porkcolombia Vigilancia Tecnológica	Informe Final octubre 2 de 2020	Luz Indira Sotelo	Proyecto con Unisabana Hub, que deriva nuevo proyecto para ejecutar en 2021. Artículo de divulgación para el sector porcicultor: Vigilancia tecnológica en la post producción de carne de cerdo, una visión de futuro
Evaluación de artículo: The effect of cooking method and cooked color on consumer acceptability of boneless pork chops	Par evaluador	Luz Indira Sotelo	Participar en bases de datos como revisor internacional. Journal of Animal Science Q1
Evalauación proyectos de Regalias 1. Fase 1- Fortalecimiento del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ICTA de la Universidad Nacional de Colombia en procesos de investigación y desarrollo tecnológico para la generación y apropiación de conocimiento científico que fomente la competitividad y el desarrollo del sector agroalimentario a través de la cooperación y la innovación. 2. Fortalecimiento del Centro	Par evaluador	Luz Indira Sotelo	Reconocimiento como Par evaluador de Minciencias

de Desarrollo Tecnológico INTAL a través de la Foodomica como estrategia de innovación para el desarrollo agroindustrial del País. (17-03-2020)			
Presentación en Evento Glocal Food Fest. Medellín	Conferencia	Luz Indira Sotelo Alex Salgado	Conferencia: Chontaduro, coco y camarón entre el fogón, la ciencia y la innovación. Difusión Nacional
Feria del libro de Santa Marta	Feria	Luz Indira Sotelo Diana Vernot	Panelistas. Se dio a conocer cómo un grupo interdisciplinar trabaja alrededor de la investigación y articula la gastronomía. Con la charla, se impactó personas interesadas en la gastronomía y la alimentación
Libro Chontaduro en Salsa de Ciencia, cultura y Técnica	Presentación libro	Luz Indira Sotelo Diana Vernot Annamaria Filomena Alex Salgado María Alejandra Guerrero	Producto resultado de proyecto EICEA 109-2017. Financiado con fondos del proyecto. Investigador Principal Indira Sotelo. Libro con precio público de venta de USD \$22,00

Fuentes: Coordinación de Comunicaciones de la EICEA. 9 diciembre 2020. Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2020.

TALLERES TEORICO - PRÁCTICOS GASTRONOMÍA			
TALLER 1	Viernes 4 de septiembre	9:00am - 12:00pm	TEAMS
TALLER 2	Viernes 18 de septiembre	9:00am - 12:00pm	TEAMS
TALLER 3	Viernes 2 de octubre	9:00am - 12:00pm	TEAMS
TALLER 4	Viernes 16 de octubre	9:00am - 12:00pm	TEAMS
TALLER 5	Viernes 30 de octubre	9:00am - 12:00pm	TEAMS
TALLER 6	Viernes 13 de noviembre	9:00am - 12:00pm	TEAMS

Fuente: Coordinación de admisiones. 4 diciembre 2020.

VISITA EMPRESARIOS 2020-1						
No	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II Y III	Chef	Henry Garcia	Pesquera Jaramillo	3/10/2020
2	María Elisa Rueda	Cocina básica	Directora canal hoteles	Mónica Palacios	Ancla y Viento	6/05/2020
3	María Elisa Rueda	Cocina del mundo I		Daniel Fonseca	Ancla y Viento	6/05/2020
4	Juan De La Roche	Charla Gastrounisabana	Docente	Blanca del Noval	Basque Culinary Lab	18/05/2020
5	Silvia Gast	HSEQ I		Ing. Oscar García	Industrial Taylor	26/05/2020

VISITA EMPRESARIOS 2020-2

No.	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II Y III	Cocinera tradicional	Luz Dary Cogollo	Cocina de mamá Luz	10/9/2020
2	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II Y III	Chef	David Ruiz	Restaurante Sausalito	12/9/2020
3	Daniel Jiménez	Cocina colombiana II Y III	Chef	Federico Trujillo	Chef Maluma, experto en cocina colombiana	10/10/2020
4	María Elisa Rueda	Cocina básica	Directora canal hoteles	Mónica Palacios	Ancla y Viento	27/10/2020
5	María Elisa Rueda	Cocina básica		Daniel Fonseca	Ancla y Viento	27/10/2020
6	María Elisa Rueda	Cocina básica		Claudia Aristizábal	Ancla y Viento	27/10/2020
7	María Elisa Rueda	Cocina básica	Directora canal hoteles	Mónica Palacios	Ancla y Viento	28/10/2020
8	María Elisa Rueda	Cocina básica		Daniel Fonseca	Ancla y Viento	28/10/2020
9	María Elisa Rueda	Cocina básica		Claudia Aristizábal	Ancla y Viento	28/10/2020
10	María Elisa Rueda	Cocina básica	Directora canal hoteles	Mónica Palacios	Ancla y Viento	30/10/2020
11	María Elisa Rueda	Cocina básica		Daniel Fonseca	Ancla y Viento	30/10/2020
12	María Elisa Rueda	Cocina básica		Claudia Aristizábal	Ancla y Viento	30/10/2020
13	María Elisa Rueda	Cocina básica	Chef	Francisco Medina	Rational	19/10/2020
14	María Elisa Rueda	Cocina básica	Chef	Francisco Medina	Rational	20/10/2020
15	María Elisa Rueda	Cocina básica	Chef	Francisco Medina	Rational	23/10/2020
16	María Elisa Rueda	Cocina básica	Chef	Felipe Ardila	Rational	24/10/2020
17	María Elisa Rueda	Cocina básica	Chef	Felipe Ardila	Rational	24/10/2020
18	Juan De La Roche	Charla Colombia Cocina su Historia	Docente	Natalia Bohórquez	Potencializa tu Marca	6/11/2020
19	Juan De La Roche	Charla Colombia Cocina su Historia	Chef	Chef Carlos Pájaro	Grupo GC	17/11/2020
20	Juan De La Roche	Charla Opciones de Grado	Chef	Chef Oscar del Busto	Charcutería Don Arnulfo	18/11/2020
21	Andrés Felipe Martínez P	Cocina Básica	Directora mercadeo	Mónica Estupiñan	Ancla y viento	30/10/2020
22	Andrés Felipe Martínez P	Cocina Básica	Chef	Francisco Medina	Rational	21/10/2020
23	Alex Salgado	Cocina mundo II Clase virtual sobre Carnes.	Directora canal hoteles	Mónica Palacios	Ancla y viento	Jueves 19 y 20 de nov
24	Silvia Gast	HSEQ I		Ing. Oscar García	Industrial Taylor	21/10/2020

Fuente: Jefatura departamento arte, ciencia y cultura de la alimentación. 9 diciembre 2020.

2. ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

Estado Académico 2020-1										
Estado	Semestre									Total general
	1	2	3	4	5	6	7	8	En blanco	
Finalizo Materias								4		4
Graduado								19		19
Inactivo				1			2	8	1	12
Movilidad	1						1			2
Normal	32	27	28	24	44	25	23	4	9	216
Perdida Del Derecho De Permanencia				1				1		2
Periodo De Prueba			1							1
Reglamentación 42				1			4			5
Reserva De Cupo	3	2	4	4	3	2	20			38
Total general	36	29	33	31	47	27	50	36	10	299

Estado Académico 2020-2										
Estado	Semestre									Total general
	1	2	3	4	5	6	7	8	En blanco	
Inactivo								1	1	2
Movilidad	3	1								4
Normal	23	32	28	29	26	44	29	24	9	244
Reglamentación 42					1			4		5
Reserva De Cupo								1		1
Transferencia Interna	1		1							2

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 26 noviembre 2020.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

	GASTRONOMÍA		
	Estudiantes Activos	Desertores	% Deserción por Programa
2010-1	31	3	9.68%
2010-2	74	9	12.16%
2011-1	100	8	8.0%
2011-2	140	9	6.43%
2012-1	178	10	5.62%
2012-2	231	19	8.23%
2013-1	250	14	5.60%
2013-2	282	19	6.74%
2014-1	289	8	2.77%
2014-2	314	14	4.46%
2015-1	323	31	9.60%

2015-2	331	17	5.14%
2016-1	340	17	5.00%
2016-2	349	6	1.72%
2017-1	323	18	5.57%
2017-2	342	12	3.51%
2018-1	373	18	4.83%
2018-2	358	28	7.82%
2019-1	346	15	4.34%
2019-2	367	7	1.91%
2020-1	346	9	2.60%

Fuente: CIUS. Análítica Indicadores – Consolidado deserción estudiantil por periodo*.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9%20Deserci%C3%B3n%20por%20periodo.aspx> . 2 diciembre de 2020.

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2020-I	2020-II	2020
Inscritos	170	80	250
Admitidos (Selección)	62	46	108
Matriculados (Absorción)	35	23	58
Meta	45	25	70
% cumplimiento de la meta	77.78%	92.00%	84.89%

Fuente: CIUS. Análítica Indicadores de PIAMI 2020. 25 noviembre 2020.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9-Tablero-de-control-poblaci%C3%B3n-estudiantil.aspx>

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.

Periodo	Rangos	200-249	250-269	270-279	280-289	290-299	300-319	320-339	340-359	360-379	380-399	400-449	Estudiante Extranjero	Total
2019-1	Número de Estudiantes	0	1	1	2	4	9	6	7	3	3	0	10	46
2019-2	Número de Estudiantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: CIUS. Dirección de Admisiones. Análítica Puntaje Global estudiantes nuevos matriculados 2016 a 2019-1.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/DirdeAdmsions/Paginas/Procedencia-estudiantes-nuevos.aspx>

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total.

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: Promedio del ciclo 2020-1

Semestre	Promedio de PAM	Promedio de PCP
1	4,10	4,10
2	3,80	3,95
3	4,00	4,23
4	3,94	4,20
5	4,01	4,24
6	3,94	4,26
7	3,95	4,44
8	4,05	4,26
(en blanco)	4,25	0
Total general	3,99	4,22

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: Promedio del ciclo 2020-2

Semestre	Promedio de PAM	Promedio de PCP
1	0	0
2	4,12	0
3	3,82	0
4	3,99	0
5	4,02	0
6	4,01	0
7	3,92	0
8	3,99	0
(en blanco)	4,25	0
Total general	4,00	0

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 26 noviembre 2020

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2019-2	2020-1
Juan Felipe Gómez Orrego	4	Distinguido	
Andrés Alejandro Colmenares Alarcón	5	Distinguido	
María Paula Cely Montoya	5		Distinguido
Juan Felipe Gómez Orrego	5		Distinguido

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 2 diciembre 2020.

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro 2019:

Nombre Modulo	Total Estudiantes Programa	Promedio Puntaje Global
Competencias Ciudadanas	61	163.6
Escritura	61	146.4
Inglés	61	205.9
Lectura Crítica	61	171.2
Razonamiento Cuantitativo	61	169.1

Fuente: CIUS. Analítica Saber Pro – Competencias Genéricas. <https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9- --Anal%C3%ADtica-Saber-Pro.aspx>. 25 noviembre 2020.

2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Semestre	Instancia	Periodo
Maria Alejandra Suarez Forero	4	Representante al Fondo de Estudiantes	2019-2 y 2020-1
Eliana Tenjo Caro	6	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2019-2 y 2020-1
Luz Adriana Cuervo	6	Representante al Fondo de Estudiantes	2020-2 y 2021-1
Juan David Pinilla Saenz	7	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2020-2 y 2021-1

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 2 diciembre 2020.

2.9 Estudiantes monitores.

Nombre Estudiante	2020-1	
	Semestre	Asignatura
Angélica María Cruz Lancheros	2	Microbiología y Conservación de Alimentos
Jennifer García Jiménez	5-6	Cocina Colombiana II Y III
María Alejandra Suárez Forero	2-4	Codina Básica y Cocina Avanzada
María Sofía Martínez Martínez	1-3	Introducción a La Gastronomía, Cultura Gastronómica Colombiana I
Valentina Mora Martínez	3	Cultura Gastronómica Colombiana I

Nombre Estudiante	2020-2	
	Semestre	Asignatura
Alejandra Duarte Castro	3-4	Bioquímica y Tec de Alimentos/Nutrición y Dietética
Eliana Trejos Jiménez	2	Microbiología y Conservación de Alimentos
Juan Daniel Amorochó Morales	2	Microbiología y Conservación de Alimentos
Kiara Alejandra Rojas Echeverri	1-4	Introducción a la Gastronomía y Cultura Gastronómica del Mundo I
María Sofía Martínez Martínez	3-4	Cultura Gastronómica Colombiana I y Cultura Gastronómica de Europa

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 2 diciembre 2020.

2.10 Información de becas a estudiantes.

2020-1			
	Nombres	Sem	Beca
1	ANA MARIA BELTRAN MORALES	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 20%
2	ANDREA CATALINA ROA VASQUEZ	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 20%
3	DANIEL ALEJANDRO PINZON RAMIREZ	1	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 70%
4	GABRIELA MICHELLE FERNANDEZ FORERO	1	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
5	JOAN ALEJANDRO OSORIO CORTES	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 20%
6	JOSE ALEJANDRO TELLEZ MENDOZA	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 20%
7	JUAN PABLO GAMBOA CORCHO	1	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 100%
8	NICOLLE ANDREA ALMEYDA ANGARITA	1	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA 25%
9	OSCAR EDUARDO ARIAS LEON	1	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA 25%
10	ANA MARIA VASQUEZ NEUTA	2	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
11	HAGUEN ANGEL MUNOZ OSPINA	2	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA 25%
12	JUAN DANIEL AMOROCHO MORALES	2	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 70%
13	JUAN DAVID FIERRO GARAVITO	2	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 100%
14	YULIANNA VALENTINA GAMBOA GAITAN	2	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
15	ANDRES FELIPE NINO PEREZ	3	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 100%
16	JUAN CAMILO RAMIREZ RODRIGUEZ	3	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA 45%
17	JUAN PABLO RUBIO OMEARA	3	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 70%
18	PAULA ANDREA GARCIA GUZMAN	3	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 25%

19	ANDREA GABRIELA ARJONA MUCHACHO	4	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 15%
20	ANGIE LORENA JEREZ TORRES	4	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
21	LUZ ADRIANA CUERVO RODRIGUEZ	4	BECA CONVENIO BANCOLOMBIA GASTRONOMIA 100%
22	MARIANA SAENZ CASTILLO	4	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
23	NICOLAS SOLER RAMOS	4	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 70%
24	ANDRES GAVIRIA MORALES	5	BECA PRESTAMO DONACION GASTRONOMIA 60%
25	DANIELA RAMIREZ ROMERO	5	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
26	FREDY PORTELA IBARRA	5	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
27	GABRIELA CORAL GARCIA	5	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
28	LAURA CAMILA MEDINA CASTAÑEDA	5	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA 65%
29	MARIA ALEJANDRA SUAREZ FORERO	5	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 100%
30	PAULA ANDREA CASTIBLANCO CAMACHO	5	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
31	SANTIAGO COVELLI GARCIA	5	BECA CONVENIO EMPLEADO ASPAEN GASTRONOMIA 50%
32	JENNIFER LORENA JIMÉNEZ PÉREZ	6	
33	JUAN CAMILO DIAZ VELEZ	6	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
34	MANUELA BARRERO TORRES	6	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA 50%
35	DIEGO ALEJANDRO GIRALDO NINCO	7	BECA CONVENIO EMPLEADO ASPAEN GASTRONOMIA 50%
36	JENNIFER ALEJANDRA CUENCA GOMEZ	7	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA 65%
37	JUAN PABLO ARIZA OVALLE	7	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA 10%
38	JUAN PABLO TORRES RODRIGUEZ	7	
39	LAURA ALEJANDRA TORRES PARODI	7	BECA SER SABANA GASTRONOMIA 10%
40	JULIANA ÑUNGO MORENO	8	
41	LAURA GUZMAN AGUDELO	8	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 90%
42	MIGUEL ENRIQUE MORENO VIVEROS	8	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 60%
43	PEDRO JAVIER LOPEZ VAZQUEZ	8	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA 70%
44	VALERIA ORTEGA DIAZ	8	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA 90%

2020-2			
	Nombres	Sem	Beca
1	BARRERO MENDOZA LAURA	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
2	BERDUGO MORALES DANIELA ALEXANDRA	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
3	BETANCOURT CABARCAS JUAN SEBASTIAN	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
4	GALVIS HENAO TOMAS	1	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
5	GARCIA BERBESI RAFAEL	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
6	GOMEZ SEGURA NICOLAS DANIEL	1	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA
7	JULIAO MOLINA LAURA MILENA	1	BECA CONVENIO EXCELENCIA ASPAEN GASTRONOMIA
8	LEMUS DURAN JUAN DAVID	1	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA

9	QUIROGA GOMEZ ANGELA MARIA	1	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA
10	RAGUA JULA LAURA VALENTINA	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
11	RAMOS RAMIREZ JUAN DANIEL	1	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
12	VASQUEZ CAVIEDES ANA DE JESUS	1	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
13	ALMEYDA ANGARITA NICOLLE ANDREA	2	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA
14	ARIAS LEON OSCAR EDUARDO	2	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA
15	BELTRAN MORALES ANA MARIA	2	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
16	BUSTAMANTE QUINTERO MAURICIO ALEJANDRO	2	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
17	CELY MONTOYA MARIA PAULA	2	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
18	FERNANDEZ FORERO GABRIELA MICHELLE	2	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
19	GAMBOA CORCHO JUAN PABLO	2	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
20	HASTAMORIR ORTIZ ANDRES FELIPE	2	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
21	MUNOZ OSPINA HAGUEN ANGEL	2	BECA SABANA GENERACION E v1 GASTRONOMIA
22	OSORIO CORTES JOAN ALEJANDRO	2	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
23	OYOLA VEGA MANUELA FERNANDA	2	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
24	PEDRAZA CARO ALEJANDRO	2	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
25	PINZON RAMIREZ DANIEL ALEJANDRO	2	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
26	ROA VASQUEZ ANDREA CATALINA	2	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
27	TELLEZ MENDOZA JOSE ALEJANDRO	2	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
28	ZAMORA VERGARA DANIELA	2	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
29	AMOROCHO MORALES JUAN DANIEL	3	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
30	CALAO BUITRAGO ANA SOFIA	3	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
31	FIERRO GARAVITO JUAN DAVID	3	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
32	GAMBOA GAITAN YULIANNA VALENTINA	3	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
33	NOVA SANCHEZ DIEGO ALEJANDRO	3	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
34	RAMIREZ RODRIGUEZ JUAN CAMILO	3	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA
35	RAMOS GONZALEZ MARIANA ESTEFANIA	3	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
36	SANCHEZ PEREZ JUAN DIEGO	3	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
37	BEDOYA FONQUE ALEJANDRA	4	BECA SABANA EMPRESARIAL GASTRONOMIA
38	GARCIA GUZMAN PAULA ANDREA	4	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
39	MIGUEZ ESLAVA JOEL NICOLAS	4	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
40	MONTILLA MONTANA JUAN PABLO	4	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
41	NINO PEREZ ANDRES FELIPE	4	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
42	PARRA BARRERA DIDIER ALEXIS	4	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
43	PEREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN	4	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
44	RUBIO OMEARA JUAN PABLO	4	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
45	YOPASA PINTO DAVID CAMILO	4	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA

46	ARJONA MUCHACHO ANDREA GABRIELA	5	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
47	CUERVO RODRIGUEZ LUZ ADRIANA	5	BECA CONVENIO BANCOLOMBIA GASTRONOMIA
48	DUARTE LEAL MARIA ALEJANDRA	5	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
49	JEREZ TORRES ANGIE LORENA	5	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
50	SAENZ CASTILLO MARIANA	5	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
51	SOLER RAMOS NICOLAS	5	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
52	VASQUEZ NEUTA ANA MARIA	5	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
53	VELASCO NAVAS SEBASTIAN	5	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
54	ALBARRACIN SANCHEZ LINA MARIANA	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
55	BEJARANO CARRASCO ANAMARIA	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
56	CAMARGO GARCIA EDUARDO	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
57	CASTIBLANCO CAMACHO PAULA ANDREA	6	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
58	CASTRO ABRIL LAURA SOFIA	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
59	CORAL GARCIA GABRIELA	6	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
60	COVELLI GARCIA SANTIAGO	6	BECA CONVENIO EMPLEADO ASPAEN GASTRONOMIA
61	GAVIRIA MORALES ANDRES	6	CREDITO BECA PRESTAMO DONACION GASTRONOMIA
62	MEDINA CASTAÑEDA LAURA CAMILA	6	CREDITO FINANCIACION ESPECIAL GASTRONOMIA
63	MEDINA MORENO LAURA VALENTINA	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
64	PINILLA SAENZ JUAN DAVID	6	CREDITO CONVENIO FUNDACION BOLIVAR DAVIVIENDA GASTRONOMIA
65	PORTELA IBARRA FREDY	6	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
66	RAMIREZ ROMERO DANIELA	6	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
67	SANCHEZ OROZCO JULIANA	6	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
68	SUAREZ FORERO MARIA ALEJANDRA	6	BECA EXCELENCIA GASTRONOMIA
69	BARRERO TORRES MANUELA	7	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
70	DIAZ VELEZ JUAN CAMILO	7	BECA TALENTO SABANA GASTRONOMIA
71	LUNA MOSQUERA SOFIA	7	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
72	QUINTERO HERNANDEZ DAVID ANDRES	7	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
73	TABORDA LONDOÑO JUAN DAVID	7	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
74	ARIZA OVALLE JUAN PABLO	8	BECA SABANA FAMILIAR GASTRONOMIA
75	AROSA PEÑA INMANOL	8	CREDITO ADELANTE 1 GASTRONOMIA
76	CUENCA GOMEZ JENNIFER ALEJANDRA	8	BECA SABANA EMPLEADO UNIVERSIDAD DE LA SABANA GASTRONOMIA
77	GREMLI MARQUEZ URSULA	8	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
78	MUNAR ACOSTA JULIANA	8	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
79	QUEVEDO CARVAJAL ROLAND FERNANDO	8	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
80	SALAZAR MORENO MARIA ALEJANDRA	8	BECA SABANA ESPECIAL GASTRONOMIA
81	TORRES PARODI LAURA ALEJANDRA	8	BECA SER SABANA GASTRONOMIA

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 2 diciembre 2020.

Becas 2020

Gastronomía

Tipo Apoyo	Grupo de Becas	Tipo de Beca	Estudiantes Becados	% Estud Becados	Número ayudas	% Número ayudas	Monto	% Monto
Becas	Beca Plan Covid	Plan Covid	28	32,18%	28	22,76%	\$ 49.862.250	8,38%
Becas	Beca Sabana	Talento Sabana	17	19,54%	28	22,76%	\$ 117.146.250	19,69%
Becas	Beca Excelencia	Excelencia Programa	13	14,94%	21	17,07%	\$ 229.086.000	38,51%
Becas	Beca Familiar	Sabana Familiar	11	12,64%	19	15,45%	\$ 24.991.200	4,20%
Becas	Beca Hijos de Empleados	Empleado Sabana	5	5,75%	7	5,69%	\$ 51.904.800	8,73%
Becas	Beca Sabana	Credito Adelante	4	4,60%	4	3,25%	\$ 26.700.000	4,49%
Becas	Generación E	Sabana Generación E	3	3,45%	6	4,88%	\$ 20.025.000	3,37%
Becas	Beca Convenios	Empleado ASPAEN	2	2,30%	3	2,44%	\$ 19.224.000	3,23%
Becas	Beca Convenio Fundaciones	Convenio Bancolombia	1	1,15%	2	1,63%	\$ 26.700.000	4,49%
Becas	Beca Convenio Fundaciones	Convenio Bolivar Davivienda	1	1,15%	1	0,81%	\$ 6.007.500	1,01%
Becas	Beca Excelencia	Excelencia ASPAEN	1	1,15%	1	0,81%	\$ 8.971.200	1,51%
Becas	Beca Sabana	Sabana Especial	1	1,15%	1	0,81%	\$ 11.534.400	1,94%
Becas	Beca Sabana	Ser Sabana	1	1,15%	2	1,63%	\$ 2.670.000	0,45%
Total			87	100,00%	123	100,00%	\$ 594.822.600	100,00%

Fuente: CIUS. Estadísticas población estudiantil. Becas y ayudas. 2020.

https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx 9 diciembre 2020.

3. PROCESOS ACADÉMICOS

3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2020-1	2020-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.

2020-1 y 2020-2		
Departamento	Nombre del curso	Créditos
Artes Culinarias	Advanced Pastry	2
Artes Culinarias	Beb. Trad. Colombianas	2
Artes Culinarias	Tendencias gastronómicas	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Cultura Gastronómica de Europa	2

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 2 diciembre 2020.

3.3 Internacionalización.

Relación de materias en ingles u otro idioma		
Asignatura	Semestre	Profesor

Fuente: Programación 2019. Diciembre 12 de 2019.

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre Del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	

Movilidad Estudiantil 2019-1				
#	Nombre Completo	Sem	Universidad-País- Convenio	Motivo

Movilidad Estudiantil 2019-2				
#	Nombre Completo	Sem	Universidad-País- Convenio	Motivo

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto o Artículo	Institución, Universidad o profesor con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
“Inclusión de la gastronomía en los Programas de Alimentación Escolar”	FAO RLC	Chile	Mayo 2019- mayo 2020	Mayor aceptabilidad de la comida en el PAE de Colombia. Donde se reducen las pérdidas y desperdicios.
Key Action 2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices. Erasmus + - Key Action 2: Capacity building in the field of higher education “INCLUDES +”	Universidad de La Sabana, Universidad Tecnológica de Bolívar, Universidad Veracruzana, Universidad Politécnica de Guanajuato, Universidad de Valparaíso, Universidad Andrés Bello, Fundación ALUNA, VRIJE Universiteit Brussel, Universidad de Valencia, Technological University Dublin, RSM Erasmus University	Colombia, México, Chile, España, Holanda, Irlanda, Bélgica	2020-2021	Construcción del proyecto para ser sometido en el 2021
Building Resilient Communities to Support the Health and Wellbeing of Venezuelan Refugees in Brazil and Colombia.	Universidad Federal de Pelotas, Universidad Federal do Rio Grande, Escuela Nacional de Administración Pública ENAP, Universidad de La Sabana, SAYARA internacional, Caritas Arquidiocesana de Sao Pablo, Heriot Watt University.	Brasil, Colombia, Reino Unido.	2020-2021	Proyecto consolidado y sometido a la convocatoria Somos Más

Pork meat prepared by different cooking methods. A microstructural, sensorial, and physicochemical approach	Universidad Politécnica de Valencia	España	Marzo	100% Publicado
Influence of High-Power Ultrasound on Natural Microflora, Pathogen and Lactic Acid Bacteria in a Raw Meat Emulsion	Universidad de Navarra	España	Diciembre	Listo proof para publicar
Characteristics of chontaduro dried as novel ingredient in pancake batters	Universidad Politécnica de Valencia	España	Diciembre	Avance 25%. Falta terminar ensayos experimentales junto con Facultad de Ingeniería
Approach to methodology to design menus for people with diabetes type II Artículo en el marco del proyecto ENF-33-2019	Ana M. Palacios, MD, PhD Assistant Professor Department of Applied Health Science Indiana University- Bloomington School of Public Health	EE UU	Diciembre	Avance 40%.
Sensory studies on snacks and dips elaborated with lionfish surimi	Universidad Politécnica de Valencia Universidad de los Andes	España	2020	Artículo sometido
Prototipo electrónico para el análisis de las principales características sensoriales en alimentos representativos de México y Colombia	Universidad Panamericana de México, sede Aguascalientes	México	2020	Proyecto enviado a la convocatoria interna de investigación de la Universidad de La Sabana, proyecto planteado con la facultad de Ingeniería.

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2020.

Relación de estudiantes internacionales visitantes				
Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Fecha	Actividad académica realizada

Salidas Académicas 2018				
País	Periodo	Visitas Realizadas	Total Asistentes (No. estudiantes, No. Profesores)	Productos académicos

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. Diciembre 6 de 2019.

Eventos Académicos 2020				
Nombre del Evento	Fecha de realización	Conferencistas	Total Asistentes (No. estudiantes, No. profesores, No. de graduados Externos)	Productos académicos como resultado del evento
Desarrollo cena BBC, con el libro Pescados el Arte de la técnica	2/12/2020	Daniel Jiménez	80 asistentes externos	Visibilizar el proyecto del libro.
Feria Sabor Barranquilla	9/25/2020	Daniel Jiménez Juan Manuel de la Roche	Virtual	Desarrollo de embutidos colombianos con pescados. Vídeo de proyección social y divulgación académico.
Videos de cocina para Fenavi. El poder del Huevo.	9/25/2020	Daniel Jiménez	10 asistentes externos, dos alumnos. Se transmitió posteriormente virtual.	Manejo y aprovechamiento del huevo en la cocina colombiana
Live cooking show Unilever Food Solutions	6/19/2020	Daniel Jiménez	Virtual.	Pescados, el arte de la técnica.
Charla para el café virtual en la Universidad del Externado	8/3/2020	Daniel Jiménez	Virtual (80 asistentes)	Pesca sostenible en Colombia
Invitado a la charla Racional	10/14/2020	Daniel Jiménez Pablo Mejía	Virtual por redes.	Pescados, El Arte de la Técnica Profesional.
Feria del libro de Santa Marta, Universidad del Magdalena	10/8/2020	Daniel Jiménez Elsa Cristina Roballo	Virtual.	Pescados, El Arte de la Técnica Profesional.
Semana de letras y libros con sello Sabana	9/9/2020	Daniel Jiménez	Virtual	Pescados, El Arte de la Técnica Profesional Los pescados de Colombia
Mesa de Cocina en el marco de la Feria de Cali	10/16/2020	Daniel Jiménez	Virtual	Técnicas de cocción de los pescados del caribe

Charla sobre el desarrollo de la estructura de nuestra cocina colombiana	6/25/2020	Daniel Jiménez	Virtual	Icsef Fusagasugá está con Egresados Prácticas Icsef y Daniel Jiménez Guzmán. ... Charla dirigida por el Chef.
Salón del libro universitario	9/9/2020	Daniel Jiménez	40 asistentes	Pescados y mariscos en la cocina colombiana. Libro Pescados.
Encendiendo los fogones. Entre la tradición y la innovación. Primer encuentro virtual de cocinas Colombia-México	Octubre 13 de 2020 a octubre 17 de 2020.	Sara Bak-Geller, Felipe Castilla Corzo , Tihui Campos Ortiz, Hernán Jos-e García, Elisa Cadena, Teófila Betancourt, Valerin Saurith, Beatriz Pérez, María Mónica Tobar, Claudia Chávez, José Antonio Vásquez, Verónica Socarrás, María INés Dimas, Rosalba Morales, Flavia de Albino Ortega, Luz Dary Cogollo, José Aníbal Criollo, Marcela Jojoa, Jose Luis Cotes, José Omar Villarreal, Gloria López Morales, Francisca Arbizú, Elsi Valencia, Angie Pinzón, Esperanza Galván, Claudia Yunuén Velásquez, Florisalba Mosquera, Zaida Cotes, Rafael Enrique Meneses y Alex Salgado	Coordinación por parte de Ana María Cruz , evento en el que se realizaron 6 paneles a través de Facebook live y por cada uno se tuvo un alcance aproximado de 500 personas. Es decir, un total de aproximadamente 3000 personas tanto nacionales como internacionales.	Proceso de construcción de una exposición virtual de los paneles realizados, un artículo para la revista Ucansuca y un artículo para someter a una revista indexada ISI o SCOPUS
XV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. CONACTA 2020	Octubre 19 a octubre 2	Luz Indira Sotelo Diana Vernot Annamaria Filomena	No tengo el dato de número de asistentes. Evento externo	Mención al trabajo: <i>Chontaduro y coco: de la tradición al diseño de platos. Características sensoriales y valor nutricional.</i> Artículo de Divulgación en Revista Alimentaria
Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de	Nov 19	Luz Indira Sotelo	No tengo el dato de número de asistentes. Evento externo	Conferencia y difusión On line

los Alimentos. Montevideo Uruguay				<i>Ingeniería y Gastronomía en un trinomio cuadrado: Ejemplos de aplicación</i>
Biología una Ciencia de Colores. Banco de la Republica Biblioteca Luis Angel Arango	Nov 18 y Nov 21	Luz Indira Sotelo	Participación Estudiante de tercer semestre de Gastronomía Brayan Guerrero	Conferencias y difusión Online <i>Biología y Gastronomía. ¿Es posible unir estos dos conceptos?</i> Taller. <i>De la cocina a la biología: El guarapo.</i>
Serendipia, primer festival virtual del libro en Colombia	04/05/2020	Diana Vernot		N/A
Pandemia, Hambre y seguridad Alimentaria	20/05/2020	Diana Vernot	100	N/A
Semana de las letras y libros con sello Sabana	09/09/2020	Annamaria Filomena Alex Salgado Luz Indira Sotelo Diana Vernot	200	N/A
Feria del libro de Santa Marta	08/10/2020	Luz Indira Sotelo Diana Vernot	200	N/A
Jornadas de actualización técnico-científica en aplicaciones y efectos de edulcorantes no calóricos en alimentos	8, 15, 22 y 29 de octubre, 2020	Luz Indira Sotelo Annamaria Filomena Ambrosio	No tengo el dato de número de asistentes. Evento externo	Conferencia: Selección de edulcorantes no calóricos para la elaboración de pancakes a partir de umbrales y perfil sensorial. Realizada con los estudiantes Steven Grosman y Diego Rivera. Profesoras: Indira Sotelo y Annamaria Filomena Ambrosio

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2020.

Relación de las asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics
N/A		

3.1 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega

3.2. Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos

*En 2020, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2019.

4. GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2020.

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	403

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil. Consolidado de Graduados entre 1990 y 2020. https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx. 9 diciembre 2020.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2020.

2020-1		2020-2		Total Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
14	4	19	15	52

Fuente: Éxito Académico EICEA. 26 noviembre 2020.

4.3. Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha

4.4. Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes
	19	

4.5. Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6 Ubicación laboral de los Graduados.

	Nombre graduado	Cargo	Empresa
1	Alberto Azula Zubieta	CHEF FREELANCE	Rational Colombia
2	Alessandra Betancourt	JEFA DE PARTIDA EN PASTELERIA	Tickets bar
3	Ana María Cruz Vidal	PROFESORA EN FORMACIÓN JUNIOR	Universidad de La Sabana
4	Ana maría Rodriguez Avila	EJECUTIVA SE EVENTOS	Club Militar
5	Andrea Carolina Suárez Urrego	PROCUREMENT ANALYST	Unilever
6	Andres Felipe Daza Mattos	CEO	bendecido SAS
7	Angie Diane acosta fajardo	PASTELERA	Lemaitre

8	Camila Del Viento Hurtado Muñoz	ACCOUNT MANAGER	IWS Services
9	Camilo Alfonso Mujica Olejua	COMMUNITY MANAGER	natiú
10	Camilo Andrés Guzman Montealegre	SOUS CHEF	Pastuso
11	Carlos Mejia Gomez	LINECOOK	The Cliff House
12	Carlos Roberto Lara Zequeira	COCINERO DE LÍNEA	Troquet on South
13	Carolina Escobar	DEMI CHEF	Hamilton island enterprises
14	Catalina navas	COCINERA	Akelarre
15	Cristina Arenas Vicaría	Gerente y dueña	Crocante y Ají
16	Daniel Escudero Gutierrez	DOCENTE	Politécnico Internacional
17	Daniel Urrego	ANALISTA DE CALIDAD	Koba Colombia sas
18	Daniel Villamizar	Chef	Peak 9
19	Daniela Manriquir Varón	CHEF I+D	Boho Food Market
20	Dumitru Vasilescu Quintero	ADMINISTRADOR DE BASES DE DATOS	Z&R abogados
21	Eliana Canchón	DESARROLLADOR TÉCNICO COMERCIAL	La Recetta
22	Eliana Cortés	DEME CHEF DE PARTIE	Carnival Cruise line
23	Felipe Alfonso Cobos	ANALISTA COMERCIAL	Cencosud Colombia
24	Javier Hernando Bautista Peña	LINE COOK	Mina Group
25	Johan Camilo Aguilera Saavedra	TRAINEE	The Ritz-Carlton Company
26	Jose Daniel Ávila	ANALISTA DE DESARROLLO DE PRODUCTO	Alpina Productos Alimenticios S.A.
27	JOse Gomez	BARTENDER	Gate Gourmet
28	Juan Camilo González	ADMINISTRADOR	Once y once sas
29	Juan Camilo Muñoz C	Market developer	Cawel SAS
30	Juan David Bayona	Gerente General	Manos en la masa
31	Juan David Guevara Alvarez	EJECUTIVO PULL	Unilever
32	Juan Pablo Arévalo	COOK 2	Omni Grove Park Inn
33	Juan Sebastian	INVESTIGADOR	El Celler de Can Roca
34	Juliana melendrez ruiz	ESTUDIANTE PHD	Laboratorio de investigacion CSGA
35	Juliana Nieto Diaz	PASTELERA DECORADORA	Miryam Camhi
36	laura Barreto	ADMINISTRADORA PUNTO DE VENTA	Crepes & Waffles
37	Laura Juliana Fuquen Sarmiento	DOCENTE DE COCINA	Secretaria de educación de Yopal
38	Laura Tocaruncho	GERENTE DE PUNTO	Crepes & Waffles
39	Leonardo Granados Garcia	AGENTE CALL CENTER	SELDAT
40	Luis miguel Jimenez muñoz	PROFESOR CATEDRA	Universidad de La Sabana
41	Luisa Fernanda Riaño Arregocés	Gerente general	Habemus Cioccolato
42	Luisa Fontán	asistente de gerencia	Colegio Fontan capital
43	Luisa Jiménez	Chef pastelero	St Honoré
44	Manuel Enrique Rubio Lopez	CHEF PASTELERO	All are welcome
45	Margarita Salcedo	ASESORA DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	Fundación ACUA

46	María Angélica Bayona	EJECUTIVO DE VENTAS	Unilever
47	María Camila Rojas Gaitán	DOCENTE SUPERVISORA	Politécnico Internacional
48	Maria Jose Arabia	SHOW HOST	America's Test Kitchen
49	María José Cardozo Rojas	SOUS CHEF	Enki
50	María Paula Deaza Fernández	PROFESORA EN FORMACIÓN JÚNIOR	Universidad de La Sabana
51	Maria Paula Luna Lopez	DIRECTORA ENCUENTRO DE SABORES ANDINOS: PASTO CAPITAL GASTRODIVERSA 2019	Acopi nariño, Alcaldía de Pasto
52	Mariana Valencia Naranjo	MAESTRE DE CALIDAD GASTRONOMICA	Grupo IGA (Andres Carne de Res)
53	Natalia Andrea Acosta Méndez	DOCENTE	Fundación Universitaria del Área Andina y Fundación Universitaria San Mateo
54	Natalia Aponte Romero	MESERA	Hotel Grand Hyatt
55	Nelson Baquero Uribe	ADMINISTRADOR	La Boutique de las Carnes
56	Nicolás Ávila Guevara	COORDINADOR ACADÉMICO	Fundación Universitaria del Área Andina
57	Nicolas Echeverry	COCINERO	Miami beach Edition
58	Nicolás Escobar Jaramillo	Co-propietario	Boston Marbled Cheesecake Brownies
59	Nicolás Ríos Rivera	CHEF	Cirque du soleil
60	Nicolas Rodriguez Gutierrez	LEAD COOK	MIna GROUP
61	Ricardo Andrés alba Beltrán	COORDINADOR DE GASTRONOMÍA	Politécnico Internacional
62	Robinson. Richard López Barreto	COCINERO PRIMERO	Club campestre Guaymaral
63	Roland Rojas	Administrador/director de producción	Casqua Comida Colombiana y Pet&Co Sas
64	Santiago Alfonso Santamaría Bernal	TEAM LEADER	Jumeirah
65	Sara Sanabria Casas	ASISTENTE DE PASTELERÍA	Chateau on the Lake resort
66	Sergio Enrique Rodríguez Rendón	Todos los cargos en todas las áreas	KAOTA Chocolatería artesanal
67	Stefania Perez	JEFE DE INNOVACION Y DESARROLLO	Nutresa - Alimentos al Consumidor
68	Valentina Rosasco	MANAGER DE DESARROLLO DE PRODUCTOS (PRODUCT DEVELOPMENT MANAGER)	H-E-B

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- Participación en eventos de la Red de Eventos Gastronómica de Colombia (más de 25), presentando el Programa a través de ponencias, charlas y conversatorios. Se apalancó con el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef Carlos Gaviria.

- Proyectos con organizaciones del entorno:
 - Sector Industria de alimentos:
 - Convocatoria graduados para proceso de selección de Grupo Vilaseca (Ecuador).
 - Se organizó un evento para presentar el nuevo FOOD LAB del Programa a empresas claves del sector.
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Unilever Food Solutions); refuerzo a materias existentes (Nutrición y Dietética: 6 horas de nutrición láctea dictada por Alpina)
 - Proyectos extracurriculares: Concurso Huevos Santa Reyes (Reto Santa Reyes Free: 9 estudiantes participantes).
 - Sector HORECA
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Gestión de Negocios de Alimentos Grupo Takami)
 - Sector OG y ONG
 - Proyectos curriculares: Diseño de materias (Cátedra Marviva Pesca Responsable)

INFORME DE GESTION 2021

DIRECCIÓN DE PROGRAMA GASTRONOMÍA

DANIEL ROBERTO PRADA GRANADA



INTRODUCCIÓN	3
1. PEI	3
1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.	3
1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo),	8
1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).	9
1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.	10
2 ESTUDIANTES	12
2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.....	12
2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.	12
2.3 Cumplimiento de indicadores.....	13
2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.	13
2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total:	13
2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.....	14
2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro-2020:.....	14
2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.....	14
2.9 Estudiantes monitores.....	14
3.0 Información de becas a estudiantes.	15
3 PROCESOS ACADÉMICOS	20
3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del syllabus	20
3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.	20
3.3 Internacionalización.....	20
3.4 modificaciones al Plan de Estudios aprobadas,	30
4 GRADUADOS	30
4.1 Número total de graduados a 2021:.....	30
4.2 Número de graduados en cada periodo del 2021.	30
4.3 Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.....	31
4.4 Eventos o actividades académicas realizados para los graduados.....	31
4.5 Ubicación laboral de los Graduados.	31
5 ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD	38

INTRODUCCIÓN

En el presente informe se encuentra registrada la información correspondiente a la Gestión realizada durante el año 2021, compartimos algunas consideraciones:

- La información contiene tanto los registros Institucionales como actualización de estos por parte del Programa al mes de diciembre de 2021. Está distribuida en 6 módulos a saber: PEI, Estudiantes, Procesos académicos, Graduados, y Estrategias de Visibilidad del Programa
- **Párrafo de Introducción**

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha	Participantes	Impacto
1	Presentación de las Short Internships, un proyecto de prácticas intersemestrales	29/01/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Espacios de desarrollo, promovidos por los graduados emprendedores de la Escuela Internacional para los estudiantes de pregrado, en un ambiente laboral real, aplicando sus conocimientos y reforzando habilidades en la solución de problemas. aplicando sus conocimientos y reforzando habilidades en la solución de problemas. Durante dos meses, los estudiantes realizaron un proyecto aplicado que evidenció el aseguramiento del aprendizaje, generando un impacto en la compañía, consolidando también la relación Universidad-Alumni y fomentando diversas estrategias de aprendizaje experiencial que la Escuela desarrolla en sus programas de pregrado
2	Open Campus	18/02/2021	EICEA (Programas Pregrado)	se llevó a cabo Open Campus, donde contamos con la participación de miles de estudiantes de colegios calendario A y B, interesados en estudiar algunos de los seis programas de pregrado que ofrece la Escuela Internacional. Durante los dos días de la jornada se realizaron varias actividades relacionadas a la esencia de las carreras
3	Reunión de Padres de estudiantes nuevos EICEA	25/02/2021	EICEA (Programas Pregrado)	se conectaron más de 244 familias interesadas en conocer un poco más sobre los directores de programa, la Decana, las oportunidades de internacionalización, el acompañamiento académico y personal que se le brinda a sus

				hijos y, por supuesto, las ventajas competitivas y formación que brinda cada uno de los seis pregrados
4	Campus Day	26/02/2021	Eicea – Bienestar Universitario	Fue una estrategia de la campaña #YoVivoElCampus, que se creó para darle una resignificación al Campus con el regreso de los estudiantes. En la actividad, contamos con la participación de más de 60 estudiantes entre primer y segundo semestre que pudieron aprender de la Universidad, de la Escuela Internacional, mientras conocían a sus compañeros, profesores, cuerpo administrativo y, por supuesto, el Campus, a través de una carrera de observación.
5	La Universidad en los Medios	21/03/2021	Profesor Daniel Jiménez	Medio: El Tiempo Artículo: Cómo aprovechar mejor cinco de nuestros pescados de mar https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/cocina-como-aprovechar-mejor-cinco-de-nuestros-pescados-de-mar-575067
6	Jornada Universitaria de la Escuela Internacional	25/03/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Jornada Universitaria denominada “Solidaridad creativa en tiempos de pandemia”, la jornada contó con la participación de 32 estudiantes de los seis programas de la Escuela. La actividad se realizó en Torreblanca, Santander, y el tema central fue creatividad e innovación. Los estudiantes participaron en un taller de Creative Problem-Solving, liderado por el profesor Andrés Mejía Villa. Adicionalmente, pudieron participar en un challenge experience corto, enfocado en temas de educación, liderado por los profesores Rafael Henríquez y Andrés Lizcano. La jornada finalizó con un taller de Innovación Social y Empresa, dirigido por el profesor Jesús David Giraldo, PhD. de la Facultad de Filosofía
7	Ponente	12/04/2021	Profesora, Luz Indira Sotelo Díaz,	Ponente en el REFSQ 2021 27 th. Intl Working Conference on requirements Engineering: Foundation for software quality del Design of a detection system for oro-sensory attributes indicators of food acceptability to contribute to older adults nutritional well being with Alzahimer
8	Ponente	01/05/2021	Profesora, Luz Indira Sotelo Díaz,	Ponente en la presentación del libro “Chontaduro y Coco en salsa de Ciencia, Cultura y Técnica”, en la II Feria Virtual del Libro Académico
9	Reunión de Padres de estudiantes nuevos EICEA	08/05/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Reunión de Padres con más de 340 familias de los estudiantes admitidos para el periodo 2021-2, donde cada padre de familia pudo obtener información de primera mano y en

				detalle de la oferta académica y diferencial de cada programa, el acompañamiento por parte de la Dirección de Estudiantes, y las oportunidades y convenios en temas de prácticas e internacionalización.
10	XI Semana de Innovación y Emprendimiento	11/05/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Con el apoyo del CEIS, Claro, iNNpulsa, CEmprende, Oracle, Olea, ELANET, Mercado Pago y El Cielo Hospitality Group. En total, se presentaron 21 proyectos, prototipos e ideas de equipos de estudiantes de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, y la Facultad de Enfermería y Rehabilitación. Además, se realizaron webinars alrededor de temas tecnológicos, digitales, de innovación, eficiencia energética y smart cities.
11	Ceremonia de reconocimiento de Alumnos Distinguidos	28/05/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Más de 100 personas conectadas, reconocimos a aquellos estudiantes que se destacan no solo por su excelencia académica, sino por su sentido de pertenencia, valores humanos e interpersonales, espíritu Sabana, participación en actividades y más.
12	Nominación	05/2021	Profesor Daniel Jimenez	Nominado en los Premios la Barra 2021 como mejor chef de Colombia
13	Ceremonia de reconocimiento Pruebas Saber Pro	2/06/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Reconocimiento a los estudiantes que obtuvieron los mejores puntajes y resultados en las Pruebas Saber Pro
14	La Universidad en los Medios	10/06/2021	Profesora, Silvia Gast Harders	Medio: Revista Semana Artículo: Comida mexicana con sabores colombianos, la receta de un premiado chef boliviano que desde su cocina en el centro de Bogotá sorprende con recetas de comida fusión https://www.semana.com/mejor-colombia/articulo/comida-mexicana-con-sabores-colombianos-la-receta-de-un-premiado-chef-boliviano-que-desde-su-cocina-en-el-centro-de-bogota-sorprende-con-recetas-de-comida-fusion/202102/
15	Reunión de Profesores	24/07/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Reunión de Profesores para el periodo 2021-2, donde contamos con la participación del Señor Rector, Rolando Roncancio, quien les dio la bienvenida al nuevo semestre y permitió la participación de profesores de cátedra y planta a través de un taller.
16	Webinar "¿Qué es el Vital Challenge?"	10/08/2021	Estudiantes Juan David Pinilla y María	En el marco del Vital Challenge, un reto de cocina para la comunidad universitaria. El evento se realizó en la plataforma Teams y contó con la participación especial de Juan

			Alejandra Suárez	David Pinilla y María Alejandra Suárez, estudiantes del Programa de Gastronomía
17	Webinar "¿Qué es una receta?"	11/08/2021	Daniel Prada, director del Programa de Gastronomía	En el marco del Vital Challenge, un reto de cocina para la comunidad universitaria.
18	Webinar "¿Qué es comida saludable?"	12/08/2021	Profesora, María Alejandra Guerrero	En el marco del Vital Challenge, un reto de cocina para la comunidad universitaria.
19	Webinar "¿Cómo emprender con una receta?"	17/08/2021	Invitado	El evento se realizó en la plataforma Teams y contó con la participación especial de Esteban Correa, cofundador de Salvaguardian Cerveza de Autor
20	Encuentro Virtual de Graduados	14/09/2021	Alumni Sabana - EICEA	contó con la participación especial de Camilo Herrera, presidente de Raddar.
21	Participación	17/09/2021	María Paula Deaza, jefe del Departamento de Ciencia, Cultura y Artes de la Alimentación y Annamaria Filomena, Docente investigador	Semana Letras y Libros UniSabana
22	La Universidad en los Medios	21/09/2021	María Paula Deaza, jefe del Departamento de Ciencia, Cultura y Artes de la Alimentación	Tipo de medio: Internet Medio: Semana Titular: Arepa fusión, un festival que busca mejorar la convivencia entre los colombianos y venezolanos
23	Participación	22/09/2021	Diana Vernot, profesora del Departamento de Ciencia, Cultura y Artes de la Alimentación y Annamaria Filomena, Docente investigador	Harina de grillos: ¿cómo incluirla en alimentos culturalmente aceptados?
24	La Universidad	22/09/2021	Miguel Martínez, profesor del	Tipo de medio: Internet Medio: Colombia Retail

	en los Medios		Departamento de Artes Culinarias	Titular: Exporvinos, una de las ferias de vino más importantes de Latinoamérica, llega a sus 16 años y se realizará del 21 al 31 de octubre
25	Open Day Escuela	2/10/2021	EICEA, Financiación Universitaria, Jefatura de internacionalización	Con el objetivo fue que las personas admitidas a los programas y sus padres pudieran conocer más acerca de la Universidad, las diferentes carreras, programas de financiación, opciones de internacionalización, entre otras, a través de actividades, puntos de información y conferencias.
26	Bootcamp Unisabana	08/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	El objetivo fue que las personas admitidas a los programas y sus padres pudieran conocer más acerca de la Universidad, las diferentes carreras, programas de financiación, opciones de internacionalización, entre otras, a través de actividades, como un Challenge, puntos de información y conferencias.
27	Jornada Universitaria Alumnas EICEA	14/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Participaron 33 estudiantes de los seis programas. El tema central de la experiencia fue el emprendimiento y la innovación social, usando la metodología de Design Thinking.
28	Jornada de Financiación con la Universidad	26/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Es un espacio en el que los padres y alumnos, interesados en conocer las diferentes opciones de financiación que ofrece la Universidad, pudieron ser orientados en ese tema y solucionar todas sus dudas por parte de la asesoría de Financiación Universitaria.
29	Jornada de Financiación con el ICETEX	26/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Es un espacio en el que los padres y alumnos, interesados en conocer las diferentes opciones de financiación que ofrece el ICETEX, pudieron ser orientados en ese tema y solucionar todas sus dudas por parte de la asesoría de Financiación Universitaria.
30	XI Foro de Administración con Visión Global	27/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	"Felicidad Organizacional en Tiempos de Incertidumbre", espacio que contó con la participación especial de Nancy Martínez, directora general de Live 13.5, y Maximiliano Hurtado, director del Magister en Dirección de Personas de la Escuela de Administración de Servicios de la Universidad de Los Andes de Chile.
31	XII Semana de Innovación y Emprendimiento	25,26, 27 y 28 de octubre	EICEA (Programas Pregrado)	El evento tuvo como invitados especiales a Manuela de Gamboa (Asociada a Brazil Venture Capital), Ana María Prieto (Asociada para Hispanoamérica de Brazil Venture Capital), Andrea Martínez (Cofundadora de Inway Projects), María Villar (Cofundadora de FoodInn App), Gloria Gubianas (Cofundadora de Hemper), Daniel Villa (Ceo at Double V Partners), Ibai Martínez (Cofounder and GM in TEAMLABS), Anamaría Nieto (Cofundadora y Ceo de Kupa), Jorge Rico (Representante de la

				Universidad de Cundinamarca), Rafael Sánchez (Representante Universidad Minuto de Dios), Viviana Rondón (Representante Universidad Militar Nueva Granada) y Edwin Sierra (Representante UNICOC).
32	Ceremonia de premiación del Challenge Experience Logística 4.0 en su versión académica	30/10/2021	EICEA (Programas Pregrado)	En este espacio los organizadores (Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, el Cluster de Logística y Transporte de la Cámara de Comercio de Bogotá, con el apoyo de Logyca), estuvieron presentes, junto con los participantes y mentores. En total, el Challenge contó con 30 equipos inscritos y 32 mentores.
33	Jornada Gastronómica	30/10/2021	Programa Gastronomía	"Cocinemos con amor", una jornada gastronómica y lúdica para 40 niños de la Fundación 33 Sueños quienes vinieron al Campus de la Universidad.
34	La Universidad en los Medios	21/9/2021	María Paula Deaza Fernández	Arepa fusión, un festival que busca mejorar la convivencia entre los colombianos y venezolanos
35	Reunión de Padres Unisaban	6/11/2021	EICEA (Programas Pregrado)	Con el objetivo fue que los padres de los estudiantes admitidos pudieran conocer a los directivos de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, resolver dudas y profundizar en el contenido y oportunidades de cada uno de los Programas.
36	Publicación Artículo	11/2021	Profesora Annamaria Filomena-Ambrosio	Sensory studies on snacks and dips elaborated with lionfish surimi. Coautora: Annamaria Filomena Ambrosio. Publicado en: Journal of Culinary Science & Technology. Scopus: Q3. Referencia: Luis M Jiménez-Muñoz, María Hernández-Carrión, Isabel Hernando & Annamaria Filomena-Ambrosio (2021): Sensory Studies on Snacks and Dips Elaborated with Lionfish Surimi, Journal of Culinary Science & Technology, DOI: 10.1080/15428052.2021.2002227

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
May 2021	Los Premios la Barra 2021	Nominado en los Premios la Barra 2021 como mejor chef de Colombia Daniel Jimenez
9 de octubre de 2021	Tipo de medio: Internet y prensa Medio: Hoy Diario del Magdalena y Hoy Diario del Magdalena.com Titular: Elegidos los jurados del festival de cocina tradicional samaria	Mención a la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas y al programa de Gastronomía

9 de octubre de 2021	Tipo de medio: Internet Medio: La Opinión.com Titular: Conozca los jurados del festival de comida tradicional	Mención a la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas y al programa de Gastronomía
----------------------	---	--

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

Nombre programa	Tipo de programa	Descripción
Curso vacacional "Hospitality Revenue and Customer Experience Management"	Curso Vacacional Nov-Dic	El curso vacacional fue dictado por la profesora visitante Miyoung Jeong de la Universidad de Carolina del Sur. El curso inicio el 29 de noviembre y finalizo el 15 de diciembre de 2021, duración 36 horas.
Marketing Strategies with Analytics Perspectives	Curso Vacacional Nov-Dic	El curso vacacional fue dictado por la profesora visitante Giuliana Isabella, PhD INSPER (Logo AACSB, AMBA y EQUIS), Brasil. El curso inicio el 29 de noviembre y finalizo el 15 de diciembre de 2021, duración 36 horas.
Blockchain and Its Impact on Business	Curso Vacacional Nov-Dic	El curso vacacional fue dictado por el Profesor: Manimuthu Arunmozhi, PhD Nanyang Technological University Singapur. El curso inicio el 30 de noviembre y finalizo el 15 de diciembre de 2021, duración 36 horas.
Big Data Analytics	Curso Vacacional Jun-Jul	El curso vacacional fue dictado por el profesor visitante Julien Cloarec, PHD, Université de Laval, Canadá. El curso inicio el 14 de junio y finalizo el 25 de julio de 2021, duración de 40 horas.
International Advanced Negotiation	Curso Vacacional Jun-Jul	El curso vacacional fue dictado por la profesora visitante Jimena Ramirez M, PHD, IESEG School of Management, Francia. El curso inicio el 14 de junio y finalizo el 25 de julio de 2021, duración de 40 horas.
Distribution and logistics for omnichannel activities	Curso Vacacional Jun-Jul	El curso vacacional fue dictado por el profesor visitante Jose Ignacio Calle, PHD, Universidad Adolfo Ibañez, Chile. El curso inicio el 12 de julio y finalizo el 23 de julio de 2021, duración de 40 horas.
Business Sustainability with a focus on Environmental Management	Curso Vacacional Jun-Jul	El curso vacacional fue dictado por la profesora visitante Idalina Dias Sardinha, PHD, IESEG Lisbon School of Economics & Management, Portugal. El curso inicio el 14 de junio y finalizo el 25 de julio de 2021, duración de 40 horas.
Diplomado en Enología, Cata y el Negocio del Vino	Oct - Dic	El diplomado ofrece la formación de competencias en enología, cata y emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas específicamente en la línea de venta de vinos. La formación está repartida en cuatro (4) módulos

		<p>secuenciales. Es requerido ver los módulos completos y en el orden establecido. El diplomado se hace en alianza con la empresa WINE SKILLS, de expertos sommeliers premiados en España y Colombia.</p> <p>No fue dictado porque no se cumplió el número suficiente de inscritos *</p>
Diplomado en Pastelería con Chocolate para el Emprendimiento	Nov - Dic	<p>El diplomado ofrece la formación de competencias culinarias en pastelería, chocolatería, y emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas específicamente en pastelerías y chocolaterías. La formación está repartida en cuatro (4) módulos secuenciales. Es requerido ver los módulos completos y en el orden establecido. El diplomado se hace en alianza con la Federación de Cacaoteros de Colombia (FEDECACAO).</p> <p>No fue dictado porque no se cumplió el número suficiente de inscritos *</p>
Diplomado Asado de Carnes y su Potencial en Emprendimiento	Nov - Feb	<p>El diplomado ofrece la formación de competencias culinarias en asados con carnes y emprendimiento en el sector de alimentos y bebidas específicamente en restaurantes de carnes. La formación está repartida en tres (3) módulos secuenciales. Es requerido ver los módulos completos y en el orden establecido.</p> <p>No fue dictado porque no se cumplió el número suficiente de inscritos*</p>

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Título	Actividad	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Descripción
REFSQ 2021 27 th. Intl Working Conference on requirements Engineering: Foundation for software quality	Poster	Luz Indira Sotelo Diaz	Ponente, presentación trabajos de estudiantes de Doctorado, actualmente participo en la codirección de una Tesis de Doctorado en Ingeniería del estudiante Edgar Camilo Díaz Cabiativa, director Profesora Gabriela Caez
II Feria Virtual del Libro Académico	Charlas	Luz Indira Sotelo Diaz	Presentación conjunta con las profesoras Diana Vernet y Annamaria Filomena
¿Qué es el Vital Challenge?	Charla	Daniel Roberto Prada Granada	Dar a conocer el Vital Challenge

¿Qué es una receta?	Charla	Daniel Roberto Prada Granada	Dar a conocer qué es una receta a los participantes del Vital Challenge
¿Qué es comida saludable?	Charla	Daniel Roberto Prada Granada	Dar a conocer qué es la comida saludable a los participantes del Vital Challenge
¿Cómo emprender con una receta?	Charla	Daniel Roberto Prada Granada	Dar a conocer a los participantes del Vital Challenge cómo emprender con una receta.
Elección mejor chef de Cajicá	Invitación	María Paula Deaza	PTE
Elección de mejor chef municipios de la sabana fase final	Invitación	María Paula Deaza	PTE

VISITA EMPRESARIOS 2021-1						
No.	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1						
VISITA EMPRESARIOS 2021-2						
No.	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1						

Salidas Académicas					
No.	Profesor	Asignatura	Semestre	Visita Académica	Fecha
1				Ancla y Viento	
2				Frigorífico Guadalupe	
3				Viñedo Villa de Leyva	
4				El chato	

Talleres Teórico - Prácticos Gastrónomo por un día			
Charla			
TALLER 1	Charla Colegio Andino	10:00 am - 10:40 am	Hyflex
TALLER 2	Viernes 26 de febrero	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 3	Viernes 12 de marzo	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 4	Viernes 26 de marzo	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 5	Viernes 9 de abril	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 6	Viernes 23 de abril	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 7	Viernes 7 de mayo	9:00am - 12:00 pm	Hyflex
TALLER 8	Viernes 27 de agosto	9:00am - 12:00 pm	adportas 104
TALLER 9	Viernes 10 de septiembre	9:00am - 12:00 pm	adportas 104
	Viernes 24 de septiembre	9:00am - 12:00 pm	adportas 104

TALLER 10	Viernes 8 de octubre	9:00am - 12:00 pm	adportas 104
TALLER 11	Martes 22 de octubre	9:00am - 12:00 pm	adportas 104
TALLER 12	Martes 5 de noviembre	9:00am - 12:00 pm	adportas 104

Fuente: Coordinación de Admisiones

2 ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

Estado	Estados Académico 2021-1								Total, general
	Semestre								
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Normal	42	25	35	32	35	24	43	31	267
Movilidad	22								22
Periodo De Prueba						1			1
Reactivación Cupo Nuevo	1								1
Transferencia Interna			1						1
Finalizó Materias								1	1
Reglamentación 42							1	6	7
Total, general	65	25	36	32	35	25	44	38	300

Estados Académico 2021-2									
Estado	Semestre								Total, general
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Movilidad	2				1		1		4
Normal	26	43	24	37	33	33	23	44	263
Periodo De Prueba				2					2
Transferencia Interna		1							1
Reglamentación 42							2		2
Total, general	28	44	24	39	34	33	24	46	272

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

	GASTRONOMÍA		
	Estudiantes Activos	Desertores	% Deserción por Programa
2010-1	31	3	9.68%
2010-2	74	9	12.16%
2011-1	100	8	8.0%
2011-2	140	9	6.43%
2012-1	178	10	5.62%
2012-2	231	19	8.23%
2013-1	250	14	5.60%

2013-2	282	19	6.74%
2014-1	289	8	2.77%
2014-2	314	14	4.46%
2015-1	323	31	9.60%
2015-2	331	17	5.14%
2016-1	340	17	5.00%
2016-2	349	6	1.72%
2017-1	323	18	5.57%
2017-2	342	12	3.51%
2018-1	373	18	4.83%
2018-2	358	28	7.82%
2019-1	346	15	4.34%
2019-2	367	7	1.91%
2020-1	348	9	2.59%
2020-2	344	11	3.20%
2021-1	341	7	2.05%
2021-2	354	8	2.26%

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2021-I	2021-II	2021
Inscritos	182	81	263
Admitidos (Selección)	78	47	125
Matriculados (Absorción).	40	26	66
Meta	40	25	65
% cumplimiento de la meta	100.00%	104.00%	102.00%

Fuente: CIUS. Análítica Indicadores de PIAMI 2021. <https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9-Tablero-de-control-poblaci%C3%B3n-estudiantil.aspx>

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.

Periodo	Rangos	172 240	241 259	260 279	280 299	300 319	320 339	340 359	360 379	380 399	400 450	Sin info	Total
2021-1	Número de Estudiantes	1	2	3	5	7	11	8	4	1			42
2021-2	Número de Estudiantes	1	1	3		5	4	3	4	1	1	3	26

Fuente: CIUS. Dirección de Admisiones. Análítica Puntaje Global estudiantes nuevos matriculados 2016 a 2019-1. <https://portalservicios.unisabana.edu.co/DirdeAdmsions/Paginas/Procedencia-estudiantes-nuevos.aspx>

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total:

PAM: Promedio acumulado programa

PCP: promedio del ciclo

Semestre	2021-1		2021-2	
	Promedio de PAM	Promedio de PCP	Promedio de PAM	Promedio de PCP
1	4.05	4.04	3.97	3.97
2	3.96	3.92	3.95	3.86

Semestre	2021-1		2021-2	
	Promedio de PAM	Promedio de PCP	Promedio de PAM	Promedio de PCP
3	4.09	4.06	3.97	3.87
4	3.97	4.14	4.09	4.14
5	4.06	4.25	3.97	4.09
6	4.10	4.30	4.12	4.30
7	4.17	4.49	4.09	4.15
8	4.04	4.33	4.07	4.09
Total, general	4.06	4.19	4.03	4.06

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2020-2	2021-1
Juan Daniel Amorocho Morales	Semestre 3	x	
Maria Paula Cely Montoya	Semestre 2	x	
Ana De Jesús Vásquez Caviedes	Semestre 2		x
Kiara Alejandra Rojas Echeverri	Semestre 6		x

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro-2020:

Nombre Módulo	EFI	
	Total, Estudiantes Programa	Promedio Puntaje Global
Competencias Ciudadanas	73	169,32
Comunicación Escrita	73	171,23
Inglés	73	203,3
Lectura Crítica	73	172,1
Razonamiento Cuantitativo	73	165,4

Fuente: CIUS. Análítica Saber Pro – Competencias Genéricas.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9- --Anal%C3%ADtica-Saber-Pro.aspx>.

2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Instancia	Periodo
David Alberto Izquierdo Pérez	Representante Consejo Facultad	2020-2021
Saulo Samuel Linares Vázquez	Suplente Consejo Facultad	2020-2021
Luz Adriana Cuervo Rodríguez	Representante Fondo Estudiantes	2020-2021
Juan David Pinilla Sáenz	Suplente Fondo Estudiantes	2020-2021
Sarah Daniela Ovalle	Representante Consejo Facultad	2021-2022
Angela Maria Palacio Cáceres	Suplente Consejo Facultad	2021-2022
Mary Paz Rocha Manrique	Representante Fondo Estudiantes	2021-2022
Juan Pablo Gamboa Corcho	Suplente Fondo Estudiantes	2021-2022

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.

2.9 Estudiantes monitores.

Nombre del Estudiante	2021-1	
	Semestre	Asignatura
Eliana Trejos Jiménez	2 semestre	Microbiología y Conservación de Alimentos

Nombre del Estudiante	2021-1	
	Semestre	Asignatura
Kiara Alejandra Rojas Echeverri	3 semestre	Cultura Gastronómica Colombiana I
Manuela Posada Núñez	1 semestre	Cadenas Agroalimentarias
María Alejandra Suárez Forero	3 semestre	Análisis Sensorial
Paula Alejandra Muñoz Pulido	4 semestre	Nutrición y Dietética
Valentina Mora Martínez	1 semestre	Introducción a la Gastronomía
Nombre del Estudiante	2021-2	
	Semestre	Asignatura
Eliana Trejos Jiménez	Semestre 2	Microbiología y Conservación de Alimentos
María Gabriela Guativonza Higuera	Semestre 1 y 5	Introducción a la Gastronomía /Cultura Gastronómica Del Mundo II

Fuente Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.

3.0 Información de becas a estudiantes.

Periodo	Nombres y Apellidos	Beca
2021-1	Almeyda Angarita Nicolle Andrea	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-2	Almeyda Angarita Nicolle Andrea	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-1	Amorocho Morales Juan Daniel	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Amorocho Morales Juan Daniel	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Araque Guesguan Daniel Santiago	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Arias León Oscar Eduardo	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-2	Arias León Oscar Eduardo	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-1	Arjona Muchacho Andrea Gabriela	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Arjona Muchacho Andrea Gabriela	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Arrieta Lavalett Valeria	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-2	Azuero Duran Valentina	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Barrero Mendoza Laura	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Barrero Mendoza Laura	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Barrero Torres Manuela	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Bedoya Fonque Alejandra	Beca Asociación De Amigos Gastronomía
2021-2	Bedoya Fonque Alejandra	Beca Asociación De Amigos Gastronomía
2021-1	Bejarano Carrasco Anamaria	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Beltrán Morales Ana Maria	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Beltrán Morales Ana Maria	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Benavides Prieto Juana Gabriela	Beca Ser Sabana Gastronomía
2021-1	Berdugo Morales Daniela Alexandra	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Berdugo Morales Daniela Alexandra	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Betancourt Cabarcas Juan Sebastián	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Betancourt Cabarcas Juan Sebastián	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Bogotá Alfonso Natalia	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Bogotá Alfonso Natalia	Beca Excelencia Gastronomía

Periodo	Nombres y Apellidos	Beca
2021-1	Bustamante Quintero Mauricio Alejandro	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Bustos Ramírez Maria Paula	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Bustos Ramírez Maria Paula	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Calao Buitrago Ana Sofia	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Camargo García Eduardo	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Camargo García Eduardo	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Castiblanco Camacho Paula Andrea	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Castro Abril Laura Sofia	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Castro Abril Laura Sofia	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Cely Montoya Maria Paula	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Cely Montoya Maria Paula	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Chacón Camargo Diana Katherine	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Claro León Natalia Yineth	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Claro León Natalia Yineth	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Coral García Gabriela	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Covelli García Santiago	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía
2021-2	Covelli García Santiago	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía
2021-2	Cruz Lancheros Angelica Maria	Beca Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-2	Cruz Lancheros Angelica Maria	Crédito Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-1	Cuenca Gómez Jennifer Alejandra	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-1	Cuervo Rodríguez Luz Adriana	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía
2021-2	Cuervo Rodríguez Luz Adriana	Beca Convenio Bancolombia Gastronomía
2021-1	Díaz Rumie Johanna	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Díaz Vélez Juan Camilo	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Díaz Zamudio Valentina	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Díaz Zamudio Valentina	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Duarte Vera Carlos Eduardo	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Duarte Vera Carlos Eduardo	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Fernández Forero Gabriela Michelle	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Fernández Forero Gabriela Michelle	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Fierro Garavito Juan David	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Fierro Garavito Juan David	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Figuroa Villarreal Carlos David	Crédito Adelante 1 Gastronomía
2021-1	Galvis Henao Tomas	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Galvis Henao Tomas	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Gamboa Corcho Juan Pablo	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Gamboa Corcho Juan Pablo	Beca Excelencia Gastronomía

Periodo	Nombres y Apellidos	Beca
2021-1	Gamboa Gaitán Yulianna Valentina	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Gamboa Gaitán Yulianna Valentina	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	García Berbesi Rafael	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	García Berbesi Rafael	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	García Guzmán Paula Andrea	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	García Guzmán Paula Andrea	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	García Guzmán Paula Andrea	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	García Velandia Emanuel David	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	García Velandia Emanuel David	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Gaviria Morales Andrés	Crédito Beca Préstamo Donación Gastronomía
2021-2	Gaviria Morales Andrés	Crédito Beca Préstamo Donación Gastronomía
2021-1	Gelasio Nova Juanita Andrea	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Giraldo Ninco Diego Alejandro	Beca Convenio Empleado Aspaen Gastronomía
2021-1	Gómez Segura Nicolas Daniel	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Gómez Segura Nicolas Daniel	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Gracia Ávila Daniela	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Guzmán Poveda Juan Diego	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Hastamorir Ortiz Andrés Felipe	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Hastamorir Ortiz Andrés Felipe	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Hernández Gil Valeria	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Hernández Neira Sara Sofia	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Hernández Neira Sara Sofia	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-1	Jerez Torres Angie Lorena	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Jerez Torres Angie Lorena	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Juliao Molina Laura Milena	Beca Convenio Excelencia Aspaen Gastronomía
2021-2	Juliao Molina Laura Milena	Beca Convenio Excelencia Aspaen Gastronomía
2021-1	Medina Castañeda Laura Camila	Crédito Financiación Especial Gastronomía
2021-1	Medina Castañeda Laura Camila	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Medina Castañeda Laura Camila	Crédito Financiación Especial Gastronomía
2021-2	Medina Castañeda Laura Camila	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Medina Hernández Isabella	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Medina Moreno Laura Valentina	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Medina Moreno Laura Valentina	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Mena Bent Christian	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Miguez Eslava Joel Nicolas	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Miguez Eslava Joel Nicolas	Beca Sabana Especial Gastronomía

Periodo	Nombres y Apellidos	Beca
2021-1	Monroy Lozano Mateo	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Monroy Lozano Mateo	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Montilla Montana Juan Pablo	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Muñoz Ospina Hagen Ángel	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-1	Nino Pérez Andrés Felipe	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Nino Pérez Andrés Felipe	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Osorio Cortes Joan Alejandro	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Osorio Cortes Joan Alejandro	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Osorio Cortes Joan Alejandro	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Oyola Vega Manuela Fernanda	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Parra Barrera Didier Alexis	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Peñuela Ortiz Camila	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Peraza Roa Manuela	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Pinilla Sáenz Juan David	Crédito Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-1	Pinilla Sáenz Juan David	Beca Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-2	Pinilla Sáenz Juan David	Beca Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-2	Pinilla Sáenz Juan David	Crédito Convenio Fundación Bolívar Davivienda Gastronomía
2021-1	Pinzón Ramírez Daniel Alejandro	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Pinzón Ramírez Daniel Alejandro	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Portela Ibarra Fredy	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Puerto Núñez Gabriela	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Quiroga Gómez Angela Maria	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Quiroga Gómez Angela Maria	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-1	Ramírez Rodríguez Juan Camilo	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-2	Ramírez Rodríguez Juan Camilo	Beca Sabana Empleado Universidad De La Sabana Gastronomía
2021-1	Ramírez Romero Daniela	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Ramos Ramírez Juan Daniel	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Ramos Ramírez Juan Daniel	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Rincón Gómez Daniela	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Rincón Gómez Daniela	Beca Asociación De Amigos Gastronomía
2021-2	Rincón Gómez Daniela	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Rincón Gómez Daniela	Beca Asociación De Amigos Gastronomía
2021-2	Rivera Reinoso Johan Sebastián	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Rubio Omeara Juan Pablo	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Rubio Omeara Juan Pablo	Beca Excelencia Gastronomía

Periodo	Nombres y Apellidos	Beca
2021-1	Sáenz Castillo Mariana	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Sáenz Castillo Mariana	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Sanchez Orozco Juliana	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Sanchez Orozco Juliana	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Sanchez Pérez Juan Diego	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Sanchez Pérez Juan Diego	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-2	Sierra Osorio Valeria	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Silva Martínez Natalia Andrea	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Solarte Chala Maria Camila	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Solarte Chala Maria Camila	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Soler Ramos Nicolas	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Soler Ramos Nicolas	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Suarez Forero Maria Alejandra	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Suarez Forero Maria Alejandra	Beca Excelencia Gastronomía
2021-2	Suarez Henao Owen Fabian	Beca Sabana Generación E V1 Gastronomía
2021-1	Taborda Londoño Juan David	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Téllez Mendoza José Alejandro	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Téllez Mendoza José Alejandro	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Tengonoff García Juliana	Beca Excelencia Gastronomía
2021-1	Torres Molano Jairo Andrés	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Torres Rodriguez Juan Pablo	Crédito Adelante 1 Gastronomía
2021-1	Vásquez Caviedes Ana De Jesús	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Vásquez Caviedes Ana De Jesús	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-2	Vásquez Caviedes Ana De Jesús	Beca Talento Sabana Gastronomía
2021-1	Vásquez Neuta Ana Maria	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-2	Vásquez Neuta Ana Maria	Beca Sabana Familiar Gastronomía
2021-1	Velasco Navas Sebastián	Beca Sabana Especial Gastronomía
2021-1	Zamora Vergara Daniela	Beca Sabana Familiar Gastronomía

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.

Fuente: CIUS. Estadísticas población estudiantil. Becas y ayudas. 2021.

Becas 2021-1								
Gastronomía								
Tipo Apoyo	Grupo de Becas	Tipo de Beca	Estudiantes Becados	% Estud Becados	Número ayudas	% Número ayudas	Monto	% Monto
Becas	Beca Excelencia	Excelencia Programa	11	13,92%	11	13,41%	\$ 123.738.400	33,29%
Becas	Beca Sabana	Talento Sabana	21	26,58%	21	25,61%	\$ 79.802.500	21,47%
Becas	Beca Empleado	Empleado Sabana	6	7,59%	6	7,32%	\$ 46.032.000	12,36%
Becas	Beca Plan Covid	Plan Covid	24	30,38%	24	29,27%	\$ 42.133.500	11,33%
Becas	Beca Familiar	Sabana Familiar	10	12,66%	10	12,20%	\$ 13.809.600	3,72%
Becas	Beca Convenio Fundaciones	Convenio Bancolombia	1	1,27%	1	1,22%	\$ 13.700.000	3,69%
Becas	Beca Sabana	Credito Adelante	2	2,53%	2	2,44%	\$ 13.700.000	3,69%
Becas	Beca Convenios	Empleado ASPAEN	2	2,53%	2	2,44%	\$ 13.152.000	3,54%
Becas	Generación E	Sabana Generación E	3	3,80%	3	3,66%	\$ 10.275.000	2,76%
Becas	Beca Excelencia	Excelencia ASPAEN	1	1,27%	1	1,22%	\$ 9.206.400	2,48%
Becas	Beca Convenio Fundaciones	Convenio Bolívar Davivienda	1	1,27%	1	1,22%	\$ 6.165.000	1,66%
Becas	Beca Sabana	Ser Sabana	0	0,00%	0	0,00%	\$ 0	0,00%
Total			79	100,00%	82	100,00%	\$ 371.714.400	100,00%

Fuente: CIUS
<https://po>

3 PROCESOS ACADÉMICOS

3.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del syllabus

Se encuentra en primera corrección, después de la primera retroalimentación

Diligenciamiento del Syllabus	2021-1	2021-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

Fuente: Jefatura departamento Economía

3.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.

Nombre del curso	Créditos	2021-1	2021-2
Cultura gastronómica de Europa	2	X	
El Té y su Cultura	2	X	
Advanced Pastry	2	X	
Science Driven Cooking	2	X	
Beb. Trad. Colombianas	2	X	
Gast Marketing Dig	2	X	
Tendencias Gastronomicas	1	X	
Advanced Baking	2		X
Beb. Trad. Colombianas	2		X
Gast Marketing Dig	2		X
Tendencias gastronómicas	1		X
Cultura gastronómica De Europa	2		X
El Te Y Su Cultura	2		X
Science Driven Cooking	2		X

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	
Revisar Doctora Ana María	Revisar Doctora Ana María						

3.3 Internacionalización.

Relación de materias en ingles u otro idioma del Programa			
Nombre Asignatura	Tipo de asignatura	Nombre del Profesor	Periodo
Cocina Básica	Obligatoria	Maria Elisa Rueda Juan Manuel De La Roche	2021
Cocina Intermedia	Obligatoria	Natalia Ramírez	2021
Cocina Avanzada	Obligatoria	Andrés Felipe Martínez	2021

		Juan Manuel De La Roche	
Panadería y Repostería	Obligatoria	Jose Luis Rojas Jessica Waked	2021
Advanced Pastry	Electiva	Jose Luis Rojas	2021-1
Advanced Baking	Electiva		2021-2
Cultura Gastro. Del Mundo II	Obligatoria		2021
Hospitality Revenue & Customer experience management	Gestión de Comedores o Electiva	Miyoung Jeong	Intersemestral
Marketing Strategies with Analytics Perspectives	Electiva - General	Giuliana Isabella	Intersemestral
Blockchain and Its Impact on Business	Blockchain del marketing analytics	Manimuthu Arunmozhi	Intersemestral
Big Data Analytics	Electiva - Cátedra de Analítica Aplicada del Minor en Marketing Analytics	Julien Cloarec	Intersemestral
International Advanced Negotiation	Electiva	Jimena Ramírez	Intersemestral
Business Sustainability with a focus on Environmental Management	Electiva - Gestión Ambiental del Minor en Sostenibilidad y Economía Circular - Obligatoria	Idalina Dias	Intersemestral
Distribution and Logistics for Omnichannel Activities	Electiva o Distribution and Logistics for Omnichannel Activities del minor en omnicanalidad	Venkatesh Venkataswamy Gurusamy	Intersemestral

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto o Artículo	Institución, Universidad o profesor con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
"Inclusión de la gastronomía en los Programas de Alimentación Escolar"	FAO RLC	Chile	Mayo 2019- mayo 2020	Mayor aceptabilidad de la comida en el PAE de Colombia. Donde se reducen las pérdidas y desperdicios.
Key Action 2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices. Erasmus + - Key Action 2: Capacity building in the field of higher education "INCLUDES +"	Universidad de La Sabana, Universidad Tecnológica de Bolívar, Universidad Veracruzana, Universidad Politécnica de Guanajuato, Universidad de Valparaíso, Universidad Andrés Bello, Fundación ALUNA, VRIJE Universiteit Brussel, Universidad de Valencia, Technological University Dublin, RSM Erasmus University	Colombia, México, Chile, España, Holanda, Irlanda, Bélgica	2020-2021	Construcción del proyecto para ser sometido en el 2021
Building Resilient Communities to Support the Health and	Universidad Federal de Pelotas, Universidad Federal do Rio	Brasil, Colombia,	2020-2021	Proyecto consolidado y sometido a la

Wellbeing of Venezuelan Refugees in Brazil and Colombia.	Grande, Escuela Nacional de Administración Pública ENAP, Universidad de La Sabana, SAYARA internacional, Caritas Arquidiocesana de Sao Pablo, Heriot Watt University.	Reino Unido.		convocatoria Somos Más
Pork meat prepared by different cooking methods. A microstructural, sensorial, and physicochemical approach	Universidad Politécnica de Valencia	España	Marzo	100% Publicado
Influence of High-Power Ultrasound on Natural Microflora, Pathogen and Lactic Acid Bacteria in a Raw Meat Emulsion	Universidad de Navarra	España	Diciembre	Listo proof para publicar
Characteristics of chontaduro dried as novel ingredient in pancake batters	Universidad Politécnica de Valencia	España	Diciembre	Avance 25%. Falta terminar ensayos experimentales junto con Facultad de Ingeniería
Approach to methodology to design menus for people with diabetes type II Artículo en el marco del proyecto ENF-33-2019	Ana M. Palacios, MD, PhD Assistant Professor Department of Applied Health Science Indiana University- Bloomington School of Public Health	EE UU	Diciembre	Avance 40%.
Sensory studies on snacks and dips elaborated with lionfish surimi	Universidad Politécnica de Valencia Universidad de los Andes	España	2020	Artículo sometido
Prototipo electrónico para el análisis de las principales características sensoriales en alimentos representativos de México y Colombia	Universidad Panamericana de México, sede Aguascalientes	México	2020	Proyecto enviado a la convocatoria interna de investigación de la Universidad de La Sabana, proyecto planteado con la facultad de Ingeniería.
IMAPALA, para el mejoramiento de la calidad de las universidades colombianas, cubanas y panameñas al transferir la experiencia de la UE para diseñar e implementar un referencial de calidad (marco, herramientas y metodología)	ERASMUS +	Bélgica	2019-2021	En ejecución

basado en la evaluación de impacto.				
ELANET - Belgian-European Latin American Network in Support of Social Entrepreneurs/ELANET	ERASMUS +	Bélgica	2021-2023	Aprobado
Red Iberoamericana de Innovación y Formación para Fortalecer el Impacto Femenino en los Ecosistemas de Innovación	CYTED - UNAV, UNIVERSIDAD SIGLO21, UPSA, UNIVERSIDAD DE LA SABANA, UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS, ANICC, UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO,	México, Perú, Bolivia, Argentina, Ecuador, España	2019, adelante	En ejecución
Financial education and inclusion of young university students in Colombia	Global Innovation Fund	Reino Unido	2021	Evaluación
Circular economy metrics and reports for Small and Medium Enterprises -SMEs- in Colombia	CIMA - Management Accounting	Reino Unido	2021	Evaluación

Fuente: Jefatura de Internacionalización, Coordinación de Investigación EICEA.

Relación de estudiantes internacionales visitantes 2021 - INBOUND

Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Periodo	Actividad académica realizada
Abril Celeste Carrillo Guzmán	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Alfredo Haro Guzmán	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Ana Elisa Martínez Rodríguez	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Ana Lucía Hernández Lira	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Ángel Gabriel Sandoval Araiza	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Daniela De Aquino García	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Daniela Nikol Flores Leyva	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Elimayad Dayam Gallego Barrón	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Emiliano Chávez Robles	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Emily Nadine Goñi Gutiérrez	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Estela Fernanda Rosales López	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Gabriela Campos De Alba	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Laila Disterheft	Fh Münster	Alemania	2021-1	Movilidad Virtual
Luis Ernesto Rosales Tavera	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Luis Gerardo Medina González	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Marcos Gerardo Tiscareño Arroyo	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Maria Fernanda Celemin Zuluaga	Duoc	CHILE	2021-2	Movilidad Virtual
María Marcela Paredes Retolaza	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
María Ximena González Picazo	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Mario Abel Inzunza Choza	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Pablo Ignacio Arenas Vergara	Duoc	CHILE	2021-2	Movilidad Virtual
Renato Francisco Ayala González	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual
Rodrigo Loera González	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual

Relación de estudiantes internacionales visitantes 2021 - INBOUND

Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Periodo	Actividad académica realizada
Victoria Solano Jaime	Universidad Panamericana	México	2021-1	Movilidad Virtual

Fuente: Jefatura Internacionalización Eicea.

Relación de estudiantes internacionales visitantes 2021 - OUTBOUND

Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de destino	País	Fecha	Actividad académica realizada
Alejandra Bedoya Fonque	Rennes School Of Business	Francia	2021-1	Movilidad Virtual
Carolina Rodriguez Preciado	Universidad Popular Estado Puebla Ac	México	2021-2	Movilidad Virtual
Diego Alejandro Giraldo Ninco	Placement - Hotel The Greenbrier Resort, Estados Unidos	Estados Unidos	2021-1	Pasantía/Práctica
Jesús Esteban Papagayo Benrey	Student Travel Center	España	2021-1	Pasantía/Práctica
José Daniel Galvis Galvis	Placement - The Greenbrier Resort	Estados Unidos	2021-1	Pasantía/Práctica
Juan David Taborda Londoño	Delia Group	Australia	2021-1	Pasantía/Práctica
Juana Valentina Arango Duarte	Student Travel Center	España	2021-1	Pasantía/Práctica
Manuela Serrano Pérez	Placement - Big Cedar Lodge	España	2021-1	Pasantía/Práctica
Maria Camila Parra Trujillo	Chanaka	México	2021-1	Práctica Virtual
María Paula Cely Montoya	Excelia Group	Francia	2021-1	Movilidad Virtual
Mary Paz Rocha Manrique	Hs Osnabrück	Alemania	2021-2	Semestre Acad. de intercambio
Nathalia Gisette Parra Marchena	Placement - The Greenbrier Resort	Estados Unidos	2021-1	Pasantía/Práctica
Nicolas Pinzón Perilla	IQS School Of Management	España	2021-2	Doble Titulación
Santiago Ahumada Sanabria	Placement - Big Cedar Lodge	España	2021-1	Pasantía/Práctica
Silvia Carolina Sombredero Niño	Universidad de Guanajuato	México	2021-2	Movilidad Virtual
Silvia Carolina Sombredero Niño	Universidad Católica San Pablo	Perú	2021-2	Movilidad Virtual
Valentina Neira Duarte	Restaurante Martin Berasategui	España	2021-1	Pasantía/Práctica

FEMI 2021

Nombre del Estudiante	Movilidad	Concepto	Monto
Alejandra Bedoya Fonque	Curso corto	Valor curso	\$ 4,730,850
Camilo Alexander Robelto Soto	Práctica Internacional	Apoyo tiquetes aéreos	\$ 983,624
Diego Alejandro Giraldo Ninco	Práctica Internacional	Apoyo tiquetes aéreos	\$ 225,242
José Daniel Galvis Galvis	Práctica Internacional	Apoyo tiquetes aéreos	\$ 225,242
María Paula Cely Montoya	Curso corto	Valor curso	\$ 1,332,634

Marisol Borrego Herrera	Práctica Internacional	apoyo tiquetes aéreos	\$ 284,000
-------------------------	------------------------	-----------------------	------------

Fuente: Jefatura Internacionalización Eicea.

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	Abril Celeste Carrillo Guzmán	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Alejandro Pedraza Caro	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Alfredo Haro Guzmán	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Ana Elisa Martínez Rodríguez	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Ana Lucía Hernández Lira	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Ana Maria Beltrán Morales	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Ana Maria Beltrán Morales	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	EICEA de Verano	Ana Maria Vásquez Neuta	Enviromental Management	Idalina Dias Sardinha	Colombia	Iseg Lisboa School Of Economics And Management
2021-2	Curso De Internacionalización En Casa	Andrea Gabriela Arjona Muchacho	Business Intelligence	Bowei Chen	Colombia	Glasgow University
2021-1	EICEA de Verano	Andrés Alejandro Colmenares Alarcón	Big Data Analytics	Julien Cloarec	Colombia	Laval University
2021-1	Coil	Andrés Felipe Hastamorir Ortiz	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Andrés Felipe Monsalve Barrera	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Andrés Felipe Nino Pérez	Brand Management	Marcos Ferrerira; Valentina Chkoniya	Colombia	Universidade De Aveiro
2021-1	Coil	Andrés Friedlander Hofle	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Angel Gabriel Sandoval Araiza	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Angie Lorena Jerez Torres	Brand Management	Marcos Ferrerira; Valentina Chkoniya	Colombia	Universidade De Aveiro

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	Camila Alejandra Mejer Polanco	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-2	Curso De Internacionalización En Casa	Carlos Alberto Carrillo Suárez	Business Intelligence	Bowei Chen	Colombia	Glasgow University
2021-1	Coil	Carolina Botero Nieto	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Daniel Alejandro Pinzón Ramírez	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Daniel Alejandro Pinzón Ramírez	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Daniela De Aquino García	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Daniela Nikol Flores Leyva	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Daniela Zamora Vergara	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Diana Carolina Vásquez Aguilar	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-2	Coil	Diego Alejandro Nova Sanchez	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Elimayad Dayam Gallego Barrón	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Emiliano Chávez Robles	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Emily Nadine Goñi Gutiérrez	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Erika Maria Helo Yamhure	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Estela Fernanda Rosales López	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Fiorella Karina Melo Bueno	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	Gabriela Campos De Alba	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Gabriela Michelle Fernández Forero	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Gabriela Michelle Fernández Forero	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-2	Escuela Internacional De Invierno	Guerrero Vera Brayan Alexander	Hospitality Revenue And Customer Experience Management Administracion Y Servicio	Miyoung Jeong	Colombia	University Of South Carolina
2021-2	Curso De Internacionalización En Casa	Inmanol Arosa Peña	Business Intelligence	Bowei Chen	Colombia	Glasgow University
2021-1	Curso De Internacionalización En Casa	Jairo Andrés Torres Molano	Risk Management	Susanne Durst	Colombia	Tallin University Of Technology
2021-1	EICEA de Verano	Jennifer Andrea Castro Talero	Enviromental Management	Idalina Dias Sardinha	Colombia	Iseg Lisboa School Of Economics And Management
2021-1	Coil	Joan Alejandro Osorio Cortes	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Jorge Arturo Quiroz Guadrón	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Jorge Arturo Quiroz Guadrón	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	José Alejandro Téllez Mendoza	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Juan Diego Castaneda Zubieta	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	EICEA de Verano	Juan Felipe Gómez Orrego	International Advanced Negotiation	Jimena Ramírez M	Colombia	Ieseg
2021-1	EICEA de Verano	Juan Felipe Gómez Orrego	Distribution And Logistics For	Vg Venkatesh	Colombia	Neoma University
2021-1	Coil	Juan Pablo Gamboa Corcho	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	Julian David Gómez Barato	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Julio Cesar Posada Ballesteros	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Buddy Program	Julio Cesar Posada Ballesteros	Buddy Program		Colombia	
2021-2	Buddy Program	Julio Cesar Posada Ballesteros	Buddy Program		Colombia	
2021-1	Coil	Karen Daniela Martínez Pulido	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Katherine Joyce Vargas Caveró	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Laura Brigitte Daniela Santos Aguirre	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Laura Marcela Carvajal Arévalo	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Laura Sofía Tobón Castillo	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Luis Ernesto Rosales Tavera	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Luis Gerardo Medina González	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Luzi Rocío Jimenez Toro	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Manuela Fernanda Oyola Vega	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Marcos Gerardo Tiscareño Arroyo	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	María Marcela Paredes Retolaza	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Escuela Internacional De Verano	Maria Paula Cely Montoya	Big Data Analytics	Julien Cloarec	Colombia	Laval University
2021-1	Coil	Maria Paula Cely Montoya	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	María Ximena González Picazo	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Mario Abel Inzunza Choza	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Curso De Internacionalización En Casa	Marisol Borrego Herrera	Risk Management	Susanne Durst	Colombia	Tallin University Of Technology
2021-1	Coil	Mauricio Alejandro Bustamante Quintero	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-2	Coil	Mauricio Zavala Torres	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Michelle Navarro Torres	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Miguel Eduardo Villamizar Castro	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Nicolle Andrea Almeyda Angarita	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Nicolle Andrea Almeyda Angarita	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Paula Vanesa Vargas Forero	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Paula Vanesa Vargas Forero	Cocina Colombiana II	María Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-2	Escuela Internacional De Invierno	Ramos Ramírez Juan Daniel	Hospitality Revenue And Customer Experience Management Administracion Y Servicio	Miyoung Jeong	Colombia	University Of South Carolina
2021-1	Coil	Renato Francisco Ayala González	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Rodrigo Loera González	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	Sebastián Camilo Plazas Morales	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana

Internacionalización en Casa 2021

Periodo	Modalidad	Nombre Estudiante	Nombre del Curso	Nombre Profesor	país Profesor	Universidad
2021-1	Coil	Sebastián Camilo Plazas Morales	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Colombia	Universidad San Ignacio De Loyola
2021-1	Coil	Sergio Andrés Lopez Guzmán	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Escuela Internacional De Verano	Silvia Carolina Sombredero Niño	Distribution And Logistics For	Vg Venkatesh	Colombia	Neoma University
2021-1	Coil	Valentina Diaz Zamudio	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Valeria Gómez Lopez	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Valeria Lizcano Echeverri	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Victoria Solano Jaime	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	México	Unipanamericana
2021-1	Coil	William Nicolas Vélez Diaz	Análisis Sensorial	Annamaría Filomena; Julieta Domínguez	Colombia	Unipanamericana
2021-1	Coil	Xiomara Milagros Romani Espinal	Cocina Colombiana II	Maria Paula Deaza Fernández; Claudia Rodríguez Ramírez	Perú	Universidad San Ignacio De Loyola

Fuente: Jefatura Internacionalización Eicea.

3,4 modificaciones al Plan de Estudios aprobadas,

Modificaciones Plan de Estudios					
Fecha	Número de Acta	Créditos	Profundización	Obligatoria	Decisión

Fuente: Actas Subcomisión de Currículo programa EFI

4 GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2021:

Programa académico	Total
Gastronomía	467

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil. Consolidado de Graduados entre 1990 y 2021. https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2021.

2021-1		2021-2		Total, Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
22	12	15	14	63

Fuente: Éxito Académico EICEA.

4.3 Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Nombre	Reconocimiento	Tipo de Reconocimiento	Motivo de Reconocimiento	Nivel Reconocimiento	Clasificación Reconocimiento	Institución Otorgante

Fuente: Coordinador Desarrollo Profesional – Alumni Unisabana 2021

4.4 Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total, de Asistentes
<ul style="list-style-type: none"> • Encuentro Para Graduados de la Escuela Internacional • Encuentro Rector Final • Semillero Bavaria • Programa Incorporación laboral • Reto Rector • Elevator Pitch Emprendedores • Encuentro Impulsa Emprendedores • Clase de Rumba • Semillero Placement International • Factores Clave Estrategia • Torneo de Fifa • Programa de Empleabilidad • Red de graduados emprendedores • Talentum Unisabana • Encuentro de graduados con el Rector • Encuentro virtual para graduados de Ciencias Económicas y Administrativas • El Reto del Rector • Donación de tiempo • Webinar ¿Cómo se resuelve un reto? • Networking y Marca Personal • Semillero Bavaria • Factores Clave en la estrategia de búsqueda de empleo 	2021	Programa de Gastronomía: 93

Fuente: Coordinador Desarrollo Profesional – Alumni Unisabana 2021

4.5 Ubicación laboral de los Graduados.

Nombre	compañía	Cargo
Abraham Jesús Uzcátegui Franquiz	Universidad De La Sabana	Sous Chef
Alberto Azula Zubieta	Unilever Colombia Scc Sas	
Alejandra López Guerrero	Language Lounge	
Allisson Geenneth Vergara Beltrán	Cárnicos Y Alimentos S.A.S	Commis
Ana Maria Cruz Vidal	Universidad De La Sabana	Profesora En Formación Junior

Nombre	compañía	Cargo
Ana Maria Mejía Hoyos	La Ultramar	Cocinera
Ana Maria Rodriguez Ávila	Club Editor S. A	
Ana Maria Rojas Leal	Inmaculada Guadalupe Y Amigos S.A.S	Cocina Junior
Ana Maria Vargas Castaño	Restaurante Balú	Propietario
Andrea Carolina Suarez Urrego	Decathlon	Analista
Andrés Felipe Daza Mattos	Infodec Sas	Ceo
Andrés Felipe Senior Diaz	S.A	-
Andrés Giovanni Galindo Gómez	Baanpufa Resort - Tailandia.	
Andrés Gustavo Rodriguez Castillo	Restaurante Pujol	Mezclador Y Análisis Sensorial De Platos
Andrés Hernando Cardozo Vera	Universidad Ean	Ejecutivo Pull Customer Development Col
Angela Fernanda Grisales González	Hoteles Porton S.A	Cocinera
Angela Paola Calderón Millán	Restaurante Pujol	Pasante
Angelica Maria Murillo Valero	Independiente	
Angie Diane Acosta Fajardo	Politécnico International	Docente
Angie Katherine Tocarruncho González	droguerías Copifam De Colombia S.A.S	
Beatriz Elena España Feria	Beatriz España Bakery	Gerente General
Camila Andrea Torres Forero	Mirian Camin	-
Camila Del Viento Hurtado Muñoz	lws Services	Account Manager
Camilo Alfonso Mujica Olejua	Natrio Sas	Emprendedor
Camilo Andrés Arévalo Panche	Lonza Colombia S A S	Coordinador De Trade Marketing
Camilo Andrés Guzmán Montealegre	Pastas Nuria Sa	Sous Chef
Camilo Andrés Mosquera Eraso	Neumann International	
Carla Alejandra Rojas Figueroa	Artepan Sas	Preparador De Alimentos
Carlos Alberto Mejía Gómez	The Rbl Group	Linecook
Carlos Andrés Moreno Gil	Teleperformance	Agente Bilingue
Carlos Felipe Pérez Rivera	Q Group	N/A

Nombre	compañía	Cargo
Carlos Roberto Lara Zequeira	Troquet On South	Cocinero De Línea
Carolina Escobar Ramírez	Hamilton Island Enterprises	Demi Chef
Carolina González Colmenares	Bendita Panela	Gerente
Catalina Navas Nuñez	Akelarre	Cocinera
Catherine Andrea Quintero Tapias	Suquitos	Administrador
Cindy Vanessa Cediel Hernández	café Colsuaves S.A.S	Gerente
Claudia Stephania Caicedo Vinchira	Grupo R Sas	Practica Profesional
Cristina Arenas Vicaria	Emprender S.A. Sociedad Anónima	Dueña
Daniel Cárdenas Sanchez	Dialsa S.A.S.	Auxiliar
Daniel Escudero Gutiérrez	Polimix Concreto Colombia Sas	Docente
Daniel Leguizamón Sandoval	Naviera Central S.A.	
Daniel Guillermo Ladino Rodriguez	Cárnicos S.A.	Staff Cook
Daniel Guillermo Villamizar Angulo	Quanam	Jefe
Daniela Acero Vargas	Teleperformance Colombia S.A.S	
Daniela Carrillo Diaz	Andirent Sas	Auxiliar De Cocina
Daniela Manrique Varón	Boho Food Market	Chef I+D
Daniella Rodriguez Forero	Fluidotech	Junior Buyer
David Julián Gutiérrez Avendaño	Singha Sas	
David Santiago Quintero Calderón	2 Food S.A.S	Ceo
Diana Carolina Camargo Palacios	Teleperformance Colombia S.A.S	Agente
Diana Carolina Zambrano Pabón	Oportunidad Empresarial S.A	Asistente De La Dirección Nacional
Diana Cristina Visbal Gutiérrez	La Tienda Del Triplex S.A.S.	Emprendedor
Diana Melissa Sánchez Sánchez	Cadena Centrales Limitada	Ejecutivo De Ventas
Diego Felipe Hernández Niño	Nestlé De Colombia	Representante De Ventas Senior
Diego Jesús Macias Sanchez	Hoteles Porton S.A	Hoteles Marriot

Nombre	compañía	Cargo
Dumitru Vasilescu Quintero	Z&R Abogados	Administrador De Bases De Datos
Edison Gabriel García Motavita	Parques Y Funerarias Sas	Consultor
Eliana Maria Canchón Medina	La Recetta Soluciones Gastronomicas Integradas S A S	Desarrollador Técnico
Eliana Maria Cortes Maldonado	Cárnicos Y Alimentos S.A.S	Demi Chef De Partie
Fabian Mauricio Chaves González	Basy Bakeryu	Jefe
Federico José Del Castillo Silva	Grupo Tx S.A.S.	Practicante Marcas Propias
Felipe Alfonso Cobos	Cencosud Colombia S.A.	Analista Comercial
Felipe Castilla Corzo	Universidad De La Sabana	Profesor
Gabriel Eduardo Tamayo Rodríguez	Se Encuentra Trabajando En España	Cocinero
Ignacio Hurtado Cárdenas	Universidad De La Sabana	Profesor Ruta Gastronómica Iv
Javier Hernando Bautista Peña	Rain Group	Line Cook
Jesús Eduardo Hoyos Almanza	Hoteles Avia S.A.	Auxiliar De Cocina, Pasante
Jhon Rikjard Corredor Rojas	Gate Gourmet Colombia S.A.S	Consultor
Johan Camilo Aguilera Saavedra	The Icon S.A.S.	Mix�Logo
José Daniel Ávila Gaitán	Afina	Analista De Desarrollo De Producto
José Fernando Gómez Romero	Gate Gourmet Colombia S.A.S	Bartender
José Rafael Palacios Casas	Meltec Comunicaciones S A	Comunicador Social
Juan Camilo González Londoño	Once Y Once Sas	Administrador
Juan Camilo Muñoz Consuegra	Cawel	Market Developer
Juan Camilo Vicioso Uribe	Colseguros	Organización De Eventos
Juan David Bayona Ramírez	Manos En La Masa	Gerente General
Juan David Bejarano Cáceres	Bicicletas Gto	Gerente Operaciones
Juan David Guevara �lvarez	Unilever Colombia Scc Sas	Ejecutivo Pull Coombia
Juan Felipe Godoy Prieto	Hilanderias Bogota S. A.	Auxiliar
Juan Pablo Arévalo Barbosa	Foodology	Gerente De Operaciones Y Calidad De Centro De Produccion.

Nombre	compañía	Cargo
Juan Pablo Velandia Alarcón	Winterhalter Andina S.A.S	Cocinero
Juan Sebastián Ospina Potes	Louis Vuitton	No Especifico
Juan Sebastián Rodríguez Blanco	El Cerdito De La Corte Limitada	Investigador
Juan Sebastián Romero Benítez	Neumann International	
Julián David Rojas Pava	Grupo Moura	Administrador
Juliana Morón Alfonso	Neumann International	
Juliana Nieto Diaz	Miriam Cahin	Pastelera
Juliana Amelia Ochoa Vargas	Nordstrom	Like Cook
Juliana Margarita Melendrez Ruiz	Csga- Inra Dijon	Early Research Phd Student
Laura Charry Osorio	Teleperformance	Aprendiz
Laura Vélez Paz	Esferas Portafolio S.A.S.	
Laura Alejandra Rubiano Barato	Crepes Y Waffles S A	Administradora
Laura Alejandra Torres Parodi	24-7 Intouch	Agente Servicio Al Cliente
Laura Angelica Martínez Bulla	Gimn Fontana	Supervisor De Area De Alimentos
Laura Juliana Fuquen Sarmiento	Secretaria De La Defensa Nacional De México	Docente De Cocina
Laura Liliana Barreto Pardo	Crepes Y Waffles S A	Administradora Punto De Venta
Laura Maria Angelica Tocaruncho Gómez	Crepes Y Waffles S A	Gerente De Punto
Laura Paola Prieto Quevedo	Independiente	Profesora De Inglés
Leonardo Granados García	Vise Ltda	Agente Call Center
Lina Maria Hoyos Villanueva	Iberocaribe - Gcg	Administrador
Luis Guillermo Torres Mendieta	Pan Pa Ya Ltda	Supervisor De Producción
Luis Miguel González Cifuentes	Locanda Verde	Practicante
Luis Miguel Jimenez Muñoz	Aarhus University	Phd Student
Luisa Fernanda Jimenez Vera	St. Honoré	Chef Pastelero
Luisa Fernanda Riaño Arregoces	Habemus Cioccolato	-
Luz Stefany Melgarejo Pinzon	Vilaseca S A S	

Nombre	compañía	Cargo
Manuel Enrique Rubio Lopez	All Are Welcome	Chef Pastelero
Maria Alejandra Guerrero Ortiz	Univesidad De La Sabana	Profesor Catedra
Maria Alejandra Villa Chinchilla	Restaurante Escuela	Practicante
Maria Angelica Bayona Vélez	Unilever Colombia Scc Sas	Ejecutivo Se Ventas Food Solutions
Maria Camila Aguilar Isaza	Universidad De La Sabana	Docente De C@Tetra
Maria Camila Hurtado Acosta	Parmalat Colombia Ltda	Practicante
Maria Camila Rojas Gaitán	Politécnico Internacional	Docente
Maria Fernanda Pastor Gómez	Empresa De Servicios Integrales Sas	
Maria Fernanda Sanchez Rojas	Oculto	
Maria José Arabia Zúñiga	American System	Show Host
Maria José Cardozo Rojas	Afrido	Gerente General
Maria José Diaz Solano	Direccion General Maritima	
Maria José Robledo Vallejo	Hoteles Porton S.A	Auxiliar De Pastelería
Maria Paula Deaza Fernández	Universidad De La Sabana	Jefe De Departamento De Ciencia, Cultura Y Artes De La Alimentación
Maria Paula Luna Lopez	Acopi Nariño, Alcaldía De Pasto	Directora Encuentro De Sabores Andinos: Pasto Capi
Maria Paula Trujillo Sosa	Trabajo Voluntario	Misionera
Mariana Ordoñez Alarcón	Bagbog	Chef
Mariana Rueda Giraldo	Flores Samarcanda Sas	-
Mariana Valencia Naranjo	Eats Time To	Emprendedor
Milton Giovanni Cintura Lozano	Origen Candelaria	
Natalia Aponte Romero	Hoteles Royal S A	Mesera
Natalia Alexandra Perico Montaña	Hoteles Porton S.A	Ejecutiva De Venta De Eventos Sociales
Natalia Jimena Saenz Prieto	Compass Group Colombia S.A.S.	Practicante
Nelson Eduardo Baquero Uribe	La Biferia S A	-
Nicolas Echeverry Andrade	Emprendimiento	-
Nicolas Escobar Jaramillo	Boston Medical Group De Colombia S.A.S.	Co-Propietario
Nicolas Rodriguez Gutiérrez	Rain Group	Lead Cook
Nicolas Trujillo Montero	Trujillo & Montero Y Asociados S.A.S	Gerente

Nombre	compañía	Cargo
Nicolas Alfonso Ávila Guevara	El GalpÓN	Emprendedor
Nicolas Andrés Saavedra Martínez	Neumann International	
Nicolas Felipe Peñuela Cadavid	Hoteles Estelar S.A.	Front Desk
Nicolas Felipe Ríos Rivera	Cirque Du Soleil	-
Nicole Natalia Muñoz Piñeros	Gimnasio El Hontanar	Docente De Gastronomía
Paula Andrea González González	N/A	N/A
Pedro Javier Lopez Vásquez	Tibito	Auxiliar De Producción
Ricardo Andrés Alba Beltrán	Ecopetrol S A	Asesor
Robinson Richard Lopez Barreto	Club Campestre El Rancho	Profesional
Roland Fernell Rojas Calderón	Cas Colombo American School S.A.S	Adminitrador/Director De Produccion
Samael Andrés Galán García	Byt Consulting S.A.S.	
Santiago Alfonso Santamaria Bernal	Jumeirah	Supervisor
Sara Eugenia Sanabria Casas	Chateau On The Lake Resort	Asistente De Pastelería
Sebastián Cortes Montoya	Carvajal	
Sergio Alfonso Castro Garzón	Neumann International	
Sergio Andrés Romero Sarmiento	Bacco Food Society	Director Operativo
Sergio Enrique Rodriguez Rendon	Kaota Chocolatería Artesan/Al	Todos Los Cargos En Todas Las Áreas
Stefania Pérez Beltrán	Nutriabonos Sas En Liquidacion	Jefe De Innovación Y Desarrollo
Sussy Cordon Diaz	Leafy By All The Good Things	Jefe
Tianna Carolina Pinzon Garzón	Compass Group Services	Supervisor
Tomas Londoño Mora	Mnr Ediciones	Editor
Valentina Caballero Rodriguez	Neumann International	
Valentina Rosasco Silva	H-E-B	Manager De Desarrollo De Productos (Product Develo
Viviana Andrea Quiroga Triana	Grupo Temaki S.A.S	Auxiliar De Panadería

Nombre	compañía	Cargo
Xanat Alejandra Vargas Aroca	Unilever Colombia Scc Sas	Profesional

Fuente: Coordinador Desarrollo Profesional – Alumni Unisabana

5 ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD

Informe de Gestión 2022

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

- 1.
2. PEI

2.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre de los que participaron	Impacto
1	Colombia cocina su historia	4 febrero	gastrounisabana	Vuelve el concurso que busca los mejores cocineros del programa de gastronomía con varios premios y reconocimientos
2	Proyecto coca no cocaína	8 febrero	Mónica Rios & gastrounisabana	Charla de la directora de innovación y desarrollo de Gato Dumas Colombia
3	Colombia cocina su historia	Del 14 al 18 febrero	Campus: Programa de gastronomía	Se llevó a cabo la apertura de inscripción junto con los requisitos para que los estudiantes de gastronomía puedan exaltar los diversos productos de origen de Colombia.
4	Charla: redes sociales, herramientas que impactan en la gastronomía	3 marzo	The Kitchen Brothers Sergio y Pablo	Charla el 7 de marzo por grandes creadores de contenido gastronómico
5	Colombia cocina su historia	9 marzo	gastrounisabana	Anuncio del inicio y final de las inscripciones del concurso, invitando a participar y ganar
6	Talleres, laboratorios y graduados	15 marzo	gastrounisabana	Se invita a los estudiantes de gastronomía a trabajar de lunes a viernes como auxiliares de cocina y se felicita a los nuevos gastrónomos
7	Agradecimientos	16 marzo	gastrounisabana	Se les agradece a todos los gastrónomos que madrugan para hacer sus labores con toda la energía
8	Chef Juan Manuel de la Roche	20 marzo	gastrounisabana	Se le felicita al chef Juan Manuel por el nacimiento de su hijo

9	Resolú: el sabor de tus ideas	Del 22 al 25 marzo	Campus: Juliana Ñungo graduada de gastronomía	Juliana una apasionada Alumna Sabana tanto por la universidad como por su carrera creó un emprendimiento que brinda servicios empresariales y eventos gastronómicos a través de sus únicos platos balanceados.
10	PAT de gastronomía	28 marzo	gastrounisabana	Información del Programa Aprendamos a trabajar de estudiantes matriculados de gastronomía
11	Si hay trabajo	18 abril	gastrounisabana	Convocatoria para enviar hojas de vida a un grupo de restaurantes
12	Alumna Sabana, jurado en el World Food Innovation Awards	Del 18 al 22 abril	Campus: Stefania Pérez	Stefania Pérez una chef destacada en la industria de alimentos gracias a su experiencia trabajando para empresas reconocidas fue invitada a ser parte de la mesa de jurados del World Food Innovation Awards en donde premian tanto a emprendedores como destacados competidores en la industria alimentaria
13	Prácticas	29 abril	gastrounisabana	Prácticas en el hotel NH teleport
14	Representante	4 mayo	gastrounisabana	Presentación de Juan Pablo Gamboa, representante del fondo de estudiantes, se anuncia las nuevas votaciones del 2 al 6 de mayo, que representaran el periodo 2022-2023.
15	Candidatas a representante de fondo de estudiantes y reto de talento con Alpina	5 mayo	gastrounisabana	Se presenta a Camila Castañeda y a Natalia Bogotá, al igual que algunas de sus propuestas como postulantes al fondo de estudiantes. También se muestra la practica interna de A&B de talento con Alpina.
16	Finalistas de Colombia cocina su historia	9 mayo	gastrounisabana	Dentro de los 5 equipos elegidos esta Julián Gómez y Brayan Guerrero quienes explican su idea alrededor del café considerándolo uno de los ingredientes más representativos de Colombia.
17	Charla: Colombia en el Bocuse D'or	10 mayo	gastrounisabana & Carlos Pájaro	Charla brinda por el Chef Carlos Pájaro graduado del instituto Paul Bocuse en artes culinarias y pastelería el día 13 de mayo

18	Finalistas de Colombia cocina su historia	11 mayo	gastrounisabana	En esta ocasión se muestran los finalistas Andrés Hastamorir y Jose Alejandro Téllez, quienes basaron su idea alrededor del río Magdalena.
19	Finalistas de Colombia cocina su historia	12 mayo	gastrounisabana	Esta vez el equipo de Valentina Forero y Nicolas Rosiasco, quienes exponen su idea al rededor de las fallas geografías del Huila.
20	Charla: Colombia en el Bocuse D'or	13 mayo	gastrounisabana	Como inició y se realizó la charla del Chef Carlos Pájaro. Al igual que la explicación de la idea alrededor del Chopula de las finalistas Paula García y Daniela Zamora del concurso Colombia cocina su Historia.
21	Finalistas de Colombia cocina su historia	14 mayo	gastrounisabana	Lina Parra y Juan Camilo Garavito finalistas de Colombia cocina su Historia exponen su idea de los platos tradicionales colombianos traídos desde la alta cocina.
22	Agradecimientos y A&B con productos alpina	15 mayo	gastrounisabana	Se le agradece al equipo Bocuse D'or por su generosidad. Por otra parte, en la clase de práctica interna 9 equipos compiten por las propuestas más creativas con productos Alpina y finalmente conversatorio de la sostenibilidad con Eduardo Martínez.
23	Practicantes de Alpina	19 mayo	gastrounisabana	3 estudiantes, de gastronomía son practicantes en Alpina, dejando en alto la carrera. Felicitaciones a Juan Camilo Garavito, Lina Maria Parra y Steven Grossman ganadores del reto Trainee Alpina.
24	Así se vivió la ceremonia de homenaje al día del profesor	Del 23 al 27 mayo	Campus: Filomena Ambrosio	Se llevó a cabo la ceremonia de homenaje a los profesores en donde a 17 profesores que han logrado ascender y se les hizo un reconocimiento, entre ellos esta Filomena Ambrosio, una gran profesora de gastronomía
25	Utensilios básicos para la cocina	2 Junio	gastrounisabana	El chef Juan de la Roche en 5 videos, explica los utensilios necesarios para la cocina básica como por ejemplo el cuchillo, la chaira, cuchara, tenedor, etc.

26	Finalistas de Colombia cocina su historia	3 junio	gastrounisabana	Finalistas del concurso de Colombia cocina su historia
27	Comecalles	6 junio	gastrounisabana	Conferencia de intervención creativa por Edwin David Acosta, especialista en comida tailandesa, para vivir una experiencia placentera y transformadora
28	La Incividad en cocinas colombianas	21 al 24 junio	Campus	Gastrónomo Daniel Escudero Gutierrez, con varios años de experiencia relata sobre el fenómeno de la incividad como maltrato y su efecto sobre los jóvenes cocineros.
29	Foro gastronómico y Alimentec	8 Julio	gastrounisabana	invitación a inscribirse al foro gastronómico el 13 y 14 de julio para disfrutar una experiencia única y llenarse de conocimiento; y se hizo charla en la feria Alimentec por parte de Annamaria Filomena, Diana Vernet, Maria Paula Deaza y Daniel Jimenez.
30	Master class	12 Julio	gastrounisabana	Se realizará una Master class con Jorge Bretón donde se darán ideas y herramientas para la creatividad desde la comida molecular, productos poco usuales y técnicas ancestrales.
31	Cursos cortos	3 agosto	gastrounisabana	Se promocionan los cursos de pastelería, chocolatería, vinos y parrilla.
32	Chocolatería	8 agosto	gastrounisabana	Se promociona el primer curso de chocolatería en cuanto a fundamentos, técnicas, etc.
33	Vino	9 agosto	gastrounisabana	Inicio de cursos de vinos y sus inscripciones
34	Parrilla	12 agosto	gastrounisabana	Promoción de cursos de parrilla todos los sábados, con cortes, asado, introducción y procesos con diferentes tipos de carne.
35	Zapatos de un chef y maridaje de vinos	18 agosto	gastrounisabana	Se muestran las referencias y características de los zapatos de un chef, como por ejemplo su flexibilidad y suavidad. Por otra parte, se muestra un curso de maridaje de vinos con David Fonseca

36	Cabaña Alpina	19 agosto	gastrounisabana	Primera visita a la cabaña Alpina por parte de los estudiantes de práctica.
37	Hierbas aromáticas	20 agosto	gastrounisabana	Se da información relevante acerca de las hierbas aromáticas, como por ejemplo su fácil almacenamiento y beneficios para la salud.
38	Clase de parrilla e Intro a la cata de vinos	22 agosto	gastrounisabana	En la clase de parrilla se muestran los cortes que son tendencia con el chef José Luis Avellanada y se promociona la clase de asado el próximo 27. Por otra parte, se anuncian los últimos cupos para el curso intro a la cata de vinos.
39	¿Cómo reactivar el comercio en los aeropuertos?	22 al 26 agosto	Campus	En la asignatura fundamentos del mercadeo se creó un reto para reactivar el comercio en los aeropuertos para la aeronáutica civil quienes quedaron muy agradecidos por la participación y compromiso de los estudiantes.
40	Galletas y alimentos de temporada	23 agosto	gastrounisabana	Primera clase de curso de galletas y brownies, se muestran los alimentos de temporada del mes de agosto como la pera, lechuga romana, sandía, entre otros para su utilización.
41	Examen internacional y tres cosas que no sabías del Pirarucú	24 agosto	gastrounisabana	Se habla del examen internacional como requisito para graduarse y se habla de la medida mínima de captura, el periodo y área de veda del Pirarucú.
42	Impacto del conflicto armado Ucrane- Rusia	25 agosto	gastrounisabana	Se habla de cómo el conflicto ha afectado al sistema alimentario mundial, siendo estos los países de mayores graneros y en el caso de Rusia exportador de gas natural y fertilizantes generando como consecuencia mayor inflación, por lo que se deben buscar soluciones para distribuir estos productos al resto del mundo donde las personas lo necesitan.
43	Nutrientes de alimentos de temporada	26 agosto	gastrounisabana	Se muestran los aportes de vitaminas y minerales de algunos ingredientes de la temporada de agosto, en los cuales se destacan alto contenido de minerales como magnesio y calcio y vitaminas K y C.

44	¿En nuestra dieta? cubios y rubias	28 agosto	gastrounisabana	Las rubias y los cubios son denominados marginados por la FAO, sin embargo, su consumo se respalda en el valor cultural que le dan los campesinos e indígenas.
45	Cata de vinos de Italia y chocolatería	29 agosto	gastrounisabana	Para introducción a la cata de vinos se utilizaron 4 buenos ejemplares. Por otra parte, se promocionan las últimas clases de chocolatería de bombones de chocolate.
46	Graduaciones	30 agosto	gastrounisabana	Se les da felicitaciones a todos los gastrónomos graduados
47	Hábitos de un negocio con éxito, Internacionalización, cupcakes y galletas.	31 agosto	gastrounisabana	Se muestran algunas deliciosas preparaciones de cupckae y galletas, por otra parte, se da link y contacto para información de semestres en el exterior y se dan 5 hábitos importantes para tener un negocio exitoso
48	Mousse de fresa	1 septiembre	gastrounisabana	Celebración de inicio de mes de amor y amistad con una exquisita y sencilla receta de mousse de fresa.
49	Clase de Parrilla	3 septiembre	gastrounisabana	Último aviso de clase de cerdo lacado y ahumado el sábado 8
50	Curso corto de pastelería y curso de parrilla	6 septiembre	gastrounisabana	Se invita a los estudiantes de gastronomía a vivir una experiencia única con el curso de panadería y hacer un curso de parrilla de cochinitillo, baby back ribs y porchetta.
51	Vinos Franceses	7 septiembre	gastrounisabana	Curso para los estudiantes de pregrado, posgrado y graduados de una cata de vinos franceses que se consiguen en Colombia.
52	Requisitos para graduación y sushi master	8 septiembre	gastrounisabana	Se da una lista de requisitos para llegar a la graduación, además se anuncian que quedan pocos días para que los amantes del sushi prueben nuevos sabores.
53	Resultado curso de chocolatería	11 septiembre	gastrounisabana	Se muestran los hermosos resultados del curso de chocolatería de rellenos novedosos y pinturas con manteca de cacao.
54	El mundo de las burbujas y frase inspiradora	12 septiembre	gastrounisabana	Curso para aficionados de la champagne, Prosecco y Cava, además frase inspiradora del aprendizaje y liderazgo.

55	Cursos cortos para aficionados y micro curso de cordero a la parrilla	13 septiembre	gastrounisabana	Recopilación de los mejores momentos de los cursos cortos para aficionados como los churros, vinos de Francia, costillas ahumadas, etc.
56	Postre al plato	15 septiembre	gastrounisabana	Muestra de un delicioso postre para incentivar el micro curso de pastelería
57	Clase de cordero y Arepa fest	17 septiembre	gastrounisabana	Día de la clase de cordero y recordatorio de más clases cómo la de chorizo, aves y pescados. Por otra parte, se inicia la arepa fest para conocer las diversas arepas de autor.
58	Gastrovac	21 Septiembre	gastrounisabana	Gastrovac es uno equipo esencial para la cocción elevada a otro nivel al cocinar e impregnar al vacío. Finalmente se muestran algunas especificaciones técnicas de este equipo.
59	Micro curso de pastelería y clase de aves a la parrilla	22 Septiembre	gastrounisabana	Se muestran vasitos de postre del micro curso de pastelería, además se promociona la clase de aves a la parrilla en donde habrá pollo, codorniz y pato.
60	Vinos de uva tempranillo	26 septiembre	gastrounisabana	Cata de vinos de la uva más emblemática de España, el tempranillo.
61	Frase gastrounisabana y clase embutidos	29 septiembre	gastrounisabana	Frase de la excelencia y diversidad. Por otra parte, se hace la clase de embutidos como morcilla, chorizos santarrosanos, entre otros.
62	Cono sur	3 octubre	gastrounisabana	Curso de cata de vinos de cono sur, los mejores de Chile y Argentina
63	Arte gastronomía	4 octubre	gastrounisabana	Dibujo de pastelería
64	Última clase de parrilla	5 octubre	gastrounisabana	Última clase de parrilla enfocada en pescados y mariscos con los mejores equipos de la universidad.
65	Prácticas profesionales en el exterior	6 octubre	gastrounisabana	Para las prácticas profesionales en el exterior se cuenta la experiencia de Samuel Cáceres, al igual que su desarrollo profesional y personal.
66	Maridaje: vinos y quesos	7 octubre	gastrounisabana	Micro curso de dos horas para aprender a combinar sabores y darles la mejor experiencia a los invitados.
67	Películas recomendadas	8 octubre	gastrounisabana	Se recomienda: Sin reservas, Chef a domicilio y como agua para chocolate.

68	Micro curso de pastelería de Halloween	10 octubre	gastrounisabana	Viernes 21 de octubre curso de pastelería de Halloween.
69	Últimas tendencias en vinos	11 octubre	gastrounisabana	El sommelier David Fonseca guiara una cata sobre vinos orgánicos, naturales y biodinámicos.
70	¿Sabías que...? Marie-Antoine Carême	13 octubre	gastrounisabana	Marie-Antoine Carême fue un gastrónomo Francés que creó diversas recetas refinadas, rediseñó algunos utensilios de cocina y diseñó el uniforme del chef.
71	Micro curso de pastelería de Halloween	18 octubre	gastrounisabana	Algunas de las preparaciones a realizar son: momias de trufas de chocolate, galletas decoradas de calabaza, marshmallows fantasmas, etc.
72	Micro cursos y	20 octubre	gastrounisabana	Se da toda la información para poder tomar los micro cursos y se les da agradecimiento y un feliz día a todos los amantes de la cocina.
73	Panadería: el mundo de los Sandwiches	21 octubre	gastrounisabana	Primer curso para todos los interesados en el pan, se prepara el pan, se arman los sandwiches, salsas e increíbles rellenos desde cero.
74	Cupcakes de calabaza	22 octubre	gastrounisabana	Deliciosa receta de cupcakes de calabaza de halloween.
75	Química y café y Cocteles más representativos	23 octubre	gastrounisabana	Se habla de los compuestos y reacciones químicas que se dan en el café como sus más de 300 compuestos en su aroma. Por otra parte, se mostraron los cocteles más representativos como Moscow Mule, Gin Fizz, Sidecar, entre otros.
76	Beneficios del Kimichi y ¿Sabías que...? Auguste Escoffier	24 octubre	gastrounisabana	Se muestran algunos beneficios del kimichi como su aporte en vitaminas y combate a la obesidad. Por otra parte, Auguste fue uno de los máximos representantes de la gastronomía francesa, ya que produjo las primeras reglas de higiene, el menú a la carta, entre otras cosas.
77	Muruari	25 octubre	gastrounisabana	Fruta familiar de la guayaba y feijoba, nativa de la Amazonia, en Colombia conseguible en Leticia.

78	Tierra oculta	26 octubre	gastrounisabana	Gran experiencia gastronómica llena de arte y cultura
79	Opción de grado	31 octubre	gastrounisabana	Se habla de las diferentes opciones de grado, como proyectos, semilleros, entre otros.
80	¿Sabías que...? Ferran Adrià y mejores puntajes saber pro	1 noviembre	gastrounisabana	Cocinero Español de los más importantes del mundo debido a su concepción de la comida desde un punto de vista artístico, con estilo vanguardista. Por otro lado, se les dio reconocimiento a Steven Grossman y Nicolas Soler por ser los mejores puntajes en la prueba saber.
81	Liofilización	2 noviembre	gastrounisabana	Se habla de las ventajas, como poca humedad residual, mejor estructura y aspecto original del alimento, entre otros.
82	Finalistas reto NH	3 noviembre	gastrounisabana	Finalistas del reto NH y felicitaciones por haber llegado tan lejos.
83	Tierra oculta, micro curso de pastelería navideña, recomendaciones para próximo semestre y bebidas tradicionales colombianas.	8 noviembre	gastrounisabana	Últimos cupos para el evento tierra oculta, curso de pastelería navideña en donde habrá merengues de árbol de navidad, torta con frambuesas y más. Además, se dan recomendaciones de homologación y requisitos para próximos semestres. Finalmente se muestran algunas bebidas típicas colombianas como la lulada, masto, chicha, entre otros.
84	Pastelería de Camila Marulanda y frase inspiradora	9 noviembre	gastrounisabana	Visita a la Pastelería de Camila Marulanda donde se aprendió la historia del emprendimiento, también se dio una frase inspiradora de Alan Ducasse.
85	Tips para no dejar que el estrés te domine en la cocina	15 noviembre	gastrounisabana	Se dieron tips para que el estrés no te domine en la cocina y entre ellos está el manejo del tiempo, práctica, paciencia, comunicación, orden, pasión y más.

86	Intersemestral, brigada, prácticas profesionales y vedas	18 noviembre	gastrounisabana	Se promociona el intersemestral de probabilidad y estadística, relatando todo el proceso para solicitarlo, también se muestra la brigada unisabana para quienes buscan ayudar, por otra parte, se cuenta la vivencia de Mateo en sus prácticas y sus recomendaciones. Finalmente se cuenta que la veda son periodos de tiempo prohibidos para la pesca industrial y algunos peces que se encuentran en veda como el pirarucú o la cachama.
87	Tierra oculta	20 noviembre	gastrounisabana	Se les agradece a todos por el apoyo, en donde atendieron a más de 120 invitados en restaurante escuela con un menú ejecutado por ellos mismos.
88	Platos de tierra oculta, té y guía para catar vino	21 noviembre	gastrounisabana	El menú de tierra oculta ofrecía montaditos llaneros, tocino selvático, postre de delirio Colombiano y más, además se da información del té como su tipología. Por otro lado, se brindó una guía dividida en tres fases para evaluar el vino.
89	Alimentos para combatir y prevenir el resfriado	21 noviembre	gastrounisabana	Se cuentan los beneficios para la salud los ingredientes como el ajo, jengibre, lechuga en el sistema inmune al igual que las propiedades estimulantes y antivirales para combatir el resfriado. Por otra parte, se deseó una feliz navidad y vacaciones. También se brindó toda la información de las sopas como su clasificación, elementos y tipos.
90	Trabajo de investigación y enfoque cualitativo de investigación	21 noviembre	gastrounisabana	Se da el paso a paso para realizar un buen trabajo de investigación y en caso de tener un enfoque cualitativo quiere decir que extrae el significado de los datos y no utiliza métodos de recolección estandarizados.

91	Platos vegetarianos, frase del medio ambiente y comida navideña según signo zodiacal.	21 noviembre	gastrounisabana	Se explica lo que debe tener un plato vegetariano en cuanto a nutrientes y otras categorías de alimentos por ejemplo carbohidratos, proteínas y frutas. En adición se da una frase de la responsabilidad en el cuidado del medio ambiente y según los signos del zodiaco que plato de comida serian.
92	Frutas exóticas y fruta carbonatada	22 noviembre	gastrounisabana	El durian, noni, caimitillo, entre otras son frutas exóticas recientemente ingresadas a Colombia. Además, la fruta en una cámara de presión crea una textura similar a la de la gaseosa.
93	Felices fiestas	1 diciembre	gastrounisabana	Se desea una feliz navidad y vacaciones.
94	Último taller de gastrónomo por un día	2 diciembre	gastrounisabana	Para todos los interesados en estudiar gastronomía aun están abiertas las inscripciones.

2.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo). **Profesores maestrías, saber pro**

Fecha	Otorgado por	Motivos
10/05/2022	Universidad de La Sabana – Facultad de Educación	Grado otorgado a la profesora María Camila Aguilar Isaza, de la Maestría en Pedagogía e Investigación en el Aula. Tesis de Maestría Laureada “Ciencia y tecnología de los alimentos: una propuesta micro curricular para la enseñanza de la gastronomía, desde el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA)” reconocida con la máxima calificación (5.0/5.0).
29/12/2022	Institut Paul Bocuse – Posgrad department	Grado otorgado a la profesora María Paula Deaza Fernández, del Máster en culinary leadership and innovation. Con la distinción de Major de promotion, que la adjudica como la mejor estudiante de su promoción.

2.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

Nombre programa	Tipo programa	Descripción
PARRILLA (9)	Micro curso	
ASADO DE CORTES CON HUESO		
CERDO LACADO Y AHUMADO		
CORTES TENDENCIA		
EMBUTIDOS		
INTRODUCCIÓN A LA PARRILLA		
PARRILLA: AVES		

PARRILLA: COCHINILLO		
PARRILLA: CORDERO		
PARRILLA: PESCADOS Y MARISCOS		
PASTELERIA Y CHOCOLATERIA (12)	Micro curso	
BOMBONES DE CHOCOLATE		
GALLETAS Y BROWNIES		
GALLETAS Y CUPCAKES		
INTRODUCCIÓN AL CHOCOLATE		
MACARONS		
PASTELERÍA HALLOWEEN		
PATE A CHOUX Y DERIVADOS		
POSTRES AL PLATO		
POSTRES CLÁSICOS: TIRAMISÚ		
TEMPERADO CHOCOLATE		
TORTAS		
VASITOS POSTRES		
VINO (11)		
BÁSICOS DEL VINO		
BÁSICOS DEL VINO TALLER MARIDAJE		
BOMBONES DE CHOCOLATE		
FRANCIA LA CUNA DEL VINO		
INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS		
MUNDO DE LAS BURBUJAS		
TEMPRANILLO		
VIAJE AL CONO SUR		
VINOS DE ITALIA		
VINOS: MARIDAJE VINOS Y QUESOS		
VINOS: ULTIMAS TENDENCIAS		

Fuentes: Dirección de programa. 9 diciembre 2022

2.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa. (charlas, conferencias, congresos, conversatorios que asistieron los profesores o estudiantes, FERIA DEL LIBRO)

Proyecto o Actividad	Actividad	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Impacto
Primer Foro Gastro Empresarial – En el marco de la Sexta Feria Gastronómica “Sabor Cotense”	Foro	María Camila Aguilar Isaza	Compartir estrategias de fortalecimiento empresarial con diferentes actores que participan activamente del sector gastronómico. Socializar las estrategias con dueños de restaurantes y emprendedores del municipio de Cota. Generación de contactos y fortalecimiento de redes.

XVI Festival Chía gastronómica	Agenda Académica	María Paula Deaza	Conferencia: "Harina de grillo: propiedades, ventajas y valores nutricionales". Socialización del trabajo hecho en el proyecto de investigación financiado por MinCiencias del cuál se obtuvo como producto 3 libros de libre circulación
Conversatorio en la Universidad de los Andes bajo el workshop: Nuestras Frutas, más allá del buen sabor.	Conversatorio	Diana Marcela Vernot	Compartir el conocimiento adquirido a través de los proyectos de investigación que se han llevado a cabo en el Programa
Feria Gastronómica en la Universidad de La Sabana bajo el proyecto de investigación: Mujeres, migración, informalidad y cocina: comprensión de condiciones laborales en la comuna 11 de Santiago de Cali.	Feria gastronómica	Diana Marcela Vernot	Brindar un espacio a las mujeres que hicieron parte del proyecto de investigación, para compartir sus saberes en un espacio abierto para el intercambio de culturas por medio de la comida.
Feria Gastronómica en la Pontificia Universidad Javeriana de Cali bajo el proyecto de investigación: Mujeres, migración, informalidad y cocina: comprensión de condiciones laborales en la comuna 11 de Santiago de Cali.	Feria gastronómica	Diana Marcela Vernot	Colaborar la organización y participar como ponente en la divulgación de los resultados de investigación, junto con el intercambio de saberes de los participantes del proyecto
Travesía Oceánica: Retos y rutas para la comercialización de productos de la pesca artesanal responsable	Conversatorio y capacitación	Juan Manuel De La Roche y Daniel Jimenez Guzman	Capacitar a pescadores de territorio pertenecientes a uno de los emprendimientos que hacen parte del CEIS, además de participar en el conversatorio organizado para dar a conocer su labor, los retos y metas que han logrado alcanzar y enfrentar en su labor.
Lanzamiento de libro: Filbo 2022	Conversatorio	Diana Marcela Vernot, Annamaria Filomena Ambrosio, María Paula Deaza Fernández	Divulgación de los productos de los proyectos de investigación a través del lanzamiento de los libros: Desde Cundinamarca Harina de grillo - Gastronomía y sostenibilidad para Colombia y el mundo / Nuevas alternativas de producción a través del uso del grillo G. Sigillatus. Empoderamiento, emprendimiento y reconocimiento a mujeres rurales del municipio de La Mesa, Cundinamarca - Colombia
Lanzamiento de libro: Filbo 2022	Conversatorio	Diana Marcela Vernot, Annamaria Filomena Ambrosio	Divulgación de los productos de los proyectos de investigación a través del lanzamiento del libro: Chontaduro & Coco en salsa de ciencia, cultura y técnica

Capacitación con empresa de lácteos "La Alquería".	Taller Teórico-Práctico	Juan Manuel De La Roche, Annamaria Filomena, María Camila Aguilar	Hacer una capacitación teórico-práctica para el equipo comercial (a nivel nacional) de La Alquería. Se les enseñaron los aspectos técnicos, químicos, bromatológicos y biológicos más importantes sobre los quesos, contribuyendo a su desempeño profesional como vendedores.
Taller de Habilidades Blandas con la empresa POSITIVA	Taller Teórico-Práctico	María Paula Deaza y María Camila Aguilar	Brindar herramientas de trabajo en equipo para los funcionarios de la empresa POSITIVA, a través de un taller de cocina, en el cual se exploró de manera práctica la competencia de cada uno de los integrantes en los ítems que (para la empresa) constituyen el logro de "Trabajo en Equipo". A partir del taller fue posible determinar cuáles eran las competencias que el equipo debía fortalecer para completar el logro.

Fuentes: Coordinación de Comunicaciones de la EICEA. 9 diciembre 2022. Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2022.

TALLERES TEORICO - PRÁCTICOS GASTRONOMÍA			
TALLER 1	Viernes 25 de febrero	9:00am - 12:00pm	CAMPUS
TALLER 2	Viernes 1 de marzo	9:00am - 12:00pm	CAMPUS
TALLER 3	Viernes 1 de abril	9:00am - 12:00pm	CAMPUS
TALLER 4	Viernes 29 de abril	9:00am - 12:00pm	CAMPUS
TALLER 5	Viernes 13 de mayo	9:00am - 12:00pm	CAMPUS
TALLER 6	Viernes, 12 de agosto	8:00 a.m. a 12:00 m.	CAMPUS
TALLER 7	Viernes, 2 de septiembre	8:00 a.m. a 12:00 m.	CAMPUS
TALLER 8	Viernes, 7 de octubre	8:00 a.m. a 12:00 m.	CAMPUS
TALLER 9	Viernes, 4 de noviembre	8:00 a.m. a 12:00 m.	CAMPUS
TALLER 10	Viernes, 2 de diciembre	8:00 a.m. a 12:00 m.	CAMPUS

Fuente: Coordinación de admisiones. 5 diciembre 2022.

VISITA EMPRESARIOS 2022-1						
No	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Gerente General	Jairo Palacios	Grupo Seratta	07/04/2022
2	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Regional Talent, Learning & Development Executive • Human Resources	Juanita Valeria Torres	Grupo NH Hotels	26/05/2022
3	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Chef Canal Insitucional ALPINA	Jose Daniel Avila	ALPINA	21/04/2022
4	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Chef Canal Insitucional ALPINA	Jose Daniel Avila	ALPINA	05/05/2022

5	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Chef Canal Insitucional ALPINA	Jose Daniel Avila	ALPINA	12/05/2022
---	--------------	-------------------------	--------------------------------	-------------------	--------	------------

VISITA EMPRESARIOS 2022-2						
No .	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Gerente Canal Institucional ALPINA	Marcela Rodríguez	ALPINA	25/08/2022
2	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Gerente Canal Institucional ALPINA	Marcela Rodríguez	ALPINA	15/09/2022
3	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Gerente Canal Institucional ALPINA	Marcela Rodríguez	ALPINA	16/09/2022
4	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Regional Talent, Learning & Development Executive • Human Resources	Juanita Valeria Torres	Grupo NH Hotels	06/10/2022
5	Daniel Prada	PRÁCTICA INTERNA DE A&B	Regional Talent, Learning & Development Executive • Human Resources	Juanita Valeria Torres	Grupo NH Hotels	03/11/2022

Fuente: Jefatura departamento arte, ciencia y cultura de la alimentación. 9 diciembre 2020.

3. ESTUDIANTES

3.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

2022-1

Estado	Semestre									
	(en blanco)	1	2	3	4	5	6	7	8	Total general
Normal	2	45	32	38	24	42	27	30	27	267
Movilidad	0	23	0	0	0	0	0	0	0	23
reglamentación 42	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
Total general	2	68	32	38	24	42	27	31	28	292

2022-2

Estado	Semestre									
	(en blanco)	1	2	3	4	5	6	7	8	Total general
Normal	1	44	49	29	34	35	38	25	30	285
Movilidad	0	4	0	0	0	0	1	0	1	6
Transferencia Interna	0	1	3	0	0	0	0	0	0	4
Periodo De Prueba	0	1	1	0	1	0	0	0	0	3
Finalizo Materias	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
reglamentación 42	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Total general	1	50	53	29	35	35	39	26	32	300

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 9 diciembre 2022.

3.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

	GASTRONOMÍA		
	Estudiantes Activos	Desertores	% Deserción por Programa
2010-1	31	3	9.68%
2010-2	74	9	12.16%
2011-1	100	8	8.0%
2011-2	140	9	6.43%
2012-1	178	10	5.62%
2012-2	231	19	8.23%
2013-1	250	14	5.60%
2013-2	282	19	6.74%
2014-1	289	8	2.77%
2014-2	314	14	4.46%
2015-1	323	31	9.60%
2015-2	331	17	5.14%
2016-1	340	17	5.00%
2016-2	349	6	1.72%
2017-1	323	18	5.57%
2017-2	342	12	3.51%
2018-1	373	18	4.83%
2018-2	358	28	7.82%
2019-1	346	15	4.34%
2019-2	367	7	1.91%
2020-1	346	9	2.60%
2020-2	344	11	3.20%
2021-1	341	7	2.05%

Fuente: CIUS. Analítica Indicadores – Consolidado deserción estudiantil por periodo*.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9%20Deserci%C3%B3n%20por%20periodo.aspx> . 5 diciembre de 2022.

3.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2022-1	2022-2
-------------	--------	--------

Inscritos	167	98
Admitidos (selección)	96	67
Matriculados (absorción)	47	41
Meta	42	25
% Cumplimiento de la meta	111,9%	164%

Fuente: CIUS. Análisis Indicadores de PIAMI 2022. 7 diciembre 2022.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9-Tablero-de-control-poblaci%C3%B3n-estudiantil.aspx>

3.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos. Juan Ricardo

Periodo	Rangos	200-249	250-269	270-279	280-289	290-299	300-319	320-339	340-359	360-379	380-399	400-449	Estudiante Extranjero	Total
2019-1	Número de Estudiantes	0	1	1	2	4	9	6	7	3	3	0	10	46
2019-2	Número de Estudiantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: CIUS. Dirección de Admisiones. Análisis Puntaje Global estudiantes nuevos matriculados 2016 a 2019-1.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/DirdeAdmsions/Paginas/Procedencia-estudiantes-nuevos.aspx>

3.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total.

2022-1

Promedio de Ciclo PCP						
Semestre	Rango					Total general
	0,00 a 2,99	3,00 a 3,49	3,50 a 3,99	4,00 a 4,49	4,50 a 5,00	
(en blanco)	0	0	2	0	1	3
1	2	9	20	31	9	71
2	4	4	6	18	1	33
3	0	4	18	15	2	39
4	0	3	5	14	2	24
5	1	2	10	28	1	42
6	2	0	7	17	2	28
7	1	2	1	11	17	32
8	6	1	0	8	13	28
Total general	16	25	69	142	48	300

Promedio Acumulado PAM						
Semestre	Rango					Total general
	0,00 a 2,99	3,00 a 3,49	3,50 a 3,99	4,00 a 4,49	4,50 a 5,00	
(en blanco)	0	0	1	1	1	3
1	3	12	21	26	9	71
2	2	2	9	20	0	33
3	0	2	16	20	1	39

4	1	1	7	14	1	24
5	0	0	14	26	2	42
6	0	2	10	13	3	28
7	0	1	6	22	3	32
8	0	1	7	18	2	28
Total general	6	21	91	160	22	300

2022-2

Promedio de Ciclo PCP						
Semestre	Rango					Total general
	0,00 a 2,99	3,00 a 3,49	3,50 a 3,99	4,00 a 4,49	4,50 a 5,00	
(en blanco)	1	0	0	1	0	2
1	4	7	14	16	4	45
2	0	15	17	16	2	50
3	0	4	8	15	1	28
4	1	5	16	12	0	34
5	1	4	11	18	0	34
6	2	1	9	24	2	38
7	2	1	5	11	8	27
8	15	0	4	6	6	31
Total general	26	37	84	119	23	289

Promedio Acumulado PAM						
Semestre	Rango					Total general
	0,00 a 2,99	3,00 a 3,49	3,50 a 3,99	4,00 a 4,49	4,50 a 5,00	
(en blanco)	1	0	0	1	0	2
1	3	8	14	16	4	45
2	0	7	23	18	2	50
3	0	1	8	19	0	28
4	0	1	15	17	1	34
5	1	1	11	20	1	34
6	0	2	12	22	2	38
7	0	2	8	14	3	27
8	0	1	5	22	3	31
Total general	5	23	96	149	16	289

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 26 noviembre 2020

3.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2021-2	2022-2
María Paula Cely Montoya	4	Distinguido	

Diego Rivera Parra	6	Distinguido	
Juan Daniel Amorocho Morales	6		Distinguido
María Alejandra Londoño Echavarría	4		Distinguido

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 6 diciembre 2022.

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro 2021:

Nombre Modulo	Total Estudiantes Programa	Promedio Puntaje Global
Competencias Ciudadanas	27	169.3
Escritura	73	171.2
Inglés	73	203.3
Lectura Crítica	73	172.1
Razonamiento Cuantitativo	73	165.4

Fuente: CIUS. Analítica Saber Pro – Competencias Genéricas. <https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/0.9- --Anal%C3%ADtica-Saber-Pro.aspx>. Al 9 diciembre 2022 no hay actualización en el CIUS.

3.7 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Semestre	Instancia	Periodo
Luz Adriana Cuervo	6	Representante al Fondo de Estudiantes	2021-2 y 2022-2
Juan David Pinilla Saenz	7	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2021-2 y 2022-2
Natalia Bogotá Alfonso	4	Representante al Fondo de Estudiantes	2022-2 y 2023-2
Camila Castaneda	4	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2022-2 y 2023-2

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 7 diciembre 2022

3.8 Estudiantes monitores.

Nombre estudiante	2022-1	
	Semestre	Asignatura
Juan Pablo Gamboa Corcho	3	Análisis Sensorial
Manuela Posada Nunez	1	Cadenas Agroalimentarias
Juan Camilo Garavito Acuna	1	Introducción a la Gastronomía
Eliana Trejos Jimenez	2	Microbiología y Conservación de Alimentos

Nombre estudiante	2022-2	
	Semestre	Asignatura
Juan Pablo Gamboa Corcho	1-3-4-3 respectivamente	Cadenas Agroalimentarias, Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Nutrición y Dietética y Análisis Sensorial

Juana Gabriela Benavides Prieto	2	Microbiología y Conservación de alimentos
Julian David Gomez Barato	2	Introducción a la Gastronomía

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 6 diciembre 2022.

3.9 Información de becas a estudiantes.

Asignación Becas y Ayudas Económicas - Gastronomía 2022

Grupo Becas	Estudiantes Becados	%TG Estudiantes Becados	Monto Apoyo	% Monto Apoyo
<input type="checkbox"/> Beca Talento	24	28,92%	\$121.959.500	16,23%
<input type="checkbox"/> Beca Talento	22	26,51%	\$119.792.000	15,94%
<input type="checkbox"/> Sabana Especial	2	2,41%	\$2.167.500	0,29%
<input type="checkbox"/> Otras Becas	20	24,10%	\$71.390.880	9,50%
<input type="checkbox"/> Familiar	20	24,10%	\$71.390.880	9,50%
<input type="checkbox"/> Excelencia	18	21,69%	\$357.635.520	47,58%
<input type="checkbox"/> Excelencia Programa	15	18,07%	\$314.141.680	41,80%
<input type="checkbox"/> Excelencia Aspaen	2	2,41%	\$29.043.840	3,86%
<input type="checkbox"/> Excelencia Meritoria	1	1,20%	\$14.450.000	1,92%
<input type="checkbox"/> Beca Aliados	17	20,48%	\$120.128.622	15,98%
<input type="checkbox"/> Generacion E	8	9,64%	\$46.800.000	6,23%
<input type="checkbox"/> Jovenes A La U	3	3,61%	\$26.010.000	3,46%
<input type="checkbox"/> Aso Amigos	2	2,41%	\$15.528.622	2,07%
<input type="checkbox"/> Convenio Fundaciones	2	2,41%	\$20.230.000	2,69%
<input type="checkbox"/> Convenio Municipio De Chia	1	1,20%	\$4.335.000	0,58%
<input type="checkbox"/> Ser Sabana 4X1	1	1,20%	\$7.225.000	0,96%
<input type="checkbox"/> Empleado	6	7,23%	\$80.457.600	10,71%
<input type="checkbox"/> Sabana Empleado	5	6,02%	\$73.521.600	9,78%
<input type="checkbox"/> Aspaen Empleado	1	1,20%	\$6.936.000	0,92%
Total	83	100,00%	\$751.572.122	100,00%

Fuente: CIUS. Estadísticas población estudiantil. Becas y ayudas. 2020.

https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx 9 diciembre 2020.

4. PROCESOS ACADÉMICOS

4.1 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2022-1	2022-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

4.2 Porcentaje de electividad: relación de materias electivas.

2022-1 y 2022-2		
Departamento	Nombre del curso	Créditos
Artes Culinarias	Advanced Pastry	2
Artes Culinarias	Beb. Trad. Colombianas	2
Artes Culinarias	Tendencias gastronómicas	1
Artes culinarias	Advanced Baking	2
Artes culinarias	Gastronomy Marketing	2

Ciencia y Cultura de la Alimentación	Té y su cultura	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Cultura Gastronómica de Europa	2

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 5 diciembre 2022.

4.3 Internacionalización.

Relación de materias en ingles u otro idioma			
Asignatura	Semestre	Profesor	Periodo
COCINA BASICA	2	RUEDA CALLEJAS MARIA ELISA DE LA ROCHE MERINO JUAN MANUEL	2022-1 / 2022-2
COCINA INTERMEDIA	3	RAMIREZ CABRERA NATALIA	2022-1 – 2022-2
COCINA AVANZADA	4	DE LA ROCHE MERINO JUAN MANUEL ANDRÉS FELIPE MARTÍNEZ	2022-1 / 2022-2
PANADERIA Y REPOSTERIA	5	ROJAS ALZATE JOSE LUIS JESSICA WAKED	2022-1 / 2022-2
ADVANCED PASTRY	Electiva	ROJAS ALZATE JOSE LUIS	2022-1
ADVANCED BAKING	Electiva	ROJAS ALZATE JOSE LUIS	2022-2
GASTRONOMY MARKETING	Electiva	PAULA DANIELLA CÁCERES	2022-1/2022-2
CULTURA GASTRO. DEL MUNDO II	5	VERNOT DIANA MARCELA	2022-1 / 2022-2

Fuente: Jefatura de Internacionalización. 11 diciembre 2022.

PARTICIPACIÓN EN REDES							Resultados por la participación
Nombre Del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	
Maria Paula Deaza Fernández Annamaria Filomena Ambrosio Diana Marcela Vernot Felipe Castilla	Alimentación, gestión de procesos y servicios	World Alliance by Paul Bocuse	X	X		X	Proyecto financiado por el Institut Paul Bocuse, de nombre “Comprendiendo la relación entre la gastronomía regional y los productos locales y la intención de visitar un mercado en diferentes ciudades. Estrategias turísticas para salvaguardar la gastronomía local.”
DIANA VERNOT	Alimentación, gestión de	CESAC	X	X	X		Boletin cultural del banco de la

	procesos y servicios						República, la jornada académica de ay ama prendé el fogón
--	----------------------	--	--	--	--	--	---

Movilidad Estudiantil 2022				
#	Nombre Completo	Sem	Universidad-País- Convenio	Motivo

Fuente: Jefatura de Internacionalización. 11 diciembre 2020.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto o Artículo	Institución, Universidad o profesor con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
“Comprendiendo la relación entre la gastronomía regional y los productos locales y la intención de visitar un mercado en diferentes ciudades. Estrategias turísticas para salvaguardar la gastronomía local.”	Institut Paul Bocuse	Francia	Diciembre 2022	El proyecto está terminando de generar aprobaciones para acta de inicio.
Capítulo “Desarrollo de experiencias de aprendizaje internacional colaborativo en línea: una mirada desde la asignatura espejo análisis sensorial.” del libro: “FORMACIÓN PROFESIONAL EN TIEMPOS POST-COVID-19: Tensiones y praxis para la incorporación de	Universidad Panamericana de Aguascalientes – Dra. Julieta Domínguez Soberanes	México	Marzo a Noviembre de 2022	El capítulo ya pasó las tres revisiones de la editorial. Está en etapa de preimpresión. Se espera su publicación a inicios del 2023.

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. Jefatura Internacionalización EICEA. 9 diciembre 2022.

Relación de estudiantes internacionales visitantes 2022				
Nombre del Estudiante	Institución o Universidad de procedencia	País	Fecha	Actividad académica realizada
Pendiente Daniela Sierra				

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación.

Salidas Académicas 2022

País	Periodo	Visitas Realizadas	Total Asistentes (No. Estudiantes, No. Profesores)	Productos académicos
Colombia	2022	Plaza de mercado de Chía	42	Elaboración de guía turística para extranjeros
Colombia	2022	Frigorífico Guadalupe	45	Material de apoyo para quiz de clase
Colombia	2022	Restaurante Casa Mamá Luz	30	Complemento de lo visto en clase, para finalización del journal de clase
Colombia	2022	IMUSA	25	Visita complemento de relevancia práctica de las temáticas vistas en clase
Colombia	2022	Bealé Pâtisserie y Les Amis Bizcochería	12	Reconocimiento de un establecimiento que practica los conocimientos vistos en clase, por medio de una producción organizada de acuerdo con la demanda del consumidor

Eventos Académicos 2022				
Nombre del Evento	Fecha de realización	Conferencistas	Total Asistentes (No. Estudiantes, No. Profesores, No. De graduados Externos)	Productos académicos como resultado del evento
Feria Gastronómica en la Universidad de La Sabana bajo el proyecto de investigación: Mujeres, migración, informalidad y cocina: comprensión de condiciones laborales en la comuna 11	20/10/2022	Diana Marcela Vernot	60 personas entre estudiantes, profesores e invitados y asistentes externos	Cierre del proyecto liderado por la profesora, llevado a cabo con recursos externos y en alianza con la Universidad Javeriana de Cali
Feria Gastronómica en la Pontificia Universidad Javeriana de	28/09/2022	Diana Marcela Vernot	100 personas (aprox.) entre estudiantes, profesores e invitados y asistentes externos	Cierre del proyecto liderado por la profesora, llevado a cabo con recursos externos y en alianza con la Universidad Javeriana de Cali

Cali bajo el proyecto de investigación: Mujeres, migración, informalidad y cocina: comprensión de condiciones laborales en la comuna 11 de Santiago de Cali.				
--	--	--	--	--

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2022.

Relación de las asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics
N/A		

3.1 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega
N/A			

3.2. Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos

*En 2020, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2019.

5. GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2022.

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	519

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil. Consolidado de Graduados entre 1990 y 2022. 5 diciembre 2022.
https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2022.

2022-1		2022-2		Total Graduados
Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	
17	24	6	5	52

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil. Consolidado de Graduados entre 1990 y 2022. 5 diciembre 2022.

4.3. Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha
Jose Guerrero	2022	Una de las personas más influyentes de la región centro europea	Revista Hype and hyper	18 octubre 2022
María Paula Deaza Fernández	2022	Grado otorgado a la profesora María Paula Deaza Fernández, del Máster en culinary leadership and innovation. Con la distinción de Major de promotion, que la adjudica como la mejor estudiante de su promoción.	Institut Paul Bocuse – Posgrad department	29/12/2022

4.4. Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes

4.5. Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6 Ubicación laboral de los Graduados.

	Nombres	Nombre de la empresa	Cargo actual
1	ABRAHAM JESUS UZCATEGUI FRANQUIZ	PIZZARIO	CHEF EJECUTIVO
2	ALBERTO AZULA ZUBIETA	UNILEVER	
3	ALEJANDRA LOPEZ GUERRERO	POSIRANK	APPOINTMENT SETTER
4	ALLISSON GEENNETH VERGARA BELTRAN	CARNIVAL CRUISE LINE	COMMIS
5	ANA MARIA CRUZ VIDAL	UNIVERSIDAD SAN BUENAVENTURA DE CALI	PROFESORA
6	ANA MARIA MEJIA HOYOS	PEPE VIEIRA	COCINERA
7	ANA MARIA RODRIGUEZ AVILA	CREPES Y WAFFLES	ADMINISTRADORA DE PUNTO DE VENTA

8	ANA MARIA ROJAS LEAL	BIG SKY RESORT	LEAD LINE COOK
9	ANA MARIA VARGAS CASTAÑO	RESTAURANTE BALÚ	PROPIETARIO. CHEF PASTELERA
10	ANDREA CAROLINA SUAREZ URREGO	UNILEVER	EJECUTIVO DE VENTAS
11	ANDRES FELIPE DAZA MATTOS	BENDECIDO SAS	CEO
12	ANDRES FELIPE SENIOR DIAZ	S.A.	ASISTENTE DE COCINA
13	ANDRES GIOVANNI GALINDO GOMEZ	CORFERIAS	COORDINADOR COMERCIAL
14	ANDRES GUSTAVO RODRIGUEZ CASTILLO	RESTAURANTE	MEZCLADOR Y ANALISIS SENSORIAL DE PLATOS
15	ÁNDRES HERNANDO CARDOZO VERA	UNILEVER FOOD SOLUTIONS	NATIONAL SALES LEADER
16	ANGELA FERNANDA GRISALES GONZALEZ	HOTELES FOUR SEASON	COCINERA
17	ANGELA PAOLA CALDERON MILLAN	RESTAURANTE PERUANO RAFAEL - LA DESPENSA	CHEF DE COCINA
18	ANGELICA MARIA MURILLO VALERO	INDEPENDIENTE	
19	ANGIE DIANE ACOSTA FAJARDO	POLITECNICO INTERNACIONAL	DOCENTE
20	ANGIE KATHERINE TOCARRUNCHO GONZALEZ	DROGERIAS	
21	BEATRIZ ELENA ESPAÑA FERIA	BEATRIZ ESPAÑA BAKERY	GERENTE GENERAL
22	CAMILA ANDREA TORRES FORERO	MIRIAN CAMIN	AUXILIAR DE PRODUCCION
23	CAMILA DEL VIENTO HURTADO MUÑOZ	IWS SERVICES	ACCOUNT MANAGER
24	CAMILO ALFONSO MUJICA OLEJUA	NATIÚ ARTESANAL COLOMBIA SAS	LÍDER CREATIVO
25	CAMILO ANDRES AREVALO PANCHE	L'ORÉAL COLOMBIA SAS	COORDINADOR DE TRADE MARKETING
26	CAMILO ANDRES GUZMAN MONTEALEGRE	PASTUSO	SOUS CHEF
27	CAMILO ANDRES MOSQUERA ERASO	PLACEMENT INTERNATIONAL	
28	CARLA ALEJANDRA ROJAS FIGUEROA	PANARTE SA	PREPARADOR DE ALIMENTOS
29	CARLOS ALBERTO MEJIA GOMEZ	THE CLIFF HOUSE	LINECOOK
30	CARLOS FELIPE PEREZ RIVERA	CADENA DE HOTELES ROYAL	CONSERJE
31	CARLOS ROBERTO LARA ZEQUEIRA	TROQUET ON SOUTH	COCINERO DE LÍNEA
32	CAROLINA ESCOBAR RAMIREZ	HAMILTON ISLAND ENTERPRISES	DEMI CHEF
33	CAROLINA GONZALEZ COLMENARES	BENDITA PANELA	GERENTE
34	CATALINA NAVAS NUÑEZ	AKELARRE	COCINERA
35	CATHERINE ANDREA QUINTERO TAPIAS	RESTAURANTE EN ARGENTINA	RESTAURANTE
36	CINDY VANESSA CEDIEL HERNANDEZ	CAFÉ SUKHA SAS	GERENTE
37	CLAUDIA STEPHANIA CAICEDO VINCHIRA	GRUPO BDC SAS	PRACTICA PROFESIONAL
38	CRISTINA ARENAS VICARIA	CROCANTE Y AJÍ	GERENTE Y DUEÑA
39	DANIEL CARDENAS SANCHEZ	DIALIMENTOS S.A.S	AUXILIAR
40	DANIEL ESCUDERO GUTIERREZ	Beer Classics North	COCINERO
41	DANIEL GUILLERMO LADINO RODRIGUEZ	CARNIVAL CRUSSLINE	STAFF COOK
42	DANIEL GUILLERMO VILLAMIZAR ANGULO	QUN	JEFE
43	DANIEL LEGUIZAMON SANDOVAL	NAVIERA	
44	DANIELA ACERO VARGAS	SUTHERLAND GLOBAL SERVICES COLOMBIA	ASESOR DE SERVICIO AL CLIENTE
45	DANIELA CARRILLO DIAZ	ANDRÉS CARNE DE RES	AUXILIAR DE COCINA

46	DANIELA MANRIQUE VARON	BOHO FOOD MARKET	CHEF I+D
47	DAVID JULIAN GUTIERREZ AVENDAÑO	SIA SAS	
48	DIANA CAROLINA CAMARGO PALACIOS	TELEPERFORMANCE	AGENTE
49	DIANA CAROLINA ZAMBRANO PABON	INVERSIONES EL GALLO AZUL	
50	DIANA CRISTINA VISBAL GUTIERREZ	LA TIENDA DE ABACO LIBROS	EMPRENDEDOR
51	DIANA MELISSA SANCHEZ SANCHEZ	CADENA DE HOTELES ROYAL	EJECUTIVO DE VENTAS
52	DIEGO JESUS MACIAS SANCHEZ	Hoteles Marriot	HOTELES MARRIOT
53	DUMITRU VASILESCU QUINTERO	INDEPENDIENTE	FRONT END DEVELOPER
54	EDISON GABRIEL GARCIA MOTAVITA	CISCO NUB7/8	LIFECYCLE PROGRAM MANAGER
55	ELIANA MARIA CANCHON MEDINA	CENTURION FOODS	DIRECTORA CANAL INSTITUCIONAL
56	ELIANA MARIA CORTES MALDONADO	CARNIVAL CRUISE LINE	DEMI CHEF DE PARTIE
	ESTABAN CORREA MEJÍA	CERVECERÍA SALVAGUARDIÁN	FUNDADOR GERENTE GENERAL
57	FABIAN MAURICIO CHAVES GONZALEZ	BASY BAKERYU	JEFE
58	FEDERICO JOSE DEL CASTILLO SILVA	Grupo Éxito S.A.	PRACTICANTE MARCAS PROPIAS
	FEDERICO ISAZA KRANZ	POCA PRISA	FUNDADOR
59	FELIPE ALFONSO COBOS	CENCOSUD COLOMBIA	ANALISTA COMERCIAL
60	FELIPE CASTILLA CORZO	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	PROFESOR
61	GABRIEL EDUARDO TAMAYO RODRIGUEZ	Se encuentra trabajando en España	COCINERO
62	HECTOR YESID VACA BLANDON	CREDO RESTAURANT	CHEF DE PARTIE
63	IGNACIO HURTADO CARDENAS	CORPORACIÓN UNIMINUTO	COORDINADOR DE PROYECTOS JUNIOR E INTERPRETE
64	JAVIER HERNANDO BAUTISTA PEÑA	MINA GROUP	LINE COOK
65	JESUS EDUARDO HOYOS ALMANZA	Hotel Las Américas	AUXILIAR DE COCINA, PASANTE
66	JHON RIKJARD CORREDOR ROJAS	GATE GOURMER	CONSULTOR
67	JOHAN CAMILO AGUILERA SAAVEDRA	THE RITZ-CARLTON	MIX—LOGO
68	JOSE DANIEL AVILA GAITAN	ALPINA	JEFE NEGOCIADOR CANAL MODERNO
69	JOSE FERNANDO GOMEZ ROMERO	GATE GOURMET	BARTENDER
	JOSE DANIEL GUERRERO	ANIMA PROJECT - BUDAPEST	FUNDADOR
70	JOSUE RAFAEL PALACIOS CASAS	CAPUT COMUNICACIONES	COMUNICADOR SOCIAL
71	JUAN CAMILO GONZALEZ LONDOÑO	ONCE Y ONCE SAS	ADMINISTRADOR
72	JUAN CAMILO MUÑOZ CONSUEGRA	CAWEL SAS	EMPRENDEDOR
73	JUAN CAMILO VICIOSO URIBE	COLSUBSIDIO	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
74	JUAN DAVID BAYONA RAMIREZ	MANOS EN LA MASA	GERENTE GENERAL
75	JUAN DAVID GUEVARA ALVAREZ	UNILEVER	EJECUTIVO PULL COOMBIA
76	JUAN FELIPE GODOY PRIETO	HILTON BOGOTÁ	AUXILIAR
77	JUAN PABLO AREVALO BARBOSA	OMNI GROVE PARK INN	COOK 2
78	JUAN PABLO VELANDIA ALARCON	Winter Green	COCINERO
79	JUAN SEBASTIAN OSPINA POTES	LOUIS VUITTON	NO ESPECIFICO
80	JUAN SEBASTIAN RODRIGUEZ BLANCO	EL CELLER DE CAN ROCA	INVESTIGADOR
81	JUAN SEBASTIAN ROMERO BENITEZ	PLACEMENT INTERNATIONAL	
82	JULIAN DAVID ROJAS PAVA	GRUPO ZONA K	ADMINISTRADOR

83	JULIANA MARGARITA MELENDREZ RUIZ	CSGA- INRA DIJON	EARLY RESEARCH PHD STUDENT
84	JULIANA MORON ALFONSO	PLACEMENT INTERNATIONAL	
85	JULIANA NIETO DIAZ	MIRIAM CAHIN	PASTELERA
86	LAURA ALEJANDRA RUBIANO BARATO	CREPES & WAFFLES	ADMINISTRADORA
87	LAURA ANGELICA MARTINEZ BULLA	GIMNASIO DE LOS CERROS	SUPERVISOR DE AREA DE ALIMENTOS
88	LAURA CHARRY OSORIO	MOMOFUKU GROUP	APRENDIZ
89	LAURA JULIANA FUQUEN SARMIENTO	SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE YOPAL	DOCENTE DE COCINA
90	LAURA LILIANA BARRETO PARDO	CREPES & WAFFLES	GERENTE PUNTO DE VENTA
91	LAURA MARIA ANGELICA TOCARUNCHO GOMEZ	CREPES Y WAFFLES	ADMINISTRADORA DE PUNTO DE VENTA
92	LAURA MARIA BOTERO MARIN	MCCAIN	KAM
93	LAURA PAOLA PRIETO QUEVEDO	INDEPENDIENTE	PROFESORA DE INGLÉS
94	LAURA VANESSA LEGUIZAMON RICO	LEGENDARIAS ORGANIZADORAS DE EVENTOS & CATERING	PROPIETARIA
95	LAURA VELEZ PAZ	LAMAITRE	EJECUTIVA COMERCIAL
96	LEONARDO GRANADOS GARCIA	SELDAT	AGENTE CALL CENTER
97	LINA MARIA HOYOS VILLANUEVA	IBEROCARIBE - GCG	ADMINISTRADOR
98	LIRIA ALEXANDRA MORA ESPINEL	CREPES & WAFFLES	ADMINISTRADORA PDV
99	LUIS GUILLERMO TORRES MENDIETA	PAN PA' YA!	SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN
100	LUIS MIGUEL GONZALEZ CIFUENTES	LOCANDA VERDE	PRACTICANTE
101	LUIS MIGUEL JIMENEZ MUÑOZ	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	PROFESOR CATEDRA
102	LUISA FERNANDA JIMENEZ VERA	ST. HONORÉ	PASTELERA
103	LUISA FERNANDA RIAÑO ARREGOCES	HABEMUS CIOCCOLATO	GERENTE GENERAL
104	LUZ STEFANY MELGAREJO PINZON	VILASECA	
105	MANUEL ENRIQUE RUBIO LOPEZ	ALL ARE WELCOME	CHEF PASTELERO
106	MARIA ALEJANDRA GUERRERO ORTIZ	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	DOCENTE HORA CATEDRA
107	MARIA ALEJANDRA VILLA CHINCHILLA	RESTAURANTE CENTRAL CEVICHERÍA	PRACTICANTE
108	MARIA ANGELICA BAYONA VELEZ	UNILEVER	EJECUTIVO SE VENTAS FOOD SOLUTIONS
109	MARIA CAMILA AGUILAR ISAZA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	DOCENTE DE CATEDRA
110	MARIA CAMILA HURTADO ACOSTA	PARMALAT COLOMBIA	PRACTICANTE
111	MARIA CAMILA ROJAS GAITAN	POLITÉCNICO INTERNACIONAL	DOCENTE
112	MARIA FERNANDA PASTOR GOMEZ	EMPRESA DE INVESTIGACIONES	
113	MARIA FERNANDA SANCHEZ ROJAS	OCULTO	
114	MARIA JOSE ARABIA ZUÑIGA	AMERICA'S TEST KITCHEN	SHOW HOST
115	MARIA JOSE CARDOZO ROJAS	RESTAURANTE ESCUELA- UNIVERSIDAD DE LA SABANA	COCINERA
116	MARIA JOSE DIAZ SOLANO	DIRECCION NACIONAL DE ESTUPEFACIENTES	
117	MARIA JOSE ROBLEDO VALLEJO	HOTEL COSMOS 100	ADMINISTRATIVO
118	MARIA PAULA DEAZA FERNANDEZ	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	JEFE DEPARTAMENTO DE CIENCIA, CULTURA Y ARTES DE LA ALIMENTACIÓN
119	MARIA PAULA LUNA LOPEZ	ACOPI NARIÑO, ALCALDIA DE PASTO	DIRECTORA ENCUENTRO DE SABORES ANDINOS: PASTO CAPI

120	MARIA PAULA TRUJILLO SOSA	TRABAJO VOLUNTARIO	MISIONERA
121	MARIANA RUEDA GIRALDO	FLORES EL PICACHO SAS	SALES MANAGER
122	MARIANA VALENCIA NARANJO	PAJARES SALINAS	JEFE DE EVENTOS Y DOMICILIOS
123	MILTON GIOVANNY CINTURA LOZANO	ORIGEN CANDELARIA	
124	NATALIA ALEXANDRA PERICO MONTAÑA	Hotel Cosmos 100	EJECUTIVA DE VENTA DE EVENTOS SOCIALES
125	NATALIA APONTE ROMERO	Dik S.A.S	PRACTICANTE DE COCINA
126	NATALIA JIMENA SAENZ PRIETO	COMPASS GROUP	PRACTICANTE
127	NELSON EDUARDO BAQUERO URIBE	GRUPO BDC SAS	ADMINISTRADOR
128	NICOLAS ALFONSO AVILA GUEVARA	EL GALP—N	EMPRENDEDOR
129	NICOLAS ANDRES SAAVEDRA MARTINEZ	PLACEMENT INTERNATIONAL	
130	NICOLAS ECHEVERRY ANDRADE	PLACEMENT INTERNATIONAL	
131	NICOLAS ESCOBAR JARAMILLO	BOSTON MARBLED CHEESECAKE BROWNIES	CO-PROPIETARIO
132	NICOLAS FELIPE PEÑUELA CADAVID	HOTELES ESTELAR	FRONT DESK
133	NICOLAS FELIPE RIOS RIVERA	CIRQUE DU SOLEIL	CHEF
134	NICOLAS RODRIGUEZ GUTIERREZ	PLACEMENT INTERNATIONAL	
135	NICOLAS TRUJILLO MONTERO	TRUJILLO & MONTERO Y ASOCIADOS S.A.S	GERENTE
136	NICOLE NATALIA MUÑOZ PIÑEROS	GIMNASIO IRABA	DOCENTE DE GASTRONOMÍA
137	PAULA ANDREA GONZALEZ GONZALEZ	HOTEL SANT JORDI	PRACTICANTE
138	RICARDO ANDRES ALBA BELTRAN	ECOPETROL	ASESOR
139	ROBINSSON RICHARD LOPEZ BARRETO	EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS	CHEF DE COCINA
140	ROLAND FERNELL ROJAS CALDERON	CASQUA COMIDA COLOMBIANA Y PET&CO SAS	ADMINISTRADOR Y DIRECTOR DE PRODUCCION
141	SAMAEL ANDRES GALAN GARCIA	BACATA CONSULTING SAS	
142	SANTIAGO ALFONSO SANTAMARIA BERNAL	JUMEIRAH	SUPERVISOR
143	SARA EUGENIA SANABRIA CASAS	CHATEAU ON THE LAKE RESORT	ASISTENTE DE PASTELERIA
144	SEBASTIAN CORTES MONTOYA	CARNIVAL	
145	SERGIO ALFONSO CASTRO GARZON	PLACEMENT INTERNATIONAL	
146	SERGIO ANDRES ROMERO SARMIENTO	BACCO FOOD SOCIETY	DIRECTOR OPERATIVO
147	SERGIO ENRIQUE RODRIGUEZ RENDON	KAOTA CHOCOLATERÍA ARTESANAL	TODOS
148	SHIRLY VANESSA ALBORNOZ GUARNIZO	SABANA FILLING COMPANY S.A.S	COORDINADORA DE CALIDAD
149	STEFANIA PEREZ BELTRAN	ALIANZA TEAM	GERENTE MERCADEO
150	SUSSY CORDON DIAZ	LEAFY BY ALL THE GOOD THINGS	JEFE
151	TIANNA CAROLINA PINZON GARZON	RESTAURANTE SOSKUA	CHEF EJECUTIVO
152	TOMAS LONDOÑO MORA	MNR EDICIONES	EDITOR
153	VALENTINA CABALLERO RODRIGUEZ	PLACEMENT INTERNATIONAL	
154	VALENTINA ROSASCO SILVA	H-E-B	MANAGER DE DESARROLLO DE PRODUCTOS (PRODUCT DEVELO)
155	VIVIANA ANDREA QUIROGA TRIANA	GRUPO TEMAKY	AUXILIAR DE PANADERÍA
156	XANAT ALEJANDRA VARGAS AROCA	UNIVELEVER FOOD SOLUTIONS	

Fuente: SIGA Académico. Reporte experiencia graduados. 2021

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- 1) Lanzamiento libros: Desde Cundinamarca Harina de grillo - Gastronomía y sostenibilidad para Colombia y el mundo / Nuevas alternativas de producción a través del uso del grillo *G. Sigillatus*. Empoderamiento, emprendimiento y reconocimiento a mujeres rurales del municipio de La Mesa, Cundinamarca - Colombia
- 2) Campaña mercadeo digital, Dirección de Admisiones.
- 3) Cuenta Instragram @gastrounisabana: 4768 seguidores
- 4) Educación continua: 33 Micro cursos artes culinarias.
 - 12 pastelería: 73 asistentes
 - 4 chocolatería: 5 asistentes
 - 10 vinos: 66 asistentes
 - 9 parrilla: 87 asistentes
 - **241 asistentes totales**

Dar visibilidad al Programa por medio de la oferta a aficionados y amateurs de las artes culinarias, de cursos cortos de 2, 4, 8 y 12 horas, en sesiones de 2 y 4 horas de clase. Los asistentes eran en su mayoría estudiante y empleados de la Universidad de La Sabana, seguido de habitantes de Sabana Centro, y finalmente habitantes de Bogotá. Los asistentes externos de la Universidad estuvieron compuestos por estudiantes de colegios de la zona, adultos jubilados, familiares de estudiantes y empleados de la Universidad, y habitantes de los municipios aledaños.

- 5) Nuevas alianzas con empresas del sector industrial y HORECA: se realizaron actividades de docencia como retos en el aula, salidas académicas y visitas de planta con las siguientes empresas:
 - Grupo Seratta, Bogotá
 - Grupo NH Hotels, Bogotá
 - Alpina, Sopó
 - Grupo Takami, Bogotá
 - Pastelería Camila Marulanda, Bogotá

Los retos en el aula permitieron a las empresas conocer el talento y perfil de los gastrónomos del Programa de semestres avanzados. Del “Reto Trainee Alpina”, se adjudicaron 4 plazas para practicantes, 3 en 2022-1 y 1 en 2022-2. Del “Reto en el aula NH Hotels”, se adjudicó 1 plaza de practicante en 2022-2.

- 6) Oferta de formación a la medida a empresas del sector. Se realizaron capacitaciones específicas a:
- La Alquería: Curso de identificación, elaboración y percepción sensorial de quesos.
 - Ancla y Viento: Curso de ingeniería de menús, costeo y estandarización de platos; aprovechamiento de materias primas.
- 7) Concurso YOUNG CHEF COMPETITION S. PELLEGRINO: el Programa de Gastronomía fue anfitrión del concurso internacional con 15 equipos participantes provenientes de más de 8 países latinoamericanos, compuestos por chefs menores de 30 años y sus mentores jefes de sus restaurantes. Asistieron más de 100 periodistas internacionales, influencers, foodies, cocineros y otros actores del entorno gastronómico latinoamericano. Este es el concurso de cocina para chefs menores de 30 años más importante del mundo.

Informe de Gestión 2023

DIRECCIÓN DE PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y JEFATURA DE DEPARTAMENTO DE CIENCIA, CULTURA Y ARTES DE LA ALIMENTACIÓN

1. PEI

1.1 Proyectos y actividades que generaron impacto en el entorno.

	Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre de los que participaron	Impacto
1	Concurso Club Med	17 Enero	gastrounisabana	Reto de crear un buffet balanceado para niños de 6 a 12 años
2	Bocuse D'or	23 Enero	gastrounisabana	Participación final del chef carlos pajaro y Vale Ortiz como Commis en Lyon. Se muestra un video de recopilaciones de chefs y hermsosos emplatados y la transmision de los platos del concurso @bocusedorcolombiaoficial
3	Colombia cocina su historia	13 Febrero	gastrounisabana	Se dan los requisitos para participar e inscribirse desde el 13 de febrero al 31 de marzo
4	¿Qué libros han llegado?	6 al 10 Marzo	Campus	Libro de harina de grillo y la comida sostenible en el mundo
5	Curso corto de galletas.	18 Abril	gastrounisabana	Curso gratis de galletas el Lunes 24 de abril.
6	Conversatorio diplomacia gastronómica.	19 Abril	gastrounisabana	Charla con el Chef Alex Salgado y el Ministerio de Relaciones exteriores sobre el uso de la comida y las herramientas para fortalecer las relaciones entre estados.
7	SABANA CARREER EXPO	20 Abril	gastrounisabana	Preparación y alistamiento del menú del SABANA CARREER EXPO y se anima la comunidad a apoyar en los talleres del K.
8	Beca Excelencia	22 Abril	gastrounisabana	Se muestran a los estudiantes que podrían ganar la Beca excelencia del programa de gastronomía.
9	Micro Curso de Galletas.	24 Abril	gastrounisabana	Se muestra el curso de galletas dando inicio a los cursos de Pastelería, panadería y parrilla.
10	Curso corto de Brownies, Carnes y parrilla	26 Abril	gastrounisabana	Curso para los amantes de chocolate y dulce de Brownies y Blondies. Al igual que los 8 cursos para los amantes de las diferentes carnes.
11	Curso corto de Macarons.	28 Abril	gastrounisabana	Curso de macarons el 2 de Mayo para sorprender a tus seres queridos.
12	Curso de Pastelería Saludable	2 Mayo	gastrounisabana	Curso de pastelería saludable por 150.000
13	Curso corto de Parrillada, empanadas y pizza	3 Mayo	gastrounisabana	Junto con la escuela internacional y gastronomía se invita a participar al curso de aprendizaje de diferentes masas de pizzas y empandas.
14	Curso corto de panadería y regalo de madre	4 Mayo	gastrounisabana	Promoción de los cursos cortos de panadería de Brioche, Focaccia, Pan integral, entre otros y curso de pastelería del día de la madre.

15	Curso corto en torta de chocolate	8 Mayo	gastrounisabana	Invitación a inscribirse al curso del 12 de mayo
16	Curso corto de Parrilla de cerdo y Menú ecosistemas	9 Mayo	gastrounisabana	Invitación a inscribirse al curso de parrilla cerdo y venta de boletas par ala inmersión culinaria en diferentes ecosistemas y sabores.
17	Curso corto en: Parrilla cordero y cuatro cincuenta y uno	10 Mayo	gastrounisabana	Se fometa a participar en el curso de parrilla cordero en donde se aprenderán varios tips y presentación del menú de cuatro cincuenta y uno inspirado en la selva ccon postes, bebidas, fuertes, etc.
18	Día de la madre	11 Mayo	gastrounisabana	Se promocionan los cursos de pastelería para hacer con las madres y se muestra la disponibilidad de los cursos cortos en la App Unisabana.
19	Alimentarte	16 Mayo	gastrounisabana	Trivia y Foro gastronómico internacional de Alimentarte, para probar los conocimientos de los estudiantes de gastronomía y conocer nuevas tendencias culinarias.
20	Cuatro. Cincuenta y uno	18 Mayo	gastrounisabana	Se dan las indicaciones para llegar a @cuatro.cincuentayuno y se muestra el primer día de funcionamiento exitoso.
21	Cuatro. Cincuenta y uno	19 Mayo	gastrounisabana	Segundo día de funcionamiento en el restaurante escuela.
22	Cursos cortos en parrilla y Cuatro. Cincuenta y uno	24 Mayo	gastrounisabana	Se promocionan los cursos y se muestra el progreso de la primera semana Cuatro Cincuenta y uno, junto con agradecimientos por ser parte de esta experiencia única.
23	Cuatro. Cincuenta y uno	25 Mayo	gastrounisabana	Agradecimientos por la venta del 100% de las boletas.
24	Cuatro. Cincuenta y uno	26 Mayo	gastrounisabana	Gran noche en Cuatro. Cincuenta y uno operado por los estudiantes de séptimo semestre de práctica interna.
25	Escuela internacional de verano	27 Mayo	gastrounisabana	Se muestra un curso perfecto para gastrónomos llamado "sostenibilidad: el futuro de la gastronomía" que vale como electiva de dos créditos.
26	Colombia cocina su historia	30 Mayo	gastrounisabana	Concurso Colombia cocina su historia 2023, en donde habrá un concurso interno y un concurso inter universidades.
27	Colombia cocina su historia	1 Junio	gastrounisabana	CCSH empieza con platos únicos y espectaculares, con los jurados María Carolina Angulo, Lee Salas y Carlos Aranda
28	Charlas primer día de clases	24 Julio	Conferencistas Simón Vieira, Juan Guevara, Francisco Medina y estudiantes de Gastronomía.	Charlas para los estudiantes de Gastronomía en el auditorio David Mejía.

29	Curso de cocina coreana	28 Julio	Profesora invitada Jongran Baik y estudiantes de Gastronomía.	Curso dictado gracias a la financiación de Ministry of Agriculture, <i>Food and Rural Affairs</i> de Corea del Sur para conocer y estudiar su gastronomía.
30	Concurso Bocuse d'Or Colombia 2023	19 Septiembre	Seis estudiantes del programa de gastronomía y jurados.	Esta competencia está dirigida a chefs jóvenes y los ganadores representarán a Colombia en la gran final de Bocuse d'Or en Francia.
31	Evento Caronte	16, 17, 23 y 24 Noviembre	gastrounisabana	Evento pop-up de estudiantes de séptimo semestre de Gastronomía que muestran una experiencia inspirada en los 7 pecados capitales.
32	Un día como gastrónomo	20 Noviembre	gastrounisabana	Profesores y estudiantes muestran a estudiantes de colegios un día como estudiantes de gastronomía en las cocinas de la universidad.
33	Concurso navideño	29 Noviembre	gastrounisabana	Crear un cupcake propio y seguir las instrucciones para ganar un premio en Restaurante Escuela.

Fuentes: Dirección de programa. 30 de noviembre 2023.

1.2 Reconocimientos externos realizados al Programa o a sus miembros (fecha, otorgado por, motivo).

Fecha	Otorgado por	Motivos
15-06-2023	Fundación Universitaria del Área Andina	Obtención del título profesional en Administración de empresas a Tatiana Rodríguez, auxiliar de almacén.
28-04-2023	Politécnico Grancolombiano	Obtención del título profesional en Psicología a Diana Mazabel, auxiliar de laboratorio
27-01-2023	Fundación Universitaria del Área Andina	Obtención del título profesional en Administración de empresas a Angélica Castiblanco, gestora de talleres.
25-05-2023	Worldwide Alliance by Institut Lyfe	Nombramiento del chef Daniel Prada como Vice-Chairman del Executive Committee del Board of Directors del Alliance by Institut Lyfe.

Fuentes: Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 6 diciembre 2023.

1.3 Educación continua (cursos realizados diferentes a los pregrados).

Nombre programa	Tipo programa	Descripción
Proyectos empresariales	CERCAFE	Elaboración del perfil sensorial de dos marcas propias de la empresa, evaluadas por 40 panelistas semi-entrenados. Profesores: Annamaria Filomena Maria Camila Aguilar María Paula Deaza
Escuela de Aceites	CENIPALMA	Curso sobre caracterización y aplicación de diferentes grasas en la gastronomía, para personas del sector salud e industrial alimenticio Profesores: Annamaria Filomena Maria Camila Aguilar María Paula Deaza
Taller sobre lácteos	ALQUERÍA	Capacitación a parte del equipo de trabajo de la Alquería sobre lácteos. Profesores: Annamaria Filomena Maria Camila Aguilar Juan Manuel de La Roche
Clase Halloween	UNIVISIÓN	Clase de regalo ofrecida por Univisión para sus empleados en el mes de Halloween, dictada por el programa. Profesora: Maria Paula Deaza
Clase de Amor y Amistad	UNIVISIÓN	Clase de regalo ofrecida por Univisión para sus empleados en el mes de Halloween, dictada por el programa. Profesora: Maria Paula Deaza
Capacitación Colegios	UNILEVER	Capacitación sobre BPMs y estandarización de recetas a 170 colegios de Bogotá. Profesor: Daniel Roberto Prada

Fuentes: Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 11 diciembre 2023.

1.4 Participación en actividades o espacios que contribuyen a la visibilidad del Programa.

Proyecto o Actividad	Actividad	Nombre del conferencista o docentes que participaron	Impacto
Charla	Experto en quesos	Andres Felipe Martinez Perez	Ahondar en los conocimientos de derivados lácteos
Taller	Visita Alpina	Andres Felipe Martinez Perez	Reto Trainee para pasantes
Taller	COIL Análisis Sensorial - Universidad Panamericana de Aguascalientes	Maria Camila Aguilar Isaza	Promover un espacio para que los estudiantes de la materia Análisis Sensorial (provenientes del programa de Dirección de Negocios Gastronómicos de la UP y del programa de Gastronomía de La Sabana) se conozcan y hagan un pequeño intercambio cultural, que les permita entrar en confianza y cumplir con sus responsabilidades académicas más adelante en el curso.
Charla	Historia y elaboración del vino de la mano del productor de Bodega Mosole	Giuliana Rosanna Zito Boada	Compartir con los estudiantes la experiencia del enólogo y dueño de la Bodega Italiana MOSOLE situada en la región Veneto en Italia para incrementar el conocimiento adquirido en clase.
Charla	Visita Equipo Quala	Silvia Gast Harders	Conocer flujos de procesos de las cocinas
Reto	Reto Trainee Alpina	Andres Felipe Martinez Perez	A través de reto práctico de cocina, se creó un convenio con Alpina para que uno de nuestros alumnos entre a práctica en el canal institucional
Reto	Reto comercial Trainee Alpina	Andres Felipe Martinez Perez	Alpina planteó un problema en su canal institucional, cada grupo debía plantear una solución viable a dicho evento. Este es el tercer reto que desarrollamos en el semestre, donde se escogerá la próxima semana practicante
Reto	Elección practicante Trainee Alpina	Andres Felipe Martinez Perez	Selección practicante alpina
Charla	Salida Académica Empresa Lao Kao - WOK	Daniel Roberto Prada Granada	Visita operaciones restaurantes - asignatura GESTIÓN DE COCINAS
Charla	Visita Empresarial Grupo Alsea - Starbucks y Archie's	Daniel Roberto Prada Granada	Aprendizaje operaciones Grupo Alsea
Curso	Sesión de co-creación Escuela de Aceites Cenipalma	Maria Paula Deaza Fernandez, María Camila Aguilar Isaza	Diseño de un curso modularizado sobre características físico-químicas y aplicabilidad de diferentes grasas.
Curso	Korean Food Promotion	Maria Paula Deaza Fernandez	Aprender sobre la cultura gastronómica de Corea del Sur

	Institute, Corea del Sur		
Reto	Concurso Bocuse d'Or	Maria Paula Deaza Fernandez, Daniel Roberto Prada Granada	Elección del representante de Colombia para la competencia Bocuse d'Or
Charla	Chefs invitados	Juanita Macias Mantilla	Charla con expertos en Gastronomía Peruana para profundizar acerca de técnicas tradicionales, ingredientes, preparaciones y experiencias profesionales.
Charla	Fotógrafo y empresario con más 25 años de experiencia profesional.	Chef tradicional peruano	Charla con experto en Gastronomía Peruana para profundizar acerca de técnicas tradicionales, ingredientes, preparaciones y experiencias profesionales.
Ponencia	Congreso Iberoamericano Binómico 2023	María Paula Deaza Fernández	Miembro de la comisión colombiana, como país invitado al congreso. Con una ponencia, taller práctico en el Congreso.
Charla	Feria de servicios turísticos	Maria Camila Aguilar Isaza junto a los estudiantes Julián Gómez y Samuel Hurtado	Conferencia sobre las tradiciones culinarias y su relevancia para la promoción del turismo local.
Reto	Reto Alpina	Annamaria Filomena	Desarrollo de producto dentro de la clase de Análisis Sensorial, con el acompañamiento de la empresa Alpina
Conversatorio	I Congreso Internacional y II Congreso Nacional entrecruzando caminos	Annamaria Filomena	Participación en el conversatorio “Recuperación y valorización de alimentos gastronómicos, patrimonial de turismo”
Conversatorio	I Congreso Internacional y II Congreso Nacional entrecruzando caminos	Annamaria Filomena	Participación en el conversatorio “El papel de la mujer en la gastronomía”
Salida	Salida Académica - Cruxe de las rocas	Giuliana Zito	Se llevó a cabo una salida Académica a Ubaque a una finca productora de vinos, destilados de frutas locales y productos agrícolas que se llama EL CRUXE DE LAS ROCAS Les estudiantes tuvieron la oportunidad de ver los procesos productivos, catar 13 tipos de vinos y licores distintos y maridar con platos realizados con los productos que ellos cultivan.

Fuentes: Gestora de Comunicaciones de la EICEA. Portal de Comunicaciones. Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 6 diciembre 2023.

TALLERES TEORICO - PRÁCTICOS

TALLER 1	Viernes 24 de febrero	30	10
----------	-----------------------	----	----

TALLER 2	Viernes 10 de marzo	30	2
TALLER 3	Viernes 24 de marzo	16	0
TALLER 4	Viernes 21 de abril	43	32
TALLER 5	Viernes 5 de mayo	62	42
TALLER 6	Viernes 9 de junio	152	74
TALLER 7	Viernes, 4 de agosto	21	10
TALLER 8	Viernes, 1 de septiembre	50	28
TALLER 9	Viernes, 29 de septiembre	50	23
TALLER 10	Viernes, 27 de octubre	75	45
TALLER 11	Viernes, 1 de diciembre	162	45

Fuente: Coordinación de admisiones. 5 diciembre 2023.

VISITA EMPRESARIOS 2023-1						
No .	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha
1	Daniel Prada	Gestión de Cocinas	Director de I+D Grupo Alsea – Colombia	Daniel Ostler	GRUPO ALSEA	26 abril, 2023
2	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	KA Chef Andean Area, Central America & Caribbean	Felipe Ardila Marquez	RATIONAL Colombia – America Central SAS	1 junio, 2023
3	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	Chef Grupo Takami	Daniel Kaplan	Grupo Takami	1 junio, 2023
4	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	CEO LOK FOODS	Maria Carolina Angulo	LOK Foods	1 junio, 2023
5	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	Chef Levapan	Carlos Aranda	Levapan	1 junio, 2023
6	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	Chef Alpina	Lee Salas	Alpina	1 junio, 2023
7	Daniel Prada	Colombia Cocina Su Historia	Coordinadora de Sostenibilidad	Lusby Vigoya	Grupo Takami	1 junio, 2023
8	María del Pilar Castillo Maria Elisa Rueda	Microbiología y conservación de Alimentos	Gerente de producción	Rocía Bejarano	Grupo Takami	8 de Mayo de 2023

Fuente: Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 6 diciembre 2023.

VISITA EMPRESARIOS 2023-2						
No .	Profesor	Asignatura	Cargo	Nombre Empresario	Empresa	Fecha

1	Annamaria Filomena	Análisis Sensorial	Practicante	Erika Helo	Alpina	31-07-2023 20-11-2023
2	Annamaria Filomena	Análisis Sensorial	Lider de canal	Lina Parra	Alpina	31-07-2023 20-11-2023
3	Daniel Prada	Gestión de Cocinas	Director de I+D Grupo Alsea – Colombia	Daniel Ostler	GRUPO ALSEA	21 de agosto/13 de noviembre
4	Daniel Prada	Gestión de Cocinas	Chef Ejecutivo Colombia,	Juan David Guevara,	Unilever Food Solutions	24 de julio de 2023
5	Daniel Prada	Gestión de Cocinas	Chef Cadenas HMR CPU, LATAM.	Francisco Medina,	Unilever Food Solutions	24 de julio de 2023
6	Carlos Enrique Sánchez	Cultura Colombiana I	Cocinera Tradicional Resguardo indígena de Cota	Ana Lucía Marín	Resguardo indígena de Cota	23 de octubre de 2023
7	María del Pilar Castillo Maria Elisa Rueda	Microbiología y conservación de Alimentos	Gerente de producción	Rocía Bejarano	Grupo Takami	8 de noviembre de 2023

Fuente: Jefatura de departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 6 diciembre 2023.

2. ESTUDIANTES

2.1 Estado académico de los estudiantes del Programa.

2023-1

Estado	Semestre									Total general
	En blanco	1	2	3	4	5	6	7	8	
Cancelación De Semestre				1			1			2
Inactivo					1					1
Normal	2	43	42	42	27	37	24	34	25	276
Periodo De Prueba		1	2	1		3				7
Reserva De Cupo			1	1					1	3
Transferencia Interna		1	1							2
Total general	2	45	46	45	28	40	25	34	26	291

2023-2

Estado	Semestre								Total general
	1	2	3	4	5	6	7	8	

Desertor					1				1
Inactivo			1			1			2
Movilidad	3								3
Normal	32	47	38	37	32	41	24	33	284
Periodo De Prueba	1	1	2	1					5
Reserva De Cupo				1			1		2
Transferencia Interna			1						1
Total general	36	48	42	39	33	42	25	33	298

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 30 noviembre 2023.

2.2 Deserción por cohorte y por periodo, de acuerdo con los datos del Informe de estadísticas.

GASTRONOMÍA			
	Estudiantes Activos	Desertores	% Deserción por Programa
2010-1	31	3	9.68%
2010-2	74	9	12.16%
2011-1	100	8	8.0%
2011-2	140	9	6.43%
2012-1	178	10	5.62%
2012-2	231	19	8.23%
2013-1	250	14	5.60%
2013-2	282	19	6.74%
2014-1	289	8	2.77%
2014-2	314	14	4.46%
2015-1	323	31	9.60%
2015-2	331	17	5.14%
2016-1	340	17	5.00%
2016-2	349	6	1.72%
2017-1	323	18	5.57%
2017-2	342	12	3.51%
2018-1	373	18	4.83%
2018-2	358	28	7.82%
2019-1	346	15	4.34%
2019-2	367	7	1.91%
2020-1	346	9	2.60%
2020-2	344	11	3.20%
2021-1	349	12	3.44%
2021-2	325	4	1.23%
2022-1	324	12	3.70%
2022-2	338	12	3.55%

Fuente: CIUS. Análisis Indicadores – Indicadores de deserción estudiantil. Tendencia deserción. https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Indicadores_Deserci%C3%B3n.aspx. 22 noviembre de 2023.

2.3 Cumplimiento de indicadores.

Estudiantes	2023-1	2023-2
-------------	--------	--------

Inscritos	188	92
Admitidos	89	51
Admitidos (selección)	53.6%	66.2%
Matriculados	38	31
Matriculados (absorción)	42.7%	60.8%
índice de vinculación	90.5%	110.7%
Meta	42	28
% Cumplimiento de la meta	90.5%	110.7%

Fuente: CIUS. Cifras PIAMI/Tablero de indicadores Pregrado. 30 noviembre 2023.

https://portalservicios.unisabana.edu.co/DirdeAdmsions/Paginas/Cifras_PIAMI.aspx

2.4 Rangos en el Saber Once de los estudiantes nuevos.

Período	Rangos	20	25	27	28	29	30	32	34	36	38	40	Estudiante Extranjero	Total
		0-249	0-269	0-279	0-289	0-299	0-319	0-339	0-359	0-379	0-399	0-449		
2019-1	Número de Estudiantes	0	1	1	2	4	9	6	7	3	3	0	10	46
2019-2	Número de Estudiantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fuente: CIUS. Dirección de Admisiones/Investigación de mercados/Caracterización estudiantes nuevos 2016 a 2019-1/ Analítica Puntaje Global estudiantes nuevos matriculados 2016 a 2019-1.

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/DirdeAdmsions/Paginas/Procedencia-estudiantes-nuevos.aspx>

*Solo hay información hasta el 2019-1, ingreso CIUS 30 noviembre 2023.

2.5 Promedio académico de los estudiantes del Programa por semestre y promedio total. 2023-1

Promedio Acumulado (PAM)						
Semestre	0,00 - 2,99	3,00 - 3,49	3,50 - 3,99	4,00 - 4,49	4,50 - 5,00	Total general
1	43	1	1			45
2	2	10	15	15	4	46
3		5	20	19	1	45
4		3	8	17		28
5	1	3	18	17	1	40
6		1	12	11	1	25
7		4	8	21	1	34
8			8	15	3	26
En blanco			1	1		2
Total general	46	27	91	116	11	291

Promedio PASI

Semestre	0,00 - 2,99	3,00 - 3,49	3,50 - 3,99	4,00 - 4,49	4,50 - 5,00	Total general
1	43		2			45
2	1	9	14	16	6	46
3		3	22	19	1	45
4		2	7	18	1	28
5		4	17	18	1	40
6		1	10	13	1	25
7		1	10	22	1	34
8			6	15	5	26
En blanco			1	1		2
Total general	44	20	89	122	16	291

2023-2

Promedio Acumulado (PAM)						
Semestre	0,00 - 2,99	3,00 - 3,49	3,50 - 3,99	4,00 - 4,49	4,50 - 5,00	Total general
1	36					36
2	1	9	20	16	2	48
3	1	6	13	18	4	42
4		1	16	22		39
5	1	1	13	18		33
6		1	19	21	1	42
7		1	10	12	2	25
8			9	22	2	33
Total general	39	19	100	129	11	298

Promedio PASI						
Semestre	0,00 - 2,99	3,00 - 3,49	3,50 - 3,99	4,00 - 4,49	4,50 - 5,00	Total general
1	35	1				36
2		7	19	18	4	48
3	1	4	14	19	4	42
4			17	22		39
5		2	11	20		33
6		1	12	28	1	42
7		1	10	12	2	25
8			9	21	3	33
Total general	36	16	92	140	14	298

Fuente: Coordinación Éxito Académico Escuela Internacional. 30 noviembre 2023.

2.6 Estudiantes meritorios y distinguidos.

Nombre del Estudiante	Semestre	2022-2	2023-1
Juana Gabriela Benavides Prieto	3	Distinguido	
Natalia Bogota Alfonso	4	Distinguido	
Deiana Arias Gianbattista	5		Distinguido

Natalia Bogotá Alfonso	5		Distinguido
------------------------	---	--	-------------

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 6 diciembre 2023.

2.7 Resultados de los estudiantes en las Pruebas Saber Pro 2022:

Nombre Modulo	Total Estudiantes Programa	Promedio Puntaje Global
Competencias Ciudadanas	54	169.4
Escritura	54	159.7
Inglés	54	202.3
Lectura Crítica	54	172.0
Razonamiento Cuantitativo	54	173.5

Fuente: CIUS. Analítica Estadísticas/Saber Pro/Análisis por programa de cada universidad. 30 noviembre 2023.
<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Analitica%20saber%20pro.aspx>

2.8 Participación de los estudiantes en órganos de gobierno del Programa.

Nombre del Estudiante	Semestre	Instancia	Periodo
Natalia Bogotá Alfonso	4	Representante al Fondo de Estudiantes	2022-2 y 2023-2
Camila Castaneda	4	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2022-2 y 2023-2
Isabella Ramírez Sánchez	3	Representante al Fondo de Estudiantes	2023-2 y 2024-2
Maria José Báez	3	Suplente-Representante al Fondo de Estudiantes	2023-2 y 2024-2

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 6 diciembre 2023

2.9 Estudiantes monitores.

2023-1			
Profesor de la Asignatura	Asignatura de la Monitoria	Semestre Asignatura	Nombre del monitor
María del Pilar Castillo Pinilla	Microbiología y Conservación de Alimentos	2	Juana Gabriela Benavides Prieto
María Camila Aguilar Isaza	Cadenas Agroalimentarias, Investigación y Desarrollo y Cultura Gastronómica del mundo II	1,2,5	Gabriela Michelle Fernández Forero
Felipe Castilla Corzo	Cultura Gastronómica del Mundo I Cultura Gastronómica Colombiana II Introducción a la Gastronomía Cultura Gastronómica de Europa	3, 3, N/A	Nicolás Becerra

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 27 noviembre 2023

2023-2			
Profesor	Asignatura	Semestre Asignatura	Nombre del Estudiante

María Camila Aguilar Isaza	Cadenas Agroalimentarias, Investigación y Desarrollo y Cultura Gastronómica del mundo II	1,2,5	Gabriela Michelle Fernández Forero
Felipe Castilla Corzo	Cultura Gastronómica del Mundo I Cultura Gastronómica Colombiana II Introducción a la Gastronomía Cultura Gastronómica de Europa	3, 3, N/A	Juan Camilo Prieto Chaparro
María Del Pilar Castillo Pinilla	Microbiología y Conservación de Alimentos	2	Juana Gabriela Benavides Prieto

Fuente: Dirección de Estudiantes. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. 27 noviembre 2023

2.10 Información de becas a estudiantes.

Asignación Becas y Ayudas Económicas - Gastronomía 2023-1

Grupo Becas	Estudiantes Becados	%TG Estudiantes Becados	Monto Apoyo	% Monto Apoyo
Beca Aliados	26	31,33%	\$129.618.500	26,17%
Jovenes A La U	12	14,46%	\$58.377.600	11,79%
Generacion E	8	9,64%	\$32.322.500	6,53%
Convenio Municipio De Chia	2	2,41%	\$9.729.600	1,96%
Ser Sabana 4X1	2	2,41%	\$8.918.800	1,80%
Aso Amigos	1	1,20%	\$12.972.800	2,62%
Convenio Fundaciones	1	1,20%	\$7.297.200	1,47%
Beca Talento	24	28,92%	\$74.026.820	14,95%
Beca Talento	21	25,30%	\$66.729.620	13,47%
Sabana Especial	2	2,41%	\$2.432.400	0,49%
Municipios Sabana Centro	1	1,20%	\$4.864.800	0,98%
Excelencia	15	18,07%	\$200.591.104	40,50%
Excelencia Programa	13	15,66%	\$173.477.952	35,03%
Excelencia Aspaen	1	1,20%	\$10.897.152	2,20%
Excelencia Meritoria	1	1,20%	\$16.216.000	3,27%
Otras Becas	14	16,87%	\$44.345.952	8,95%
Familiar	13	15,66%	\$33.448.800	6,75%
Convenios	1	1,20%	\$10.897.152	2,20%
Empleado	5	6,02%	\$46.702.080	9,43%
Sabana Empleado	4	4,82%	\$38.918.400	7,86%
Aspaen Empleado	1	1,20%	\$7.783.680	1,57%
Total	83	100,00%	\$495.284.456	100,00%

Asignación Becas y Ayudas Económicas - Gastronomía 2023-2

Grupo Becas	Estudiantes Becados	%TG Estudiantes Becados	Monto Apoyo	% Monto Apoyo
Beca Aliados	29	34,94%	\$153.942.500	31,74%
Jovenes A La U	15	18,07%	\$77.836.800	16,05%
Generacion E	7	8,43%	\$28.268.500	5,83%
Convenio Municipio De Chia	3	3,61%	\$14.594.400	3,01%
Ser Sabana 4X1	2	2,41%	\$8.918.800	1,84%
Aso Amigos	1	1,20%	\$12.972.800	2,67%
Convenio Fundaciones	1	1,20%	\$11.351.200	2,34%
Beca Talento	29	34,94%	\$98.350.820	20,28%
Beca Talento	25	30,12%	\$88.621.220	18,27%
Sabana Especial	3	3,61%	\$4.864.800	1,00%
Municipios Sabana Centro	1	1,20%	\$4.864.800	1,00%
Excelencia	14	16,87%	\$178.246.272	36,75%
Excelencia Programa	12	14,46%	\$151.133.120	31,16%
Excelencia Aspaen	1	1,20%	\$10.897.152	2,25%
Excelencia Meritoria	1	1,20%	\$16.216.000	3,34%
Otras Becas	8	9,64%	\$15.611.200	3,22%
Familiar	7	8,43%	\$13.989.600	2,88%
Pronto Pago	1	1,20%	\$1.621.600	0,33%
Empleado	4	4,82%	\$38.918.400	8,02%
Sabana Empleado	3	3,61%	\$31.913.088	6,58%
Aspaen Empleado	1	1,20%	\$7.005.312	1,44%
Total	83	100,00%	\$485.069.192	100,00%

Fuente: CIUS. Análítica de Indicadores/Becas y Ayudas eco./Proporción estudiantes becados https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx. 30 noviembre 2023

3 PROCESOS ACADÉMICOS

3.8 Estado de avance del trabajo de gestión curricular y del diligenciamiento del Syllabus.

Diligenciamiento del Syllabus	2023-1	2023-2
Indicador de las asignaturas – Plan de estudios	100%	100%

3.9 Relación de materias electivas.

2023-1 y 2023-2		
Departamento	Nombre del curso	Créditos
Artes Culinarias	Advanced Pastry	2
Artes Culinarias	Beb. Trad. Colombianas	2
Artes Culinarias	Tendencias gastronómicas	1
Artes culinarias	Advanced Baking	2
Artes culinarias	Gastronomy Marketing	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Té y su cultura	2
Ciencia y Cultura de la Alimentación	Cultura Gastronómica de Europa	2

Fuente: Jefatura ciencia, cultura y artes de la alimentación. 30 noviembre 2023.

3.10 Internacionalización.

Relación de materias en ingles u otro idioma			
Asignatura	Semestre	Profesor	Periodo
Cocina Básica	2	Rueda Callejas Maria Elisa	2023-1 / 2023-2
Cocina Intermedia	3	Piñeros Miguel	2023-1 / 2023-2
Cocina Avanzada	4	Andrés Felipe Martínez	2023-1 / 2023-2
Panadería Y Repostería	5	Rojas Alzate Jose Luis Jessica Waked	2023-1 / 2023-2
Advanced Pastry	Electiva	Rojas Alzate Jose Luis	2023-1
Advanced Baking	Electiva	Rojas Alzate Jose Luis	2023-2
Gastronomy Marketing	Electiva	Paula Daniella Cáceres	2023-1 / 2023-2
Cultura Gastro. Del Mundo Ii	5	Aguilar Isaza Maria Camila	2023-1 / 2023-2

Fuente: Jefatura ciencia, cultura y artes de la alimentación. 30 noviembre 2023.

PARTICIPACIÓN EN REDES							
Nombre Del Profesor	Grupo de Investigación al que pertenece	Nombre completo de la Red	Tipo de Red				Resultados por la participación
			Red de Cooperación	Red de Investigación	Nacional	Internacional	
Daniel Roberto Prada		Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse)	x			X	Elegido como Vice-Chairman en el Executive Committee del Alliance By Paul Bocuse
María Paula Deaza Fernández		Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse)	x	x		X	Representante de la Universidad de La Sabana al Research Committee
Maria Angélica Castiblanco		Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse)	x			X	Representante de la Universidad de La Sabana al Sustainable Committee
Maria Paula Deaza Fernández		Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse)				X	Representante de la Universidad de La Sabana al Sustainable Committee

Maria Paula Deaza Fernández Annamaria Filomena Ambrosio Felipe Castilla	Alimentación, gestión de procesos y servicios	World Alliance by Paul Bocuse	X	X		X	Proyecto financiado por el Institut Paul Bocuse, de nombre “Comprendiendo la relación entre la gastronomía regional y los productos locales y la intención de visitar un mercado en diferentes ciudades. Estrategias turísticas para salvaguardar la gastronomía local.”
Daniel Roberto Prada, María Paula Deaza Fernández		Bocuse D’Or Colombia			x		Representante en el Board of Directors del Alliance by Lyfe Institut.
María Camila Aguilar y Daniel Roberto Prada		Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse)				x	Elaboración de recetas para el Cookbook que se publicará en el aniversario del ALLIANCE en el 2024.

Fuente: Jefatura ciencia, cultura y artes de la alimentación. 30 noviembre 2023.

Proyectos de cooperación internacional				
Proyecto o Artículo	Institución, Universidad o profesor con la cual se tiene el proyecto	País	Fecha	Avance o resultados
“Comprendiendo la relación entre la gastronomía regional y los productos locales y la intención de visitar un mercado en diferentes ciudades. Estrategias turísticas para salvaguardar la gastronomía local.”	Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse) Profesores: Felipe Castilla, Annamaria Filomena, Maria Paula Deaza	Francia	Diciembre 2022	El proyecto está en ejecución

Cookbook Alliance	Alliance Institut LYFE (Ex Institut Paul Bocuse) Profesores: Maria Camila Aguilar Daniel Roberto Prada	Francia	Noviembre	Se han enviado las recetas que representarán a la Universidad de La Sabana, se espera que se publique el libro el otro año.
Modelo técnico económico, para la obtención de mezclas de proteínas de fuentes vegetales y fúngicas, con potencial emulsificante para la obtención de productos sucedáneos de carne	Universidad Politécnica de Valencia Profesores: Annamaria Filomena María Paula Deaza Fernández	España	2021	Proyecto en ejecución

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación.

MOVILIDAD 2023				
Período	Tipo de movilidad	Nombre completo	País de destino	Institución de destino
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	DANIELA ALEXANDRA BERDUGO MORALES	PERÚ	U. SAN IGNACIO DE LOYOLA
2023-1	DOBLE TITULACIÓN	JUAN PABLO RUBIO OMEARA	SUIZA	SWISS EDUCATION GROUP
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	MIGUEL EDUARDO VILLAMIZAR CASTRO	FRANCIA	INSTITUT PAUL BOCUSE
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	VALENTINA MESA LONDOÑO	ITALIA	U. CATTOLICA DEL SACRO CUORE
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	MANUELA POSADA NUÑEZ	MÉXICO	UNIVERSIDAD PANAMERICANA
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	ANA DE JESUS VASQUEZ CAVIEDES	FRANCIA	INSTITUT PAUL BOCUSE
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	JUAN CAMILO BORDA PEREZ	FRANCIA	INSTITUT PAUL BOCUSE
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	JOHANNA DIAZ RUMIE	PERÚ	U. SAN IGNACIO DE LOYOLA
2023-1	SEMESTRE ACAD. DE INTERCAMBIO	DANIEL SANTIAGO ARAQUE GUESGUAN	ARGENTINA	FUNDACION H A BARCELÓ
2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	JUAN FELIPE GAVIRIA PEREZ	ESTADOS UNIDOS	PLACEMENT INTERNATIONAL
2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	NICOLAS LOZANO TRUJILLO	ESTADOS UNIDOS	FLIPP CIUDADANOS DEL MUNDO S.A.S.

2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	YINAN GISELLE MIRANDA JAIMES	ESTADOS UNIDOS	PLACEMENT INTERNATIONAL
2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	ANGELICA MARIA CRUZ LANCHEROS	ESTADOS UNIDOS	PLACEMENT INTERNATIONAL
2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	ANA MARIA GOMEZ HERNANDEZ	ESTADOS UNIDOS	PLACEMENT INTERNATIONAL
2023-1	PASANTÍA/PRÁCTICA	ISABELA FLOREZ ROSAS	ESTADOS UNIDOS	STUDENT TRAVEL
2023-1	CURSO CORTO	ALEJANDRO TELLEZ MARTINEZ	FRANCIA	INSTITUT PAUL BOCUSE
2023-2	MOVILIDAD VIRTUAL	VALERIA CASTIBLANCO	PERÚ	UPC - UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	VALERIA ORTEGA DIAZ	ESTADOS UNIDOS	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	ANDRES FRIEDLANDER HOFLE	ESTADOS UNIDOS	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	NICOLÁS BECERRA DUITAMA	ESTADOS UNIDOS	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	WILLIAM NICOLAS VELEZ DIAZ	ESTADOS UNIDOS	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	JUAN GUILLERMO CAMELO ESPINEL	DINAMARCA	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	ANDRES FELIPE HASTAMORIR ORTIZ	ESTADOS UNIDOS	
2023-2	PRÁCTICA INTERNACIONAL	GABRIELA MICHELLE FERNANDEZ FORERO	ESTADOS UNIDOS	

Fuente: Jefatura Internacionalización EICEA. 7 diciembre 2023.

Internacionalización en casa 2023					
Periodo	Curso	Modalidad	Nombre del estudiante	País	Universidad de origen
2023-1	GESTION DE OPERACIONES ADMINISTRACION DE MERCADEO Y LOGISTICA INTERNACIONALES	PRESENCIAL	VELEZ DIAZ WILLIAM NICOLAS	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	SOST FUTURO GASTRONOMIA	VIRTUAL	BAUTISTA SILVA JULIAN DAVID	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	SOST FUTURO GASTRONOMIA	VIRTUAL	CARVAJAL AREVALO LAURA MARCELA	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	DISTRIBUTION AND LOGISTICS FOR	VIRTUAL	FLOREZ CARVAJAL	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

	OMNICHANNEL ACTIVITIES		LAURA NATALIA		
2023-1	SOST FUTURO GASTRONOMIA	VIRTUAL	BOGOTA ALFONSO NATALIA	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	MAKING DECISIONS AS MARKETING MANAGERS	VIRTUAL	Diego Alejandro Giraldo Ninco	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	MAKING DECISIONS AS MARKETING MANAGERS	VIRTUAL	Laura Sofía Tobón Castillo	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Daniel Armando Mateus Urrea	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Maria Jose Baez Alarcon	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Jeronimo Sanchez Florez	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Juan Camilo Cortes Rodriguez	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Maria Camila Molano Ladino	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Valentina Fuentes Basto	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Nasly Valentina Cuitiva Pachon	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Mateo Orozco Araujo	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Valeria Viana Ariza	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Alejandro Tellez Martinez	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Juliana Tengonoff Garcia	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	KOREAN CUISINE	PRESENCIAL	Juana Gabriela	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

			Benavides Prieto		
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Alferez Suarez Andres Felipe	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Arrieta Lavalett Valeria	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Avella Sierra Isabella	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Bejarano Martinez Tomas	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Calderon Bravo Laura Sofia	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Camargo Murillo Maria Carolina	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Castiblanco Vera Valeria	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Chavarro Medina Cristian	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Cruz Chaves Andres Felipe	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Diaz Acevedo Julian Mauricio	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Diaz Bernal Jose Daniel	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Diaz Nuñez Mariana	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Escobar Cardenas Cesar Andres	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Esquinas Alvarez Juan Nicolas	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Gahona Rodriguez Angie Vanessa	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Garces Pinto Miguel Angel	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Garnica Rubiano Sarah	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Giraldo Pinilla Valeria	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Guancha Ojeda Gabriela Sofia	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Guatame Corredor Rafael Andres	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Hernandez Zamora Iris Eliana	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Maya Quiñonez Maria Alejandra	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Maya Quiñonez Maria Camila	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Morales Quintero Juan Esteban	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Moreno Mahe Natalia Maria	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Moreno Ortiz Sofia Alejandra	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Muñoz Ospina Hagen Angel	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Nossa Diaz Camilo Andres	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Novoa Diaz Miguel Angel	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Nuñez Alvarado Jesus Adolfo	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Olarte Arboleda Juan David	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Ortiz Pescador Sofia	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Paez Peña Juan Andres	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Pardo Sanchez Maria Ximena	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Parra Moreno Jorge Andres	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Perez Cortes Juliana Andrea	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Quiñonez Hurtado Juan Sebastian	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Rios Mendez Loren Juliana	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Rubiano Fierro Carolina	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Sanchez Hernandez Lucas David	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Suarez Gonzalez Juan Javier	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Velandia Velandia Maria Valentina	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Velez Arango Esteban	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-1	ANÁLISIS SENSORIAL	VIRTUAL	Villarroel Cova Anibal Jose	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	ENTREPRENEURIAL FINANCE	VIRTUAL	Manuela Peraza Roa	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	DIGITAL TECHNOLOGY AND	VIRTUAL	Natalia Bogota Alfonso	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

	CUSTOMER EXPERIENCE				
2023-2	DIGITAL TECHNOLOGY AND CUSTOMER EXPERIENCE	VIRTUAL	Gianbattista Deiana Arias	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	BUSINESS INTELLIGENCE	VIRTUAL	Juan Guillermo Camelo Espinel	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	BUSINESS INTELLIGENCE	VIRTUAL	Sergio Andrés López Guzmán	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	BUSINESS INTELLIGENCE	VIRTUAL	Santiago Nicolás Linares Mondragón	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA
2023-2	BUSINESS INTELLIGENCE	VIRTUAL	Erika Helo	COLOMBIA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Fuente: Jefatura de Internacionalización Escuela Internacional. Diciembre 2023. Jefatura ciencia, cultura y artes de la alimentación. 30 noviembre 2023.

Eventos Académicos 2023				
Nombre del Evento	Fecha de realización	Conferencistas	Total Asistentes (No. Estudiantes, No. Profesores, No. De graduados Externos)	Productos académicos como resultado del evento
Congreso Iberoamericano Binómico	22 al 25 de octubre del 2023	81 ponentes en total (nacionales e internacionales) María Paula Deaza Fernández y Nydia Caro.	350	Memorias del evento Fortalecimiento de redes internacionales, nacionales privadas y gubernamentales
Foro Gastromepresarial en la feria gastroturística de Cota	10 de Octubre	Maria Camila Aguilar, estudiantes Samuel Portilla y Julián Gómez	100	Cponferencia "La cocina tradicional como herramienta para el turismo"
Board of Directors, Alliance by Lyfe Institut	6 – 10 de junio de 2023	Daniel Prada	1	N/A

Primer premio nacional de escritura gastronómica	10 de noviembre de 2023	Felipe Castilla e invitados nacionales	80	N/A
Colombia Cocina su Historia	31 de mayo – 1 y 2 de junio	Felipe Cardozo – Chef corporativo de Andrés Carne de Res Lee Salas – Maestro quesero Alpina Lusby Vigoya Rodríguez - Corrdinadora de sostenibilidad, grupo Takami Carlos Aranda – Chef Senior Levapan Carolina Ángulo - CEO Lök foods	40	N/A
Charlas De Inicio De Semestre Programa de Gastronomía	24 de julio de 2023	Juan David Guevara, Chef Ejecutivo Colombia, Unilever Food Solutions Francisco Medina, Chef Cadenas HMR CPU, LATAM. Unilever Food Solutions	60	N/A
I Congreso Internacional y II Congreso Nacional entrecruzando caminos	Octubre 12	Annamaria Filomena	Participación en el conversatorio “Recuperación y valorización de alimentos gastronómicos, patrimonial de turismo”	N/A

I Congreso Internacional y II Congreso Nacional entrecruzando caminos	Octubre 12	Annamaria Filomena	Participación en el conversatorio “El papel de la mujer en la gastronomía”	N/A
---	------------	--------------------	--	-----

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2023.

Relación de las asignaturas por semestre apoyadas en Tics		
Asignatura	Semestre	Software utilizado o Tics
Microbiología y conservación de los alimentos	2	Virtual Sabana
Cocina Básica	2	Canal de YouTube de la profesora
Tendencias gastronómicas	Electiva	Virtual Sabana
Gastronomy Marketing in the digital world	Electiva	Virtual Sabana
Cultura Gastronómica de Europa	Electiva	Virtual Sabana
Panadería y Pastelería	5	Videos de elaboración y edición propia del profesor y profesora
Análisis Sensorial	3	Virtual Sabana

Fuente: Jefatura departamento ciencia, cultura y artes de la alimentación. 9 diciembre 2023.

3.1 Estado de la autoevaluación del programa para renovación del Registro Calificado, o para la Acreditación o renovación.

Informes Realizados	Año	Avance	Fecha de Entrega
N/A			

3.2. Modificaciones al Plan de Estudios aprobadas.

Modificaciones Plan de Estudios						
Fecha	Número de Acta	Créditos	Electivas	Énfasis	Prácticas	Denominación de los espacios académicos
N/A						

*En 2023, no se realizó ninguna modificación al plan de estudio vigente en 2022.

4 GRADUADOS

4.1 Número total de graduados a 2023.

Programa académico	Total
GASTRONOMÍA	595

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil. Graduados. Caracterización de los graduados. 30 noviembre 2023.

https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx.

4.2 Número de graduados en cada periodo del 2023.

2023-1	2023-2	Total Graduados
34	24	58

Fuente: CIUS. Estadísticas Población Estudiantil/Graduados/Tendencia graduados. 30 noviembre 2023.

https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Paginas/Estadisticas_Poblacion_Estudiantil.aspx

4.3. Relación de graduados destacados o reconocidos en el sector real.

Reconocimiento a graduados				
Nombre del graduado	Año de graduación	Reconocimiento	Entidad que otorga el reconocimiento	Fecha
Guillermo Acevedo	2019	Mercurio de Oro – Hotel Boyacá Plaza	Cámara de Comercio de Tunja	15 de noviembre 2023
Jose Guerrero	2019	Restaurante UMO (chef Jose Guerrero) recomendado en la guía	Guia Michelin	28 de noviembre 2023
Daniel Guevara	2018	Restaurante Enoteca Paco Pérez (jefe de sala y administrador Daniel Guevara) Dos estrellas Michelin	Guia Michelin	28 de noviembre 2023

Fuente: Jefatura ciencia, cultura y artes de la alimentación. 30 noviembre 2023.

4.4. Eventos o actividades académicas realizados para los graduados

Eventos o actividades académicas para los graduados		
Nombre del Evento o actividad académica	Fecha de realización y lugar	Total de Asistentes

4.5. Participación de graduados en órganos de decisión del Programa

Participación de graduados en órganos de decisión		
Nombre del Graduado	Año de graduación	Instancia de partición

4.6 Ubicación laboral de los Graduados.

	Nombre Completo	Empresa	Cargo
1	ABRAHAM JESUS UZCATEGUI FRANQUIZ	PIZZARIO S.A.S.	DUEÑO GERENTE GENERAL
2	ALBERTO AZULA ZUBIETA	INVENTOGROUP	CHEF
3	ALEJANDRA CASTILLO ARIAS	INDEPENDIENTE	
4	ALEJANDRA LOPEZ GUERRERO	LANGUAGE LOUNGE	
5	ALLISSON GEENNETH VERGARA BELTRAN	CARNICOS Y ALIMENTOS S.A.S	COMMIS
6	AMALIA CAVELIER BAIZ	INDEPENDIENTE	
7	ANA MARIA CRUZ VIDAL	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	PROFESORA EN FORMACIÓN JUNIOR
8	ANA MARIA LARIOS BARRIOS	LA BASILUCO	PROPIETARIA
9	ANA MARIA MEJIA HOYOS	LA ULTRAMAR	COCINERA
10	ANA MARIA RODRIGUEZ AVILA	CLUB EDITOR S. A	
11	ANA MARIA ROJAS LEAL	INMACULADA GUADALUPE Y AMIGOS S.A.S	COCINA JUNIOR
12	ANA MARIA VARGAS CASTAÑO	RESTAURANTE BALÚ	PROPIETARIO
13	ANDRES FELIPE DAZA MATTOS	INFODEC SAS	CEO
14	ANDRES GIOVANNI GALINDO GOMEZ	BAANPUFA RESORT - TAILANDIA.	
15	ANDRES GUSTAVO RODRIGUEZ CASTILLO	RESTAURANTE PUJOL	MEZCLADOR Y ANALISIS SENSORIAL DE PLATOS
16	ÁNDRES HERNANDO CARDOZO VERA	UNIVERSIDAD EAN	EJECUTIVO PULL CUSTOMER DEVELOPMENT COL
17	ANDRES MAURICIO QUINTERO INSIGNARES	UBER	LÍDER DE CALIDAD
18	ANGELA FERNANDA GRISALES GONZALEZ	HOTELES PORTON S.A	COCINERA
19	ANGELA MARIA BERMUDEZ CORREDOR		INVESTIGADORA JUNIOR
20	ANGELA PAOLA CALDERON MILLAN	RESTAURANTE PUJOL	PASANTE
21	ANGELICA MARIA MURILLO VALERO	INDEPENDIENTE	
22	ANGIE DIANE ACOSTA FAJARDO	POLITECNICO INTERNATIONAL	DOCENTE
23	ANGIE KATHERINE TOCARRUNCHO GONZALEZ	DROGUERIAS COPIFAM DE COLOMBIA S.A.S	
24	BEATRIZ ELENA ESPAÑA FERIA	BEATRIZ ESPAÑA BAKERY	GERENTE GENERAL
25	CAMILA ANDREA TORRES FORERO	LIBRE DE CULPA	LIDER DE PRODUCCIÓN
26	CAMILA DEL VIENTO HURTADO MUÑOZ	IWS SERVICES	ACCOUNT MANAGER

27	CAMILO ALBERTO DUEÑAS PUPO	SCOTIABANK	SUPERVISOR
28	CAMILO ALFONSO MUJICA OLEJUA	NATRIO SAS	EMPRENDEDOR
29	CAMILO ANDRES BARRETO RAMIREZ	ARANDO DIAZ ABOGADOS	ADMINISTRADOR
30	CAMILO ANDRES GUZMAN MONTEALEGRE	PASTAS NURIA SA	SOUS CHEF
31	CAMILO ANDRES MOSQUERA ERASO	NEUMANN INTERNATIONAL	
32	CARLA ALEJANDRA ROJAS FIGUEROA	ARTEPAN SAS	PREPARADOR DE ALIMENTOS
33	CARLOS ALBERTO MEJIA GOMEZ	THE RBL GROUP	LINECOOK
34	CARLOS ANDRES MORENO GIL	TELEPERFORMANCE	AGENTE BILINGUE
35	CARLOS FELIPE PEREZ RIVERA	Q GROUP	N/A
36	CARLOS ROBERTO LARA ZEQUEIRA	TROQUET ON SOUTH	COCINERO DE LÍNEA
37	CAROLINA ESCOBAR RAMIREZ	HAMILTON ISLAND ENTERPRISES	DEMI CHEF
38	CAROLINA GONZALEZ COLMENARES	BENDITA PANELA	GERENTE
39	CAROLINA ROMERO SAENZ	UNDERWOOD SAS	ANALISTA DE COSTOS
40	CATALINA NAVAS NUÑEZ	AKELARRE	COCINERA
41	CATHERINE ANDREA QUINTERO TAPIAS	SUQUITOS	ADMINISTRADOR
42	CINDY VANESSA CEDIEL HERNANDEZ	CAFE COLSUAVES S.A.S	GERENTE
43	CLAUDIA CAMILA ALEXANDRA RIVEROS LEURO	ECEP	COORDINADORA DE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN
44	CLAUDIA STEPHANIA CAICEDO VINCHIRA	GRUPO R SAS	PRACTICA PROFESIONAL
45	CRISTINA ARENAS VICARIA	EMPRENDER S.A. SOCIEDAD ANONIMA	DUEÑA
46	DANIEL CARDENAS SANCHEZ	DIALSA S.A.S.	AUXILIAR
47	DANIEL ESCUDERO GUTIERREZ	POLIMIX CONCRETO COLOMBIA SAS	DOCENTE
48	DANIEL GUILLERMO LADIÑO RODRIGUEZ	CARNIVAL S.A.	STAFF COOK
49	DANIEL GUILLERMO VILLAMIZAR ANGULO	PEAK9	JEFE
50	DANIEL LEGUIZAMON SANDOVAL	NAVIERA CENTRAL S.A.	
51	DANIELA ACERO VARGAS	NAW OFFICE	ASISTENTE ADMINISTRATIVA
52	DANIELA CARRILLO DIAZ	ANDIRENT SAS	AUXILIAR DE COCINA
53	DANIELA MANRIQUE VARON	BOHO FOOD MARKET	CHEF I+D
54	DANIELA REY QUIÑONES		SUPERVISORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

55	DANIELLA RODRIGUEZ FORERO	FLUIDOTECH	JUNIOR BUYER
56	DAVID JULIAN GUTIERREZ AVENDAÑO	SINGHA SAS	
57	DAVID SANTIAGO QUINTERO CALDERON	2 FOOD S.A.S	CEO
58	DIANA CAROLINA CAMARGO PALACIOS	TELEPERFORMANCE COLOMBIA S.A.S	AGENTE
59	DIANA CAROLINA ZAMBRANO PABON	OPORTUNIDAD EMPRESARIAL S.A	DIRECTORA DE SEDE
60	DIANA CRISTINA VISBAL GUTIERREZ	LA TIENDA DEL TRIPLEX S.A.S.	EMPRENDEDOR
61	DIANA MELISSA SANCHEZ SÁNCHEZ	CADENA CENTRALES LIMITADA	EJECUTIVO DE VENTAS
62	DIEGO FELIPE HERNANDEZ NIÑO	NESTLÉ DE COLOMBIA	EJECUTIVO DE VENTAS
63	DIEGO JESUS MACIAS SANCHEZ	HOTELES PORTON S.A	HOTELES MARRIOT
64	DUMITRU VASILESCU QUINTERO	Z&R ABOGADOS	ADMINISTRADOR DE BASES DE DATOS
65	EDISON GABRIEL GARCIA MOTAVITA	PARQUES Y FUNERARIAS SAS	CONSULTOR
66	ELIANA MARIA CANCHON MEDINA	CENCURION SOOBS	DIRECTORA COMERCIAL INSITUCIONAL
67	ELIANA MARIA CORTES MALDONADO	CARNICOS Y ALIMENTOS S.A.S	DEMI CHEF DE PARTIE
68	ESTEBAN CORREA MEJIA	WACHE SAS SALVAGUARDIAN CERVECERIA	GERENTE GENERAL
69	FABIAN MAURICIO CHAVES GONZALEZ	BASY BAKERYU	JEFE
70	FEDERICO ISAZA KRANZ	MONO Y MONO SAS	GERENTE GENERAL
71	FEDERICO JOSE DEL CASTILLO SILVA	GRUPO TX S.A.S.	PRACTICANTE MARCAS PROPIAS
72	FELIPE ALFONSO COBOS	CENCOSUD COLOMBIA S.A.	ANALISTA COMERCIAL
73	FELIPE CASTILLA CORZO	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	PROFESOR
74	GABRIEL EDUARDO TAMAYO RODRIGUEZ	SE ENCUENTRA TRABAJANDO EN ESPAÑA	COCINERO
75	IGNACIO HURTADO CARDENAS	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	PROFESOR RUTA GASTRONOMICA IV
76	JAVIER HERNANDO BAUTISTA PEÑA	RAIN GROUP	LINE COOK
77	JESUS EDUARDO HOYOS ALMANZA	HOTELES AVIA S.A.	AUXILIAR DE COCINA, PASANTE
78	JHON RIKJARD CORREDOR ROJAS	GATE GOURMET COLOMBIA S.A.S	CONSULTOR
79	JOHAN CAMILO AGUILERA SAAVEDRA	THE ICON S.A.S.	MIXLOGO

80	JOHANA CAROLINA LANCHEROS FLOREZ	ONG CTICF	CONSULTORA EN CAMPO
81	JOSE DANIEL AVILA GAITAN	AFINA	ANALISTA DE DESARROLLO DE PRODUCTO
82	JOSE FERNANDO GOMEZ ROMERO	GATE GOURMET COLOMBIA S.A.S	BARTENDER
83	JOSUE RAFAEL PALACIOS CASAS	MELTEC COMUNICACIONES S A	COMUNICADOR SOCIAL
84	JUAN CAMILO GONZALEZ LONDOÑO	ONCE Y ONCE SAS	ADMINISTRADOR
85	JUAN CAMILO MUÑOZ CONSUEGRA	CAWEL	MARKET DEVELOPER
86	JUAN CAMILO QUINTERO ARAUJO	RESTAURANTE PREGO	PROPIETARIO
87	JUAN CAMILO RODRIGUEZ BERNAL	GRANERO GIRARDOT	SUPERVISOR EN VENTAS
88	JUAN CAMILO VICIOSO URIBE	COLSEGUROS	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
89	JUAN DAVID BAYONA RAMIREZ	REVSTAR	PRODUCT MANAGER
90	JUAN DAVID BEJARANO CACERES	BICICLETAS GTO	GERENTE OPERACIONES
91	JUAN DAVID GUEVARA ALVAREZ	UNILEVER COLOMBIA SCC SAS	NONE
92	JUAN DIEGO ANGARITA PIRA	GRUPO GUACHE SAS	GERENTE DE PRODUCCIÓN
93	JUAN FELIPE GODOY PRIETO	HILANDERIAS BOGOTA S. A.	AUXILIAR
94	JUAN PABLO AREVALO BARBOSA	FOODOLOGY	GERENTE DE OPERACIONES Y CALIDAD DE CENTRO DE PRODUCCION.
95	JUAN PABLO VELANDIA ALARCON	WINTERHALTER ANDINA S.A.S	COCINERO
96	JUAN SEBASTIAN OSPINA POTES	LOUIS VUITTON	NO ESPECIFICO
97	JUAN SEBASTIAN RODRIGUEZ BLANCO	EL CERDITO DE LA CORTE LIMITADA	INVESTIGADOR
98	JUAN SEBASTIAN RODRIGUEZ CASTILLO		COCINERO DE ESTACIÓN
99	JUAN SEBASTIAN ROMERO BENITEZ	NEUMANN INTERNATIONAL	
100	JULIAN DAVID ROJAS PAVA	GRUPO MOURA	ADMINISTRADOR
101	JULIANA AMELIA OCHOA VARGAS	NORDSTROM	LIKE COOK
102	JULIANA MARGARITA MELENDREZ RUIZ	CSGA- INRA DIJON	EARLY RESEARCH PHD STUDENT
103	JULIANA MORON ALFONSO	NEUMANN INTERNATIONAL	

10 4	JULIANA NIETO DIAZ	MIRIAM CAHIN	PASTELERA
10 5	LAURA ALEJANDRA RUBIANO BARATO	CREPES Y WAFFLES S A	ADMINISTRADORA
10 6	LAURA ALEJANDRA TORRES PARODI	24-7 INTOUCH	AGENTE SERVICIO AL CLIENTE
10 7	LAURA ANGELICA MARTINEZ BULLA	GIMN FONTANA	SUPERVISOR DE AREA DE ALIMENTOS
10 8	LAURA CHARRY OSORIO	TELEPERFORMANCE	APRENDIZ
10 9	LAURA JULIANA FUQUEN SARMIENTO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	DOCENTE DE COCINA
11 0	LAURA LILIANA BARRETO PARDO	CREPES Y WAFFLES S A	GERENTE PUNTO DE VENTA
11 1	LAURA MARIA ANGELICA TOCARUNCHO GOMEZ	CREPES Y WAFFLES S A	GERENTE DE PUNTO
11 2	LAURA PAOLA PRIETO QUEVEDO	INDEPENDIENTE	PROFESORA DE INGLÉS
11 3	LAURA VELEZ PAZ	ESFERAS PORTAFOLIO S.A.S.	
11 4	LEONARDO ARTURO PARRA VILLARRAGA	EMPRESA DE CASINOS	GERENTE GENERAL
11 5	LEONARDO GRANADOS GARCIA	AMERICAN UNION CHEMICAL	ANÁLISIS DE MERCADO Y NUEVOS NEGOCIOS
11 6	LINA MARIA HOYOS VILLANUEVA	BOGOTA TENNIS CLUB CAMPESTRE	JEFE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
11 7	LUIS GUILLERMO TORRES MENDIETA	PAN PA YA LTDA	SUPERVISOR DE PRODUCCIÓN
11 8	LUIS MIGUEL GONZALEZ CIFUENTES	LOCANDA VERDE	PRACTICANTE
11 9	LUIS MIGUEL JIMENEZ MUÑOZ	AARHUS UNIVERSITY	PHD STUDENT
12 0	LUISA FERNANDA RIAÑO ARREGOCES	HABEMUS CIOCCOLATO	-
12 1	LUZ STEFANY MELGAREJO PINZON	VILASECA S A S	
12 2	MANUEL ENRIQUE RUBIO LOPEZ	ALL ARE WELCOME	CHEF PASTELERO
12 3	MARGARITA SALCEDO PARRA	START UP COMPLETAMENTE	CUSTOMER EXTERPIRENCE MANAGER
12 4	MARIA ALEJANDRA GUERRERO ORTIZ	UNIVESIDAD DE LA SABANA	PROFESOR CATEDRA
12 5	MARIA ALEJANDRA VILLA CHINCHILLA	RESTAURANTE ESCUELA	PRACTICANTE
12 6	MARIA ANGELICA BAYONA VELEZ	UNILEVER COLOMBIA SCC SAS	EJECUTIVO SE VENTAS FOOD SOLUTIONS
12 7	MARIA CAMILA AGUILAR ISAZA	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	DOCENTE DE CTEDRA

12 8	MARIA CAMILA HURTADO ACOSTA	PARMALAT COLOMBIA LTDA	PRACTICANTE
12 9	MARIA CAMILA ROJAS GAITAN	POLITÉCNICO INTERNACIONAL	DOCENTE
13 0	MARIA FERNANDA PASTOR GOMEZ	EMPRESA DE SERVICIOS INTEGRALES SAS	
13 1	MARIA FERNANDA SANCHEZ ROJAS	OCULTO	
13 2	MARIA INES SOTELO MEJIA	TELEPERFORMANCE COLOMBIA S.A.S	AGENTE
13 3	MARIA JOSE ARABIA ZUÑIGA	AMERICAN SYSTEM	SHOW HOST
13 4	MARIA JOSE CARDOZO ROJAS	CACAO DISIDENTE	DIRECTORA DE PRODUCCIÓN
13 5	MARIA JOSE DIAZ SOLANO	DIRECCION GENERAL MARITIMA	
13 6	MARIA JOSE ROBLEDO VALLEJO	HOTELES PORTON S.A	AUXILIAR DE PASTELERIA
13 7	MARIA PAULA DEAZA FERNANDEZ	UNIVERSIDAD DE LA SABANA	JEFE DE DEPARTAMENTO DE CIENCIA, CULTURA Y ARTES DE LA ALIMENTACIÓN
13 8	MARIA PAULA LUNA LOPEZ	ACOPI NARIÑO, ALCALDIA DE PASTO	DIRECTORA ENCUENTRO DE SABORES ANDINOS: PASTO CAPI
13 9	MARIA PAULA TRUJILLO SOSA	TRABAJO VOLUNTARIO	MISIONERA
14 0	MARIANA ORDOÑEZ ALARCON	BAGBOG	CHEF
14 1	MARIANA RUEDA GIRALDO	FLORES SAMARCANDA SAS	-
14 2	MARIANA VALENCIA NARANJO	EATS TIME TO	EMPRENDEDOR
14 3	MAYRA ALEJANDRA GIRALDO RODRIGUEZ		GERENTE GENERAL
14 4	MIGUEL ANGEL PIÑEROS CHAPARRO	UNIVERSIDAD DEL ROSARIO	DOCENTE
14 5	MILTON GIOVANNY CINTURA LOZANO	PAN DEL ARBOL	PROPIETARIO
14 6	NATALIA ALEXANDRA PERICO MONTAÑA	HOTELES PORTON S.A	EJECUTIVA DE VENTA DE EVENTOS SOCIALES
14 7	NATALIA APONTE ROMERO	INDEPENDIENTE	
14 8	NATALIA JIMENA SAENZ PRIETO	COMPASS GROUP COLOMBIA S.A.S.	PRACTICANTE

14 9	NATASHA LEFF CUSNIR	CADENA	DIRECTORA DE OPERACIONES HUMANITARIAS
15 0	NELSON EDUARDO BAQUERO URIBE	INDEPENDIENTE	-
15 1	NICOLAS ALFONSO AVILA GUEVARA	EL GALPN	EMPRENDEDOR
15 2	NICOLAS ANDRES SAAVEDRA MARTINEZ	NEUMANN INTERNATIONAL	
15 3	NICOLAS ECHEVERRY ANDRADE	EMPRENDIMIENTO	-
15 4	NICOLAS ESCOBAR JARAMILLO	BOSTON MEDICAL GROUP DE COLOMBIA S.A.S.	CO-PROPIETARIO
15 5	NICOLAS FELIPE PEÑUELA CADAVID	HOTELES ESTELAR S.A.	FRONT DESK
15 6	NICOLAS FELIPE RIOS RIVERA	CIRQUE DU SOLEIL	-
15 7	NICOLAS RODRIGUEZ GUTIERREZ	RAIN GROUP	LEAD COOK
15 8	NICOLAS TRUJILLO MONTERO	TRUJILLO & MONTERO Y ASOCIADOS S.A.S	GERENTE
15 9	PEDRO JAVIER LOPEZ VAZQUEZ	TIBITO	AUXILIAR DE PRODUCCIÓN
16 0	RICARDO ANDRES ALBA BELTRAN	ECOPETROL S A	ASESOR
16 1	ROBINSSON RICHARD LOPEZ BARRETO	CLUB CAMPESTRE EL RANCHO	PROFESIONAL
16 2	ROLAND FERNELL ROJAS CALDERON	RAPPI	JEFE DE CATEGORY MANAGER
16 3	SAMAEL ANDRES GALAN GARCIA	BYT CONSULTING S.A.S.	
16 4	SANTIAGO ALFONSO SANTAMARIA BERNAL	JUMEIRAH	SUPERVISOR
16 5	SARA EUGENIA SANABRIA CASAS	CHATEAU ON THE LAKE RESORT	ASISTENTE DE PASTELERIA
16 6	SEBASTIAN CORTES MONTOYA	CARVAJAL	
16 7	SERGIO ALFONSO CASTRO GARZON	NEUMANN INTERNATIONAL	
16 8	SERGIO ANDRES ROMERO SARMIENTO	BACCO FOOD SOCIETY	DIRECTOR OPERATIVO
16 9	SERGIO ENRIQUE RODRIGUEZ RENDON	KAOTA CHOCOLATERÍA ARTESAN/AL	TODOS LOS CARGOS EN TODAS LAS ÁREAS
17 0	STEFANIA PEREZ BELTRAN	NUTRIABONOS SAS EN LIQUIDACION	JEFE DE INNOVACION Y DESARROLLO
17 1	SUSSY CORDON DIAZ	LEAFY BY ALL THE GOOD THINGS	JEFE
17 2	TIANNA CAROLINA PINZON GARZON	COMPASS GROUP SERVICES	SUPERVISOR

17 3	TOMAS LONDOÑO MORA	MNR EDICIONES	EDITOR
17 4	VALENTINA CABALLERO RODRIGUEZ	NEUMANN INTERNATIONAL	
17 5	VALENTINA ROSASCO SILVA	H-E-B	MANAGER DE DESARROLLO DE PRODUCTOS (PRODUCT DEVELO
17 6	VANESSA GAVIRIA ACEVEDO		MENÚ PLANNING
17 7	VIVIANA ANDREA QUIROGA TRIANA	GRUPO TEMAKI S.A.S	AUXILIAR DE PANADERÍA
17 8	XANAT ALEJANDRA VARGAS AROCA	UNILEVER COLOMBIA SCC SAS	PROFESIONAL
17 9	YELENA MONTOYA RODRIGUEZ	UNIVERSIDAD ECCI	DOCENTE DE PLANTA DE GASTRONOMÍA

Fuente: Alumni Sabana. Febrero 2023.

5. ESTRATEGIAS DE VISIBILIDAD DEL PROGRAMA

- 1) Campaña mercadeo digital, Dirección de Admisiones.
- 2) Cuenta Instagram @gastrounisabana: 4964 seguidores al 13 de diciembre de 2023.
- 3) Educación continua: 16 Micro cursos artes culinarias.
 - 5 pastelería: 29 asistentes
 - 3 panadería: 14 asistentes
 - 8 parrilla: 55 asistentes
 - **98 asistentes totales**

Dar visibilidad al Programa por medio de la oferta a aficionados y amateurs de las artes culinarias, de cursos cortos de 2, 4, 8 y 12 horas, en sesiones de 2 y 4 horas de clase. Los asistentes eran en su mayoría estudiante y empleados de la Universidad de La Sabana, seguido de habitantes de Sabana Centro, y finalmente habitantes de Bogotá. Los asistentes externos de la Universidad estuvieron compuestos por estudiantes de colegios de la zona, adultos jubilados, familiares de estudiantes y empleados de la Universidad de la Dirección de Experiencia del Servicio (A&B), y habitantes de los municipios aledaños.

- 4) Nuevas alianzas con empresas del sector industrial y HORECA: se realizaron actividades de docencia como retos en el aula, salidas académicas y visitas de planta con las siguientes empresas:
 - Alpina, Sopó
 - Grupo Takami, Bogotá
 - Grupo Alsea
 - Unilever Food Solutions
 - Lok Foods

- Levapan

Los retos en el aula permitieron a las empresas conocer el talento y perfil de los gastrónomos del Programa de semestres avanzados. Del “Reto Trainee Alpina”, se adjudicaron 2 plazas para practicantes, 1 en 2023-1 y 1 en 2023-2.

- 5) Oferta de formación a la medida a empresas del sector. Se realizaron capacitaciones específicas a:
 - Unilever Food Solutions: capacitación sobre BPMs y estandarización de recetas a 170 colegios de Bogotá.
 - Cenipalma: Taller de Aceites co-creado con Cenipalma dictado a expertos de la academia y el sector real en dos fechas (julio y diciembre), atendiendo a 18 personas.
 - Alqueria: curso de elaboración de quesos.
 - Univisión: clase de comida para halloween.

- 6) Concurso COLOMBIA COCINA SU HISTORIA: el Programa de Gastronomía fue anfitrión del concurso internacional con 5 equipos participantes provenientes de 5 universidades (1 de México - Universidad Panamericana), compuestos equipos de 2 estudiantes por institución y sus profesores mentores. Asistieron más de 40 personas. Equipos: Universidad Javeriana de Cali, Universidad del Área Andina, Universidad ECCI, Universidad Colegio Mayor de Antioquia de Medellín.