



Universidad de La Sabana

INFORME DE AUTOEVALUACIÓN PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS - EICEA

2017

Tabla de Contenido

1. SINOPSIS INSTITUCIONAL	7
Antecedentes	7
Desde su fundación	8
2. SINOPSIS DE LA ESCUELA Y DEL PROGRAMA	21
2.1. HISTORIA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS	21
2.2. HISTORIA DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA	24
2.3. DATOS GENERALES DEL PROGRAMA COMO:	31
3. METODOLOGÍA DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN	32
Aspectos generales de la metodología	32
Ponderación de factores y características	33
Criterios para la valoración de las características y los factores (escala de calificación cuantitativa).....	37
Instrumentos y fuentes de Información	38
4. APRECIACIÓN GLOBAL DE CADA UNO DE LOS FACTORES Y CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA	40
4.1. FACTOR 1: MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA	40
CARACTERÍSTICA 1: Misión, Visión y Proyecto Institucional	40
Conclusiones de la Característica 1	44
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 1	45
CARACTERÍSTICA 2: Proyecto Educativo del Programa	45
Conclusiones de la Característica 2	47
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 2	47
CARACTERÍSTICA 3: Relevancia académica y pertinencia social del programa	47
Conclusiones de la característica 3	53
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 3	54
Calificación final del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa	54
Conclusiones del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa.....	54
<i>Tabla 17. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR MISION, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA</i>	55
4.2. FACTOR 2: ESTUDIANTES	55
CARACTERÍSTICA 4. Mecanismos de selección e ingreso	56
Conclusiones de la Característica 4	63

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 4	63
CARACTERÍSTICA 5: Estudiantes admitidos y capacidad institucional	63
Conclusiones de la característica 5	68
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 5	69
CARACTERÍSTICA 6: Participación en actividades de formación integral	69
Conclusiones de la característica 6	71
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 6	71
CARACTERÍSTICA 7. Reglamentos estudiantil y académico	72
Conclusiones de la característica 7	75
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 7	76
Calificación final del Factor Estudiantes	76
Conclusiones del Factor Estudiantes	76
Tabla 35. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ESTUDIANTES	77
4.3. FACTOR 3 PROFESORES	77
CARACTERÍSTICA 8. Selección, vinculación y permanencia de profesores	77
Conclusiones de la característica 8	83
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 8	83
CARACTERÍSTICA 9. Estatuto profesoral	83
Conclusión de la característica 9	87
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 9	87
CARACTERÍSTICA 10. Número, dedicación, nivel de formación y experiencia de los profesores. ..	88
Conclusión característica 10	93
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 10	93
CARACTERÍSTICA 11. Desarrollo profesoral	93
Conclusión característica 11	97
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 11	97
CARACTERÍSTICA 12. Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	97
Conclusión característica 12	99
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 12	99
CARACTERÍSTICA 13. Producción, pertinencia, utilización e impacto de material docente.	99
Conclusión característica 13	100
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 13	100

CARACTERÍSTICA 14. Remuneración por méritos	100
Conclusión de la característica 14.....	103
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 14	103
CARACTERÍSTICA 15. Evaluación de profesores	103
Conclusión de la Característica 15	105
CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 15.....	105
Calificación final del Factor Profesores.....	105
Conclusiones del Factor Profesores	106
<i>Tabla 55. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR PROFESORES</i>	<i>107</i>
4.4. FACTOR 4. PROCESOS ACADÉMICOS	108
CARACTERÍSTICA 16. Integralidad del currículo	108
Conclusiones de la característica 16	124
Calificación de la característica 16	124
CARACTERÍSTICA 17. Flexibilidad del currículo	124
Conclusiones de la característica 17	133
Calificación de la característica 17	133
CARACTERÍSTICA 18. Interdisciplinariedad.....	133
Conclusiones de la característica 18	138
Calificación de la característica 18	139
CARACTERÍSTICA 19. Estrategias de enseñanza y aprendizaje	139
Conclusiones de la característica 19	146
Calificación de la Característica 19.....	146
CARACTERÍSTICA 20. Sistema de evaluación de estudiantes.....	146
Conclusiones de la característica 20	148
Calificación de la característica 20	149
CARACTERÍSTICA 21. Trabajo de los estudiantes	149
Conclusiones de la característica 21	151
Calificación de la Característica 21.....	151
CARACTERÍSTICA 22. Evaluación y autorregulación del programa.....	151
Conclusiones de la característica 22	155
Calificación de la Característica 22.....	155
CARACTERÍSTICA 23. Extensión o proyección social	155
Conclusiones de la característica 23	161

Calificación de la Característica 23.....	162
CARACTERÍSTICA 24. Recursos bibliográficos.....	162
Conclusiones de la característica 24.....	165
Calificación de la Característica 24.....	165
CARACTERÍSTICA 25. Recursos informáticos y de comunicación.....	166
Conclusiones de la característica 25.....	169
Calificación de la Característica 25.....	169
CARACTERÍSTICA 26. Recursos de apoyo docente.....	169
Conclusiones de la característica 26.....	172
Calificación de la Característica 26.....	172
Calificación final del Factor Procesos Académicos.....	172
Conclusiones del Factor Procesos Académicos.....	173
Tabla 105. OPORTUNIDADES DE MEJORA DEL FACTOR PROCESOS ACADEMICOS.....	174
4.5. FACTOR 5. VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL.....	175
CARACTERÍSTICA 27. Inserción del Programa en contextos académicos nacionales e internacionales.....	175
Conclusiones de la característica 27.....	187
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 27.....	187
CARACTERÍSTICA 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes. (Interacción con otros programas académicos de nivel nacional e internacional y movilidad de profesores y estudiantes).....	187
Conclusiones de la Característica 28.....	194
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 28.....	195
Calificación final del Factor Visibilidad Nacional e Internacional.....	195
Conclusiones del Factor Visibilidad Nacional e Internacional.....	195
Tabla 124. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL.....	196
4.6. FACTOR 6. INVESTIGACIÓN, INNOVACION Y CREACIÓN ARTISTICA Y CULTURAL.....	196
CARACTERÍSTICA 29. Formación para la investigación, la innovación y la creación artística y cultural.....	197
Conclusiones de la Característica 29.....	202
CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 29.....	203
CARACTERÍSTICA 30. COMPROMISO CON LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL.....	203
CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 30.....	212

Calificación Final Factor Investigación, Innovación y Creación Artística y Cultural	212
Conclusiones del Factor Investigación	212
Tabla 142. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR INVESTIGACION	213
4.7. FACTOR 7. BIENESTAR INSTITUCIONAL.....	213
CARACTERÍSTICA 31. Políticas y Servicios de Bienestar Universitario	214
Conclusiones de la característica 31	224
CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 31.....	224
CARACTERÍSTICA 32. Permanencia y deserción estudiantil	224
Conclusiones de la característica 32	227
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 32	227
Calificación Final del factor Bienestar Institucional	227
Conclusiones del factor Bienestar Institucional	228
Tabla 153. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR BIENESTAR INSTITUCIONAL	228
4.8. FACTOR 8: ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACION Y GESTION	229
CARACTERÍSTICA 33. Organización, administración y gestión del Programa.....	229
Conclusión de la característica 33	235
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 33	235
CARACTERÍSTICA 34. Sistemas de comunicación e información	235
Conclusiones de la característica 34	239
Calificación de la característica 34	240
CARACTERÍSTICA 35. Dirección del programa	240
Conclusiones de la característica 35	240
Calificación de la característica 35	241
Calificación Final del Factor Organización, Administración y Gestión.....	241
Conclusiones del Factor Organización, Administración y Gestión.....	241
Tabla 161. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTION	242
4.9. FACTOR 9. IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO.....	243
CARACTERÍSTICA 36. Seguimiento de egresados	243
Conclusiones de la característica 36	246
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 36	246
CARACTERÍSTICA 37: Impacto de los egresados en el medio social y académico.....	246
Conclusiones de la característica 37	247

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 37	248
Calificación final del Factor Impacto de los Egresados.....	248
Conclusiones del Factor Impacto de los Egresados en el Medio	248
<i>Tabla 163. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR IMPACTO EGRESADOS EN EL MEDIO</i>	
249	
4.10. FACTOR 10. RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	249
CARACTERÍSTICA 38. Recursos Físicos	249
Conclusiones de la característica 38	253
CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 38	254
CARACTERÍSTICA 39. Presupuesto del Programa	254
Conclusiones de la característica 39	257
Calificación de la característica 39	257
CARACTERÍSTICA 40. Administración de recursos.....	257
Conclusión de la característica 40	260
Calificación de la característica 40	260
Calificación Final del Factor Recursos Físicos y Financieros.....	260
Conclusiones del Factor Recursos Físicos y Financieros	260
Tabla 173. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	
261	
CONCLUSIONES GENERALES.....	263
CALIFICACIÓN GLOBAL SEGÚN FACTOR.....	263
Tabla 174. Calificación Global por Factores.....	263

1. SINOPSIS INSTITUCIONAL

La Universidad de La Sabana es una institución privada de educación superior, de carácter civil, sin ánimo de lucro, obra de apostolado corporativo del Opus Dei, fundada en Colombia en septiembre de 1979. La Misión de la Universidad está en orden a la búsqueda, el descubrimiento, la comunicación y la conservación de la verdad, con fundamento en una concepción cristiana del hombre y del mundo, mediante un trabajo interdisciplinario, competente y solidario que contribuye al progreso de la sociedad.

Entre los aspectos esenciales de la Universidad expresados en el Proyecto Educativo Institucional se destacan: la universalidad respecto a todas las ciencias, las técnicas y las artes, y de todas las personas; la apertura a la verdad, el diálogo permanente y el respeto por la discrepancia; la libertad de enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra dentro de las exigencias de la verdad y del bien común; la proyección de la Universidad, con vocación de servicio, en todos los sectores de la sociedad; la autonomía para darse sus normas y gobernarse con base en ellas; la responsabilidad respecto a la coherencia y calidad de su proyecto educativo ante sí misma y ante la entidad fundadora, la comunidad científica, la sociedad y el Estado; el régimen de decisión colegiada en su gobierno; el reconocimiento en los profesores como el centro de la vida universitaria; la apertura a toda persona con las condiciones para la educación superior que desee acudir a la Universidad para prepararse con competencia profesional; la asesoría académica como medio constante de atención personalizada a los estudiantes; y la formación integral de todos los miembros de la comunidad universitaria.

LA HISTORIA DE LA SABANA A TRAVÉS DE SUS HITOS

En desarrollo de su Misión, la Universidad ha tenido una importante evolución y ha alcanzado grandes logros en sus 37 años de historia (1979-2016), los cuales se presentan a continuación:

Antecedentes

1971 - 1978

En este período se estableció el Instituto Superior de Educación, INSE, con un innovador sistema de educación a distancia a través del cual formó a cientos de personas residentes en diferentes regiones del país, muchas de ellas regiones apartadas. Este Instituto que más adelante daría lugar a la Universidad de La Sabana, inició con la Facultad de Comunicación y con la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.

- Fundación del Instituto Superior de Educación, INSE, creado por la Asociación para la Enseñanza, ASPAEN.
- Creación de la Facultad de Comunicación (hoy con el mismo nombre) y de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas (hoy Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas).
- Elaboración del primer plan trienal de desarrollo institucional 1978-1980, planteándose la posible transformación en universidad.

- Inicio de la primera cohorte del programa de Periodismo (hoy programa de Comunicación Social y Periodismo); del programa de Psicología Educativa (hoy programa de Psicología); del programa de Administración de Empresas (hoy con el mismo nombre) y del programa de Bellas Artes (hoy inactivo).

Desde su fundación

1979 - 1983

En este quinquenio se constituyó la Universidad de La Sabana a partir del Instituto Superior de Educación, INSE, y se estableció su organización y reglamentación como medios necesarios para proyectarse a sus fines. También se creó la Asociación de Amigos como una entidad vinculada a la Universidad que trabaja en la consecución de recursos económicos extraordinarios, especialmente destinados al Programa de Becas y Ayudas Económicas.

Adicionalmente en este período se crearon tres unidades académicas de especial relevancia para la Universidad: la Facultad de Educación por el impacto en el desarrollo social y cultural del país a través de la formación de maestros comprometidos con el mejoramiento de la calidad de la educación, la Facultad de Derecho por su aporte en la construcción de una sociedad más justa y pacífica, ordenada al bien común, y el Instituto de Humanidades por su contribución al desarrollo de la historia, la cultura y la sociedad y a la integración de la visión humanística con otros saberes como parte del core curriculum de la Institución.

De esta manera, los principales hitos de la Universidad en el período 1979-1983 fueron:

- Transformación del INSE en la Universidad de La Sabana (suscripción del acta de fundación de la universidad) con la obtención de su personería jurídica.
- Aprobación de los Estatutos de la Universidad.
- Nombramiento del doctor Octavio Arizmendi Posada como primer Rector de la Universidad, quien ejerció el rectorado durante el período 1979-1989.
- Apertura del Centro de Servicios Psicológicos.
- Primera publicación de los reglamentos académicos de profesores y de estudiantes.
- Visita del Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior - ICFES (15 personas) para la evaluación exhaustiva de la Universidad en relación con su funcionamiento.
- Creación de la Facultad de Educación, de la Facultad de Derecho con el programa de Derecho, del Instituto de Humanidades (hoy Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas) y de la Asociación de Amigos (Amigos UniSabana).
- Primera cohorte de graduados del programa de Administración de Empresas y del programa de Comunicación Social y Periodismo.

1984 - 1988

En este quinquenio se inició la expansión física de la Universidad con la adquisición, adecuación e inauguración del campus universitario en las afueras de la ciudad de Bogotá, con visión estratégica del concepto de campus y del crecimiento e integración de la capital y de la provincia Sabana Centro. Además en este período se constituyó la Escuela de Negocios de la Universidad de La Sabana con el compromiso en la formación de empresarios y altos directivos capaces de generar valor económico y social, con criterio prudencial y ético.

Los principales hitos de la Universidad en el período 1984-1988 fueron:

- Consolidación de la Universidad en 22 sedes (casas de Quinta Camacho) con una extensión aproximada de 9,500 metros cuadrados.
- Adquisición de la finca Bella Colombia en las cercanías del Puente del Común, hoy campus universitario.
- Inicio de la construcción y adecuación del campus universitario, actual sede de la Universidad en Chía: Casa de Gobierno, Casa Académica, Casa Administrativa y Edificio Plaza de los Arcos (hoy edificio D).
- Inauguración oficial del campus y traslado al mismo de la Facultad de Comunicación Social.
- Creación del Instituto de Alta Dirección Empresarial (INALDE – Escuela de Negocios de la Universidad de La Sabana), (hoy Escuela de Dirección y Negocios).
- Creación de la Unidad de Relaciones Interinstitucionales (hoy Dirección de Relaciones Internacionales).
- Apertura del Consultorio Jurídico.
- Primera cohorte de graduados del programa de Derecho.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Administración de Servicios de Bienestar (hoy Administración & Servicio).

1989 - 1993

En este quinquenio se crearon dos de las unidades responsables de componentes esenciales del core curriculum de la Universidad: el Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras para impulsar el bilingüismo como elemento diferenciador de los graduados de la Institución dada la adquisición de competencias que les permite desarrollarse profesionalmente en ambientes internacionales en un mundo globalizado, y el Instituto de la Familia para promover el valor y la sostenibilidad de la familia como fundamento de la sociedad.

Asimismo, en este período se estableció la unidad académica que actualmente se encuentra en mayor crecimiento y consolidación académica: la Facultad de Ingeniería, con la cual la Universidad aspira a continuar su fortalecimiento en ciencias duras o exactas. También se creó la hoy Facultad de Enfermería y Rehabilitación para promover el cuidado de la salud humana y propender por la rehabilitación de las personas. Además, se inició la oferta de programas de especialización como aporte a la profundización en conocimientos específicos y a la cualificación del ejercicio profesional de las personas.

Los principales hitos de la Universidad en el período 1989-1993 fueron:

- Nombramiento del doctor Rafael González Cagigas como Rector de la Universidad, quien ejerció el rectorado durante el período 1989-1995.
- Creación de la Facultad de Ingeniería con el programa de Ingeniería de Producción Agroindustrial; de la Facultad de Ciencias de la Salud (hoy Facultad de Enfermería y Rehabilitación); de la Facultad de Psicología; del Departamento de Lenguas Extranjeras (hoy Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras) y del Instituto de la Familia.
- Construcción en el campus universitario de los edificios A, B y C.
- Traslado de la Rectoría, de la Biblioteca y de varias dependencias administrativas al campus universitario.
- Inauguración en el campus de los nuevos comedores universitarios con el nombre de Mesón de La Sabana y de la Tienda Universitaria por parte de Bienestar Estudiantil.
- Primera cohorte de graduados del programa de Administración de Instituciones de Servicio, (hoy Administración & Servicio) y del programa de Psicología.
- Inicio de las primeras cohortes de 4 programas de Especialización.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Enfermería y del programa de Licenciatura en Educación Religiosa y Moral, (hoy inactivo).

1994 - 1998

En este quinquenio se fundó la Facultad de Medicina para la formación de profesionales orientados a la defensa incondicionada de la vida humana y al cuidado de la salud de las personas. Además, se suscribió el convenio para la administración del Centro Nacional de Rehabilitación (TELETÓN) que más adelante daría lugar a la Clínica Universidad de La Sabana.

Además se crearon dos importantes unidades de proyección de la Universidad: el Centro de Consultoría (hoy Visión-OTRI) a través del cual se ha impactado a cientos de pymes del país con asesorías y consultorías en las diferentes áreas de la organización y recientemente, se han iniciado los procesos de transferencia de resultados de la investigación al sector real; y el Instituto Forum a través de la cual se ha impulsado la educación para toda la vida con la oferta de programas de educación continua y de especialización, especialmente en el área de la economía y la administración. En este período también se dio apertura a la sede de la calle 80 en la ciudad de Bogotá para el funcionamiento de estas dos unidades.

Los principales hitos de la Universidad en el período 1994-1998 fueron:

- Inicio de labores de la Facultad de Medicina con el programa de Medicina.
- Aceptación de la Facultad de Medicina en la Asociación Colombiana de Facultades de Medicina (ASCOFAME).
- Bendición de la Capilla del campus universitario con capacidad para 320 personas.
- Construcción en el campus universitario del edificio F y traslado de la Facultad de Educación.
- Nombramiento del doctor Álvaro Mendoza Ramírez como Rector de la Universidad, quien ejerció el rectorado durante el período 1995-2006.
- Apertura de la sede en la calle 80 en Bogotá.

- Constitución, con el apoyo de la Universidad de La Sabana, de la Corporación para el desarrollo Social de Colombia (CODESCOL).
- Creación de la Dirección de Acreditación y Currículo (hoy dirección de Currículo); de la Dirección de Registro Académico; del Centro de Consultoría de la Universidad (hoy Visión OTRI - Consultoría y Transferencia de Conocimiento) y del Instituto de Formación Permanente - Forum), (hoy Instituto Forum).
- Elaboración del Plan de Desarrollo Institucional 1998-2007.
- Puesta en funcionamiento de la sede actual del INALDE y del Edificio de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.
- Finalización de obras de remodelación en el Centro Nacional de Rehabilitación Teletón, que permitieron dar al servicio 22 consultorios para consulta externa y el laboratorio clínico.
- Suscripción del convenio con la Fundación Pro-Rehabilitación del Minusválido para la administración del Centro Nacional de Rehabilitación (TELETÓN), hoy Clínica Universidad de La Sabana propia.
- Inicio del programa de Proficiencia en Inglés del Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras como estrategia para la apropiación del idioma inglés por parte de estudiantes y profesores.
- Primera cohorte de graduados del programa de Enfermería y del programa de Ingeniería de Producción Agroindustrial.
- Inicio de las primeras cohortes de 5 programas de Especialización.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Ingeniería Industrial.

1999 – 2004

En este período se impulsaron los procesos de acreditación de los programas académicos de pregrado en el marco del Sistema Nacional de Acreditación, además de la acreditación internacional del programa de Comunicación Social y Periodismo.

Además se logró la clasificación por COLCIENCIAS de 21 grupos de investigación, uno de los cuales alcanzó la máxima categoría, como resultado del inicio del proceso de fortalecimiento de la función de investigación en la Universidad. En línea con lo anterior, se independizó la unidad de investigación que hasta el momento había estado unida a la de docencia.

Asimismo, se continuó la expansión del campus con la construcción de varios edificios entre los que se destaca la Biblioteca Octavio Arizmendi Posada como centro de pensamiento, insignia de la academia. También se creó Studium, centro de recursos para el apoyo del aprendizaje independiente de lenguas extranjeras como parte de las acciones para impulsar la política de bilingüismo de la Universidad, el cual además se constituyó en una biblioteca satélite con una importante colección bibliográfica orientada al aprendizaje de lenguas. Adicionalmente se implementó la red inalámbrica de internet en diferentes puntos del campus.

Por último, se estableció el Centro de Egresados (hoy Alumni Sabana) con el propósito de mantener el vínculo activo con todos los graduados de pregrado y postgrado de la Universidad y se inició la consolidación de la Clínica como una institución de tercer nivel.

Es así como los principales hitos de la Universidad en el período 1999-2004 fueron:

- Acreditación del programa de Administración de Instituciones de Servicio (hoy Administración & Servicio), del programa de Medicina, del programa de Ingeniería de Producción Agroindustrial, del programa de Administración de Empresas y del programa de Enfermería.
- Acreditación internacional del programa de Comunicación Social y Periodismo, otorgada por la Sociedad Interamericana de Prensa (SIP) a través del Consejo Latinoamericano de Acreditación de la Educación en Periodismo (CLAEP). Primer programa del país en recibir esta acreditación.
- Alianza entre Visión, Consultoría Empresarial y Económica (hoy, Visión OTRI - Consultoría y Transferencia de Conocimiento) y Bancolombia para dar asistencia técnica y soluciones financieras a Pymes clientes de este banco.
- Apertura en la Clínica de la Unidad de Cirugía y del área de Urgencias las 24 horas del día.
- Apertura de Studium para el aprendizaje autónomo de lenguas extranjeras.
- Aprobación de la reforma a los Estatutos de la Universidad.
- Clasificación de 21 grupos de investigación por COLCIENCIAS en las categorías: A (1 grupo), B (4 grupos), C (3 grupos), Sin Clasificar (1) y en la categoría reconocidos (15 grupos).
- Construcción en el campus universitario de los edificios G y H y del primer módulo de la Biblioteca Octavio Arizmendi Posada.
- Creación de la Dirección de Investigación como unidad independiente de la Dirección de Docencia.
- Creación del Centro de Desarrollo Multimedial (CDM), hoy Centro de Producción de Multimedia (CPM).
- Diseño e inicio de la implementación de la reforma curricular de los programas de pregrado para la adopción del sistema de créditos académicos y del modelo de formación por competencias.
- Implementación del Modelo de Gestión del Desempeño para el trabajo administrativo por objetivos.
- Inauguración del servicio de Hidroterapia de la Clínica, en una nueva edificación de 2.000 metros cuadrados, con los más altos estándares y tecnología única en Latinoamérica.
- Inicio del Programa Aprendamos a Trabajar (PAT) a través del cual se brinda la oportunidad a los estudiantes de recibir una formación teórico-práctica para el trabajo.
- Internacionalización del Instituto de Formación Permanente – FORUM, (hoy Instituto Forum) mediante la realización de varios programas de educación continua en Ecuador.
- Constitución legal, administrativa y operativa de la Asociación de Egresados con personería jurídica independiente de la Universidad (hoy inactiva).
- Creación del Centro de Egresados para mantener una relación cercana y permanente con todos los graduados de la Universidad, (hoy Dirección de Alumni Sabana).
- Lanzamiento de la red inalámbrica para la navegación por internet desde diversos puntos del campus universitario.
- Realización del primer implante coclear en la Clínica, intervención que permite a pacientes con sordera total recuperar la audición en un porcentaje importante. En ese año, sólo trece instituciones médicas especializadas del país realizaban este tipo de intervención.
- Primera cohorte de graduados del programa de Medicina y del programa de Ingeniería Industrial.

- Inicio de las primeras cohortes de 4 programas de Especialización.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Administración de Negocios Internacionales, del programa de Ingeniería Informática y del programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil.

2005 - 2009

En este quinquenio se dio la transformación académica de la Institución hacia niveles superiores de exigencia en búsqueda de la excelencia con la aplicación del actual Reglamento de Escalafón de Profesores, la reforma al Reglamento de Estudiantes de Pregrado, la implementación de la Agenda Académica Anual, la creación del Reglamento de Propiedad Intelectual, entre otros; y con la creación de programas de alta titulación, entre los que se resalta el primer doctorado de la Universidad, el Doctorado en Biociencias, que surgió del trabajo interdisciplinario entre las facultades de Ingeniería y Medicina.

Adicionalmente, se logró la consolidación de los procesos de acreditación y certificación en calidad no solo del core sino de los servicios de apoyo.

Además, en este período se adquirió la Clínica para potenciar las facultades del área de la salud con un centro propio de prácticas y para continuar afianzando el impacto positivo en la zona de influencia mediante el aporte a la generación de un entorno saludable.

Los principales hitos de la Universidad en el período 2005-2009 fueron:

- Acreditación como Hospital sin Dolor otorgada a la Clínica por la Asociación Colombiana para el Estudio del Dolor (ACED).
- Acreditación institucional de alta calidad.
- Acreditación del programa de Comunicación Social y Periodismo y del programa de Psicología.
- Re-acreditación internacional del programa de Comunicación Social y Periodismo por el Consejo Latinoamericano de Acreditación de la Educación en Periodismo (CLAEP).
- Re-acreditación del programa de Administración de Empresas, del programa de Ingeniería de Producción Agroindustrial, del programa de Medicina y del programa de Enfermería.
- Adquisición de la Clínica Universitaria.
- Clasificación de 34 grupos de investigación por COLCIENCIAS en las categorías: B (5 grupos), C (12 grupos) y D (17 grupos).
- Aprobación e inicio de la implementación del nuevo Reglamento de Escalafón de Profesores y de la Guía para la Valoración de la Producción Académica.
- Aprobación de la reforma al Reglamento de Estudiantes de Pregrado.
- Firma de la Carta *Magna Universitatum*.
- Creación del cargo de Director General de Estudiantes.

- Fusión de dos grandes institutos: Instituto de Postgrados e Instituto de Formación Permanente (FORUM).
- Implementación de la Agenda Académica Anual para el trabajo académico por objetivos.
- Creación del Reglamento de propiedad intelectual.
- Implementación del Sistema de Gestión de la Calidad Académico-Administrativo, bajo la norma ISO 9001:2008.
- Inauguración de la Unidad de Cuidados Intensivos de Adultos de la Clínica, con una inversión cercana a los 2.000 millones de pesos.
 - Indexación en el índice bibliográfico nacional Publindex de las revistas: Díkaión de la Facultad de Derecho; Educación y Educadores de la Facultad de Educación; Palabra Clave de la Facultad de Comunicación; Aquichán de la Facultad de Enfermería; Persona y Bioética de la Facultad de Medicina; Pensamiento y Cultura del Instituto de Humanidades y de la Revista LACLIL- *Latin American Journal* del Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras.
- Indexación en la base de datos Scopus de las revistas: Aquichán y Palabra Clave.
- Indexación en ISI-SciELO de las revistas: Palabra Clave, Persona y Bioética y Educación y Educadores.
- Inicio de la construcción de los edificios K y L en el campus universitario.
- Inversión en un sistema de planificación de recursos empresariales (ERP) mediante la adquisición del software denominado Iceberg.
- Nombramiento del doctor Obdulio Velásquez Posada como Rector de la Universidad (2006-Actual).
- Obtención del reconocimiento a las 10 mejores empresas colombianas familiarmente responsables por el *International Center of Work and Family - IESE Business School*.
- Obtención por parte de Studium del certificado como sede para la aplicación del Examen Internacional TOEFL iBT expedido por la Organización *Educational Testing Service (ETS)*.
- Orden de Boyacá en el grado de Gran Oficial otorgada por el Presidente de la República al doctor Octavio Arizmendi Posada, principal promotor y primer Rector de la Universidad de La Sabana, como reconocimiento a su aporte a la cultura, la política y el desarrollo del país (homenaje póstumo).
- Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar 2005 otorgado a graduados de la Facultad de Comunicación.
- Primer encuentro de egresados de la Universidad, “Regreso a casa”.
- Reconocimiento otorgado por la red de universidades saludables a Tu Línea@miga (programa de asesoría psicológica) como programa líder en prevención.
- Primer graduado de doble programa.
- Primera cohorte de graduados del programa de Educación Preescolar (hoy Licenciatura de Pedagogía Infantil), del programa de Administración de Negocios Internacionales, del programa en Administración de Mercadeo y Logística Internacionales y del programa de Ingeniería Informática.
- Inicio de la primera maestría, Maestría en Educación, y de las primeras cohortes de otros programas de postgrado: 8 Maestrías, 15 Especializaciones Médico-Quirúrgicas y 12 Especializaciones.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Fisioterapia, del programa de Comunicación

Audiovisual y Multimedia, del programa de Ingeniería Química, del programa de Economía y Finanzas Internacionales, del programa de Gastronomía y del programa de Administración de Mercadeo y Logística Internacionales.

- Inicio de la primera cohorte del Doctorado en Biociencias.
- Inicio del proyecto de investigación de la reconstrucción de la Memoria Histórica Institucional.

2010 - 2014

En este período se logró la consolidación académica de la Universidad, apalancada no solo por las decisiones tomadas en el quinquenio inmediatamente anterior sino por los procesos de repensarse y reconstruirse a partir del evento de inundación. Esto se reflejó en el crecimiento en programas académicos, el fortalecimiento de los grupos de investigación, el aumento en la producción científica, la promoción y el traslado de profesores al escalafón actual, el impacto positivo de la proyección social de la Institución, el mejoramiento y la modernización de la infraestructura física, la adquisición del sistema de *PeopleSoft* de *Oracle*, entre muchos otros. Además, esa consolidación derivó en el reconocimiento de la sociedad a través de acreditaciones, certificaciones y posición en rankings.

Lo anterior, en desarrollo de la planeación estratégica institucional, la planeación urbanística institucional y la reestructuración organizacional de la Universidad que fueron primordiales en este quinquenio.

Los principales hitos de la Universidad en el período 2010-2014 fueron:

- Acreditación internacional de la Maestría en Dirección de Empresas (MBA) por la *Association of MBAs*.
- Renovación de la *Federal Wide Assurance (FWA) for the Protection of Human Subjects* para el Comité de Ética en Investigación de la Universidad de La Sabana.
- Renovación de la Acreditación Institucional de Alta Calidad de la Universidad de La Sabana por seis años.
- Acreditación de alta calidad para el programa de Administración de Negocios Internacionales, el programa de Derecho y el programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil.
- Renovación de la acreditación para el programa de Comunicación Social y Periodismo, el programa de Psicología, el programa de Administración de Empresas, el programa de Administración & Servicio, el programa de Ingeniería de Producción Agroindustrial, el programa de Enfermería y el programa de Ingeniería Industrial.
- Aprobación del nuevo Reglamento de Estudiantes de Postgrado.
- Ratificación de la certificación de calidad ISO 9001:2008 por tres años más al Sistema de Gestión de Calidad para la Prestación de Servicios de Apoyo a la Academia, por parte de *Bureau Veritas Certification*.
- Certificación por parte de la Secretaría de Salud de Cundinamarca a la Clínica Universitaria por el cumplimiento de los criterios definidos por las normas de habilitación para los servicios

inscritos.

- Integración de la Clínica Universidad de La Sabana a la *Association of Academic Health Centers*.
- Reconocimiento al INALDE - *Business School* como miembro permanente del *Executive MBA Council*, debido al cumplimiento de los estándares académicos internacionales.
- Reconocimiento a la producción intelectual de La Sabana en el “*Ranking Web de Repositorios del Mundo*” en septiembre de 2013, que ubicó al repositorio de La Sabana, *Intellectum*, en el cuarto lugar a nivel nacional y en el trigésimo segundo en Latinoamérica.
- Reconocimiento de la Universidad como Editorial Universitaria ante Colciencias.
- Certificación recibida por la Clínica Universidad de La Sabana en buenas prácticas clínicas por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-.
- Clasificación de la Clínica Universidad de La Sabana en el puesto 31 en la sexta versión del Ranking y clínicas 2014 de mejores hospitales y clínicas que realiza la revista América Economía.
- Otorgamiento por parte del ICONTEC de la certificación oficial de Acreditación en Salud a la Clínica Universidad de La Sabana.
- Posición 16 de la Universidad de La Sabana en el SCIMAGO *Institution Ranking Iberoamericano para Colombia (SIR)*.
- Presencia de La Sabana en el portal “*SPANISH IN COLOMBIA*”, estrategia del gobierno nacional para promover a Colombia como un destino atractivo para el aprendizaje del español como lengua extranjera.
- Cambio de nombre y presentación del periódico interno de la Universidad antes Actualidad, ahora Campus.
- Inicio del programa Consultor Aprendiz Naves, desarrollado por Visión-OTRI y el Centro de Emprendimiento e Innovación de La Sabana (CEIS) en conjunto con el INALDE.
- Inundación del campus universitario, con sus dos eventos: el 25 de abril y el 19 de mayo de 2011.
- Reinicio inmediato de clases de pregrado y postgrado en sedes alternas, posterior al suceso de inundación.
- Retorno de la actividad académica al campus universitario el 25 de julio de 2011.
- Rehabilitación y recuperación del campus durante el segundo semestre, reforzamiento del jarillón, saneamiento ambiental, recuperación de edificios, aulas, laboratorios y oficinas. Igualmente, recuperación del lago, jardines, zonas verdes y reforestación.
- Inauguración del “*Medical Research Center*” del Campus Biomédico de la Universidad de La Sabana.
- Puesta en operación de la nueva Unidad de Cuidado Intensivo (UCI) de la Clínica Universidad de La Sabana, dotada con tecnología de punta.
- Construcción de los edificios K y L.
- Apertura del Restaurante Escuela de la Universidad de La Sabana.
- Obtención de seis patentes por la Superintendencia de Industria y Comercio.
- Registro de siete softwares ante la Dirección Nacional de Derechos de Autor.
- Otorgamiento por parte de COLCIENCIAS a la Universidad de La Sabana de cinco becas para estudiantes que inicien el doctorado en Biociencias.
- Nombramiento del doctor Álvaro Mendoza Ramírez como Presidente del Consejo Fundacional.
- Reestructuración del Gobierno Central de la Universidad en correspondencia con los frentes estratégicos de la Universidad al año 2019.

- Transformación del Centro de Egresados en la Dirección de Alumni Sabana, transformación del Instituto de Humanidades en la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas, reestructuración de la Dirección de Comunicación Institucional, de la Dirección de Planeación, de la Dirección de Currículo, de la Dirección de Sistemas y Tecnologías de Información y de la Dirección de Operaciones (antes Dirección Administrativa).
- Transformación del Instituto de Postgrados – Forum en el Instituto Forum.
- Cambio de nombre de la Dirección de Desarrollo Institucional por Dirección de Cultura Institucional y de la Dirección General de Estudiantes por Dirección Central de Estudiantes.
- Cambio de estructura de la Dirección de Mercadeo, (hoy Dirección de Admisiones), para impulsar el e-marketing y la personalización de actividades de promoción con estudiantes de colegio.
- Cambio de nombre de la Clínica Universitaria Teletón por Clínica Universidad de La Sabana y de La Facultad de Derecho por Facultad de Derecho y Ciencias Políticas.
- Creación de la figura de profesor docencia-planta (antes cátedra-tiempo) con el propósito de optimizar la planta profesoral y contribuir de manera significativa a la función de la docencia y otras actividades derivadas de la misma.
- Realización del convenio entre la Universidad de La Sabana y la Secretaría de Educación Distrital para la formación de docentes, directivos docentes y orientadores del distrito en el marco del proyecto “Maestros empoderados con bienestar y mejor formación”.
- Ejecución del convenio con la Comisión Nacional del Servicio Civil (CNSC) donde se hizo la selección de docentes directivos y docentes a nivel nacional para proveer vacantes en instituciones educativas para población mayoritaria y afrocolombiana negra, raizal y palenquera.
- Clasificación de 49 grupos de investigación por COLCIENCIAS en las categorías: A1 (3 grupos), A (3 grupos), B (20 grupos), C (18 grupos), D (2 grupos) y en la categoría reconocidos (3 grupos).
- Ejecución por parte del equipo del proyecto de la Universidad y el equipo de asesoría e implementación, *Entelgy Colombia SAS*, de las primeras fases del sistema integrado de gestión académica y administrativa - SIGA de *PeopleSoft* de *Oracle*.
- Consolidación en el Plan Maestro de la Universidad de La Sabana, 2012-2029 del diseño de nuevas edificaciones en el área contigua a los edificios K-L.
- Lanzamiento del Observatorio de Ética y Responsabilidad Social Empresarial.
- Nueva guía de asesoría académica.
- Lineamientos de reglamentación del Semestre de Recuperación Académica.
- Aprobación de la reglamentación No. 42 - Programa de Proficiencia en Inglés.
- Traslado de los primeros profesores al Escalafón actual.
- Aprobación de las reglamentaciones No. 35 y 37. Diagnóstico y el desarrollo de la competencia en lengua extranjera y en informática educativa de los profesores de la Universidad de La Sabana.
- Aprobación del Programa de Estímulos a la Investigación (prueba piloto Facultad de Ingeniería).
- Creación de una agenda académica simplificada para los profesores de docencia-planta.
- Creación del Modelo de Gestión de Información de la Universidad de La Sabana.
- Proyecto reestructuración organizacional de las unidades académicas y administrativas REUNA.
- Actualización del Reglamento interno de trabajo.
- Implementación del proyecto de flexibilidad laboral.
- Aprobación de las áreas estratégicas para el desarrollo de la investigación.

- Creación de políticas, criterios y procedimientos para apoyo en la formación de profesores en estudios doctorales.
- Graduación de los dos primeros doctores del doctorado en Biociencias de la Universidad de La Sabana.
- Primera cohorte de graduados del programa de Comunicación Audiovisual y Multimedia, del programa de Fisioterapia, del programa de Gastronomía, del programa de Ingeniería Química, del programa de Administración de Mercadeo y Logística Internacionales y del programa de Economía y Finanzas Internacionales.
- Inicio de las primeras cohortes de 14 Maestrías, 5 Especializaciones Médico-Quirúrgicas y 27 Especializaciones.
- Inicio de la primera cohorte del programa de Filosofía y del programa de Ciencias Políticas.
- Ampliación del alcance del SGC con la incorporación del proceso de gestión infraestructura física.

2015-2016

Los principales hitos de la Universidad en el período 2015-2016 fueron:

- Renovación de la acreditación internacional de la Maestría en Dirección de Empresas (MBA) por la *Association of MBAs* y del programa de Comunicación Social y Periodismo por el Consejo Latinoamericano de Acreditación de la Educación en Periodismo, CLAEP.
- Acreditación internacional de los programas Administración de Empresas y Administración de Negocios Internacionales por la *European Foundation for Management Development EFMD*.
- Presentación al Consejo Nacional de Acreditación (CNA) del informe de autoevaluación institucional para la segunda renovación de la acreditación de la Universidad, visita de evaluación externa de los pares académicos y recibo del informe de evaluación externa frente al cual las directivas de la Universidad manifestaron al CNA su aceptación.
- Acreditación de alta calidad para el programa de Administración de Mercadeo y Logística Internacionales, Fisioterapia e Ingeniería Informática.
- Renovación de la acreditación para el programa de Licenciatura en Educación Infantil.
- Acreditación internacional de la universidad en *Six Sigma*, otorgada por *Six Sigma Global Registry*, que la faculta para ser una entidad certificadora en *Six Sigma*. Certificación de 15 personas en *Black Belt* y *Six Sigma* por parte de la Asociación Colombiana de *Six Sigma* (*Acosixsigma*),
- Acreditación Internacional de La Clínica Universidad de La Sabana por *La Comission on Accreditation of Rehabilitation Facilities, CARF*, en el proceso de rehabilitación, posicionándose como la primera institución de salud en Colombia acreditada internacionalmente en la atención de pacientes en situación de discapacidad.
- Posición institucional a nivel nacional en el Modelo de Indicadores del Desempeño de la Educación – MIDE. en el cuarto puesto en Instituciones de educación superior con pregrado de más alto desempeño, en el segundo puesto en Instituciones con enfoque de Maestría y en el primer puesto en Dimensión de Docencia.
- Posición institucional en el QS University Ranking Latin America, en el sexto puesto a nivel nacional y cuarto puesto entre las mejores universidades privadas del país, en el 2015 y en el octavo puesto a nivel nacional y quinto puesto entre las mejores universidades del país, en el 2016.

- Clasificación institucional en el *QS World University Ranking*, posición +701 en el 2015 y en la posición 651-700 y sexto puesto a nivel nacional, en el 2016.
- Posición institucional en el *SCIMAGO Institution Ranking* Iberoamericano para Colombia (SIR), puesto 17 en el 2015 y puesto 16 en el 2016.
- Posición institucional en el *Ranking Web* de universidades colombianas, puesto 16 en el 2015 y puesto 15 en el 2016.
- Posición de la Universidad de La Sabana en Merco EMPRESA – Monitor Empresarial de Reputación Corporativa – Colombia, puesto 39 en el 2015 y puesto 33 en el 2016.
- Posición de la Universidad de La Sabana en Merco TALENTO - Colombia (2016), puesto 18 a nivel general y puesto 3 en el sector educativo.
- Posición de la Universidad de La Sabana en Merco RESPONSABILIDAD Y GOBIERNO CORPORATIVO - Colombia, puesto 60 a nivel nacional y puesto 5 en el sector educativo, en el 2015, y puesto 33 a nivel nacional y puesto 4 en el sector educativo, en el 2016.
- Ubicación de la Universidad dentro de las 10 mejores universidades evaluadas en el examen Saber PRO. 2016.
- Publicación de dos nuevos periódicos Campus: Campus Empleados y Campus Estudiantes.
- Inauguración de los nuevos laboratorios de ingeniería ubicados en el Fab Lab, con tres nuevos y amplios laboratorios (fluidos, modelado y mecánica).
- Inicio de la construcción del nuevo edificio *Ad Portas* que tendrá 32.000 m2 y se proyecta la construcción de 44 aulas incluidos laboratorios y talleres especializados.
- Obtención de una nueva patente derivada de investigación, para un total de siete patentes concedidas y once patentes en trámite ante la Superintendencia de Industria y Comercio.
- Inicio del proyecto Sabana Centro Sostenible, el cual se realizó en alianza con Findeter. Como resultado se tuvo la demarcación de una línea estratégica de acción para los 11 municipios que hacen parte de Provincia Sabana Centro y el lanzamiento del primer informe de calidad de vida para la región.
- Definición y socialización del Mapa de Conocimiento de la Universidad de La Sabana - Áreas y Subáreas estratégicas de investigación.
- Clasificación de 100 investigadores por Colciencias en las categorías: investigador senior (8), investigador asociado (32) e investigador junior (60).
- Implementación del nuevo sistema de información SIGA y puesta en producción de manera gradual de los procesos y servicios del sistema integrado de PeopleSoft de Oracle para las soluciones de: SIGA ERP, SIGA Gestión Humana y SIGA Académico.
- Implementación del Sistema de Información *DARWINED*, el cual optimiza la gestión, asignación y uso de la planta física de la institución.
- Lanzamiento del catálogo electrónico de publicaciones “Catálogo Virtual Universidad de La Sabana” con información de la producción intelectual generada por los docentes de la universidad.
- Inicio de la implementación de las nuevas estructuras organizacionales de las unidades académicas en el marco del proyecto de reestructuración de las unidades académicas - REUNA).
- Primera cohorte de graduados del programa de Filosofía y Ciencias Humanas.
- Inicio de las primeras cohortes del Doctorado en Logística y Gestión de Cadenas de Suministros y del Doctorado en Educación.
- Inicio de las primeras cohortes de 4 Maestrías, 1Especialización Médico-Quirúrgicas y 2 Especializaciones.
- Inicio de las primeras cohortes del programa de ingeniería civil y del programa de ingeniería mecánica.
- Ceremonia del primer doctorado *Honoris Causa* en Biociencias al profesor Jorge Reynolds Pombo.
- Adquisición, implementación de las políticas de seguridad informática aprobadas por la Comisión de Asuntos Generales bajo la campaña "LA MISIÓN - PROTEGER LA INFORMACIÓN".

- Negociación con la firma estadounidense *XIIRRUS*, principales jugadores del mercado de las antenas WIFI, para convertir a la Universidad en un caso de éxito en conectividad y servicio de transporte de datos en Suramérica en el año 2016.
- Inicio de la primera corte del programa Ser Pilo Paga.
- Reclasificación de la revista Palabra Clave en el cuartil de *Scopus* e indexada en el índice bibliográfico ISI. Esta revista se convirtió en primera revista de comunicación que en América Latina logra esta posición.
- Visita del Gran Canciller de la Universidad, Monseñor Javier Echevarría.
- Clasificación de 48 grupos de investigación por COLCIENCIAS en las categorías: A1 (3 grupos), A (7 grupos), B (21 grupos), C (16 grupos), D (1 grupo) y en la categoría reconocidos (1 grupo).
- Inicio de la Estructuración del sistema de control interno institucional.
- Implementación de las NIIF Normas internacionales de Información Financiera.
- Certificación del SGC bajo la norma ISO 9001:2008 por el Instituto de Normas Técnicas (Icontec).
- Formulación del Plan Estratégico de la Universidad de La Sabana para el periodo 2016 - 2029, mediante la redefinición de los siete frentes estratégicos.

2. SINOPSIS DE LA ESCUELA Y DEL PROGRAMA

2.1. HISTORIA DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

El origen de la hoy Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de La Sabana data de la creación del primer pregrado de Administración de Empresas que tuvo su origen en el Instituto Superior de Educación (INSE), fundado por la Asociación para la Enseñanza (ASPAEN) en 1976.

El Programa se convierte a Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas a comienzos de los años ochenta, con el fin de responder a las exigencias del Decreto 80 de 1980 por el cual se organiza el sistema postsecundario en el país. Para entonces, el INSE había hecho el tránsito institucional a la que se llamó Universidad de La Sabana (1979).

Se participa activamente en la creación del Consejo Profesional de Administración de Empresas que tiene como primer logro obtener el reconocimiento de la profesión mediante la Ley 60 de noviembre de 1981. Igualmente, en la creación de Facultades de Administración ASCOLFA en 1986.

Entre los principales hitos de su evolución están:

- En 1984 se da origen al segundo programa de la Facultad, el Programa de Administración de Instituciones de Servicio del cual se genera la educación continua en el campo de la administración para no administradores y administración de servicios especializados primera experiencia en este campo.
- En 1991 la Facultad se traslada al Campus del Puente del Común, en Chía (Cundinamarca) e inicia así una nueva etapa, caracterizada por: una mayor vivencia de los principios y valores de la Universidad, un crecimiento notable en el número de alumnos, inicio a la cualificación de los docentes en programas de Maestría y el inicio de los programas de postgrado de Gestión de Producción, creado por la Resolución N. 369, del 4 de mayo de 1994, actualmente denominado, Gerencia de Producción y Operaciones; Finanzas y Negocios Internacionales y el de Gerencia Estratégica Competitiva, Resolución N. 393, del 24 de abril de 1996.
- En el año de 1996 con la orientación de la Dirección de Investigación de la Universidad, se crearon los primeros proyectos de investigación de la Facultad. También en este año se realizó el programa de formación profesional en Ciencias de Administración, para oficiales de la Armada Nacional de Colombia, mediante contrato de prestación de servicios.
- En 1997, se inició el programa de formación para Cursos de Ascenso, de los oficiales de la Policía Nacional en los grados de coroneles y capitanes.
- En 1998 fue creada una unidad de educación continua que da lugar a la instauración de FORUM –Instituto de Formación Permanente. Mediante Resolución 444 de diciembre de 2000, como unidad independiente con el objetivo de ofrecer cursos de formación para ejecutivos.

- En 1999 se firma el primer convenio de cooperación internacional para el intercambio de estudiantes de docentes con la Universidad de Münster – Alemania, denominado el Convenio CALA.
- En 2001 la Facultad da inicio académico al programa de Administración de Negocios Internacionales. Recibe Registro Calificado por 7 años por Resolución No. 5292 del 16 de noviembre de 2005.
- En 2003 se inicia la relación de la Facultad con el Consejo Latinoamericano de Escuelas de Administración CLADEA. Adicionalmente en este año la Universidad reguló las áreas de conocimiento que soportan la gestión académica de los programas de pregrado.
- En 2004 la Facultad participó con otras siete universidades del país en la unión temporal PROCAD (Profesionales con Calidad en Administración) que contribuyó al diseño de las pruebas ECAES en el área de administración como mecanismo de evaluación de la calidad de la Educación Superior en Colombia. En este año los estudiantes de la Facultad y del Programa participaron por primera vez en la prueba de manera voluntaria.
- En 2006 como parte de la evolución y crecimiento de la entonces Facultad y en correspondencia con la primera versión del Plan de Desarrollo de la misma 2006-2011 en el cual se previó la apertura de los nuevos programas de pregrado, consolidar el perfil internacional y mejorar la comunicación –entre otros-, fue aprobada la transformación y nueva estructuración de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas a la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas según Acta No. 20 del Consejo de Facultad y Acta No. 1091 de la Comisión de Asuntos Generales.
- En junio de 2006, el grupo de investigación Cambio e Innovación fue clasificado por Colciencias en categoría A, los grupos de Cultura Emprendedora y Calidad y Servicio quedaron registrados, el grupo de Empresas Familiares del INALDE en el cual participaba un docente de planta de la Facultad fue clasificado en categoría B.
- Adicionalmente en el segundo semestre del 2006, inicio labores académicas el Programa de Mercadeo y Logística Internacionales, el cual había sido aprobado en 2005 por la Comisión de Asuntos Generales mediante Resolución 493. En febrero de 2006 el Ministerio de Educación Nacional le otorgó Registro Calificado por siete años según Resolución No. 468.
- En 2007 la Comisión de Asuntos Generales aprobó dos nuevos programas de pregrado; Economía y Finanzas Internacionales mediante Resolución 524 y Gastronomía mediante Resolución 525, los cuales iniciaron labores académicas en 2008.
- En 2007 como parte de política de Internacionalización de la EICEA fue creado el cargo de la Coordinación de Internacionalización, en junio llevó a cabo la primera versión de Escuela de Verano con la participación de destacados conferencistas internacionales especializados en algunas de las áreas de conocimiento de la EICEA.

- En 2008 fue creado el Centro de Emprendimiento e Innovación Sabana CEIS, lanzado a finales de 2008 por el Sr. Rector en el marco de la visita del Señor Presidente de la República de Colombia Dr. Álvaro Uribe Vélez a la Universidad por el Club de Empresarios. El principal propósito del CEIS es el de canalizar y articular los esfuerzos de emprendimiento de la EICEA y del Programa y proyectarlo al resto de la Universidad de manera transversal. En el segundo periodo de 2008 empieza el primer semestre de los programas de Economía y Finanzas Internacionales y Gastronomía.
- En 2008 el Programa de Administración de Instituciones de Servicio recibió la segunda renovación de la acreditación por cuatro años mediante la Resolución 1576 del MEN el 26 de marzo.
- En el 2009 – como resultado de las metas de flexibilidad curricular de la Universidad – los seis Programas continúan trabajando en la gestión curricular con el fin de unificar y homologar las asignaturas comunes entre los planes de estudio de la EICEA. Este trabajo es liderado y orientado bajo los lineamientos de la Dirección de Currículo de la Universidad; de tal forma que se fortalezca la calidad, la flexibilidad, interdisciplinariedad, internacionalización y esto contribuya aún más al incremento de la realización de dobles programas y lograr una mayor optimización en el uso de los recursos.
- En el mes de junio según Resolución No. 00707, como resultado de la Convocatoria No. 482 de 2008, teniendo en cuenta los nuevos criterios de clasificación de Colciencias, cuatro grupos de investigación de la Escuela fueron clasificados en las siguientes categorías: Cambio e Innovación en categoría B, Cultura Emprendedora en categoría C, Calidad-Servicio y Mercadeo-Logística en categoría D. El grupo de Empresas Familiares con el INALDE en categoría C.
- Como parte del crecimiento y evolución de la Escuela Internacional en el mes de junio de 2010 se obtuvo el Registro Calificado 5231 para la Maestría en Gerencia de Operaciones, trabajo académico realizado con el Instituto de Postgrados-Forum; en el mes de agosto se realizó el lanzamiento de la Maestría en el Club Metropolitan de la ciudad de Bogotá y empezó labores académicas en el mes de octubre con 12 estudiantes.
- El 25 de abril de 2011 un evento marca la Historia de la universidad: el río Bogotá inunda su campus; se vivió una experiencia de Identidad Institucional, de la cual, a través del liderazgo para el manejo de la emergencia y solidaridad, surgió la iniciativa estudiantil: “Yo soy Sabana listo para ayudar”, esta fue dirigida por la Dirección de Bienestar Universitario canalizando las ayudas para la comunidad universitaria damnificada, los damnificados de la zona de influencia y los empleados que trabajan en la recuperación del Campus.
- Las siguientes palabras del Señor Rector: “La Sabana es ante todo una comunidad de personas, maestros y discípulos en busca de la verdad, no somos el campus somos los valores que llevamos dentro”. “La Sabana no se detiene vive”. Evidenciaron el espíritu y la realidad de la Universidad en esos momentos.
- La Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas desarrolló todas las actividades académicas planeadas para el semestre en sedes alternas de Arrayanes y La Caro; se dictaron el 100 % de las clases, los cursos vacacionales y los siguientes eventos académicos:

- La Segunda Misión Internacional, esta vez a Brasil, con la visita a universidades, empresas, entidades oficiales y sitios turísticos realizada del 22 de mayo al 05 de junio.
 - La Feria Empresarial de los estudiantes el 26 de mayo.
 - El I Congreso en Mercado de Derivados para Bienes Agrícolas el 01 de junio.
 - La participación en la Feria del Libro de Corferias con la presentación de dos títulos: Calidad y Servicio y Administración por Calidad.
- En proceso de avance de internacionalización de la Escuela, se realizó del 03 de junio al 02 de julio la cuarta versión de la Escuela de Verano con la participación de profesores de universidades extranjeras como State College Washington; ADEB Business School; Escuela Superior de Minas de Saint Etienne, Francia; Universidad de Alcalá Universidad del País Vasco, España.
- En tres meses, el lunes 25 de Julio con la colaboración de toda la comunidad universitaria se dio inicio al II semestre académico de nuevo en el Campus: ***“Nuestro lugar, Nuestra casa, Nuestro emblema de fortaleza, Demostrando que más allá de los edificios, ¡Somos una Comunidad de Personas!”***.

2.2. HISTORIA DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA

En el año 2006 la EICEA configuró un equipo de expertos para la elaboración del proyecto de creación de un nuevo pregrado en el área de la gastronomía. El equipo se realizó de un estudio de referenciación comparativa con un total de 244 programas internacionales, de los programas comparados, 231 fueron afines al proyecto y representaron el 94.67% y 13 programas de gastronomía que representaron el 5.33%. En el ámbito nacional la comparación se realizó con 32 programas 21 afines que representaron el 59.4% y 13 programas de gastronomía de los siguientes niveles de 1 de formación de institución universitaria, 3 de tecnología, 6 técnicos y 3 de formación para el trabajo hoy preparación por competencias que representaron el 40.6% de la muestra.

Los criterios tomados para este trabajo fueron: los requisitos de ingreso, duración de los estudios, costo de la matrícula y cobertura, título que se otorga. En el aspecto académico la metodología, tendencias en las áreas de conocimiento, lenguas que estudian, prácticas académicas y profesionales y medios educativos con que cuenta el programa.

Igualmente se realizó un estudio cuantitativo de mercados con una muestra de 334 estudiantes de grado 9, 10, 11 de colegios objetivo de la Universidad de La Sabana con un cuestionario semi-estructurado para la recolección de los datos dando un potencial de 72 estudiantes. El estudio cualitativo realizado mediante entrevistas a profundidad con 10 empresarios y expertos del sector quienes hicieron recomendaciones recogidas en el proyecto, en las que señalaron entre otros la necesidad de innovación en la formación para posicionar la gastronomía nacional en el exterior para esto recomendaron como primordial los convenios interinstitucionales.

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

Para la proyección del Programa se utilizó la Visión país 2019 del gobierno nacional. Esta profesión no tiene resolución que le regule el decreto en mención.

Con el fin de mantener actualizado el currículo y las diferentes condiciones de calidad del programa y como resultado de los rigurosos procesos de autoevaluación y de las sesiones de trabajo de las subcomisiones de currículo, durante la vigencia del registro calificado se tramitaron los siguientes procesos de modificaciones.

Reforma curricular del 2013-2

Gráfica 1. Plan de estudios 2008-1

ESCUELA INTERNACIONAL DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS PROGRAMA DE GASTRONOMIA															
CICLO BÁSICO						CICLO PROFESIONAL									
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII								
Cadenas agroalimentarias 1521101 4 3	Bioquímica, Nutrición y Dietética 1521201 4 3	Ciencia y Tecnología de Alimentos 1521301 3 3	Microbiología y conservación de alimentos 2E+06 3 3	Enología y bebidas 2E+06 3 3			Ingeniería de Menús 1521701 2 3								
Introducción a la Gastronomía 1521102 3 2	Geografía, Sociología y Democracia 1521202 4 3	Cultura Gastronómica Colombiana 1521401 6 2		Cultura gastronómica de América (elect) 1521502 6 4	Cultura Gastronómica de Europa (electiva) 1521601 6 4	Cultura Gastronómica de Asia (electiva) 1521702 6 4									
Manipulación de alimentos 1521103 3 2	Cocina Básica 1521203 8 4	Cocina Intermedia 1521302 4 4	Cocina Avanzada 1521403 4 3	Panadería y Repostería 1521503 4 3	Análisis sensorial 1521602 3 3	Tendencias de protocolo gastronómico 1521703 3 2									
Tic Test 1521106 sin créditos	Telemática 120013 3 3	Seminario Ruta Gastronómica 1 1521303 3 3	Seminario ruta Gastronómica 2 1521404 6 3	Seminario de Ruta Gastronómica 3 1521504 6 3	Seminario de Ruta Gastronómica 4 1521603 6 3	Seminario de Ruta Gastronómica 5 1521704 6 3	PRACTICA 1521801 40 10								
Creatividad e innovación 1521104 2 2	Desarrollo de la capacidad emprendedora 1521304 2 2	Análisis Financiero y Matemáticas 1521405 3 3		Gestión de Operaciones 1521505 3 3	Gestión del talento humano 1521604 2 3	Plan de Negocios 1521705 2 4									
Matemática y estadística aplicada 1521105 5 4	Contabilidad de costos 1521205 3 3	Sistemas de Gestión de Mercadeo 1521305 4 3	ELECTIVA 1521406 2 2	ELECTIVA 1521506 2 2	ELECTIVA 1521605 2 2	Sistemas Integrados de Calidad en 1521706 3 3	Opción de grado 1521802 2 3								
6 17 13		5 22 16		16 15		24 16		24 18		19 15		24 21		42 13	
Lenguaje y Persona 70015 2 2	Cultura y Sociedad 70016 2 2	Antropología y Ética 70017 2 3	Seminario de Proyectos de Humanidades 70018 1 1	Familia y Sociedad 70008 2 2											
		NIVEL 5 62135 4 3	NIVEL 6 62136 4 3	NIVEL 7 62137 4 3	Frances 62111 4 3	Frances 62112 4 3									
7 19 15		6 24 18		7 22 21		8 29 #		8 30 #		6 23 18		8 28 #		2 42 13	

nombre materia	ESTE CUADRO PEQUEÑO	T. CRÉDITOS	127
cod	EXCLUYE HUMANIDADES	ASIGNATURAS	11
horas	Y LENGUAS EXTRANJERAS	HORAS/sem	188
cr	ESTE CUADRO PEQUEÑO	T. CRÉDITOS	152
	INCLUYE HUMANIDADES	ASIGNATURAS	52
	Y LENGUAS EXTRANJERAS	HORAS/sem	217

Esta modificación fue aprobada en la sub-comisión de Programa de Gastronomía, bajo el Acta de Subcomisión de Programa SCP-001 del 24 de abril del 2013; luego fue aprobada por la Comisión de la EICEA bajo el acta 68 del 7 de mayo del 2013 y por último aprobada por el Ministerio de Educación bajo la resolución 12947 del 23 de septiembre del 2013. El nuevo plan de estudios entró en vigencia para los estudiantes que ingresaron para el periodo 2013-2.

Justificación del cambio: La Universidad de La Sabana ha venido rediseñado un modelo de flexibilidad curricular, una de cuyas estrategias es el ofrecimiento de doble programa. Se define el doble programa como la posibilidad de cursar dos programas académicos simultáneamente. Uno de los pasos de mejora del macro proceso de ofrecimiento de dobles programas, es el de diseñar asignaturas reconocibles, que son asignaturas con el mismo código, el mismo nombre, los mismos contenidos y el mismo número de créditos académicos, independientemente del

programa donde estén. Se realiza un proyecto piloto, para diseñar estas asignaturas con la Facultad de Ingeniería y la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas y sus programas constituyentes:

- Ingeniería de Producción Agroindustrial.
- Ingeniería Industrial.
- Ingeniería Informática.
- Ingeniería Química.
- Administración de Empresas.
- Administración de Instituciones de Servicio.
- Administración de Negocios Internacionales.
- Administración de Mercadeo y Logística Internacionales.
- Economía y Finanzas Internacionales.
- Gastronomía.

Diseñar estas asignaturas, requirió ajustes a los planes de estudio de todos los programas, cambio nombres de asignaturas y el número de créditos académicos para las mismas, como puede evidenciarse en los anexos de planes de estudio y de las asignaturas cambiadas. También cambió en el número total de créditos de cada programa académico.

Modificaciones al plan de estudio inicial

En el plan de estudios original, no se contaba con ningún prerrequisito. Sin embargo, se hicieron necesarios algunos de ellos para tener coherencia con el orden en que se debían ver las asignaturas. Igualmente se modificó la relación de horas en aulas presenciales y horas de estudio individual, incluyendo clases de talleres prácticos a asignaturas que solo eran teóricas, pero siempre manteniendo la relación de 48 horas de trabajo por crédito. Estos cambios no afectaron la duración nominal del programa.

Las modificaciones realizadas al plan de estudio original presentado cuando se solicitó el registro calificado inicial fueron aprobadas en la sub-comisión de Programa de Gastronomía bajo el acta SCP-003 del 19 de diciembre del 2013 y se le informó dichos cambios al Ministerio de Educación a través del documento de renovación de registro calificado. Los pre-requisitos adicionales fueron:

Tabla 1: Pre-Requisitos incorporados al plan de estudio

Asignatura	Pre-Requisito
Cocina Básica	Manipulación de Alimentos
Cocina Intermedia	Manipulación de Alimentos Cocina Básica
Cocina Avanzada	Manipulación de Alimentos Cocina Básica Cocina Intermedia
Panadería y Pastelería	Manipulación de Alimentos Cocina Básica
Cultura Gastronómica de Europa	Nivel 6 de Ingles

Bioquímica, Nutrición y Dietética	Cadenas Agroalimentarias
Ciencia y Tecnología de Alimentos	Bioquímica, Nutrición y Dietética
Microbiología y conservación de alimentos	Ciencia y Tecnología de Alimentos
Rutas Gastronómicas 2,3,4 y 5	Ruta Gastronómica 1
Rutas Gastronómicas 1,2,3,4y 5	Geografía, Sociología y Democracia
Práctica Empresarial	Aprobación de examen internacional de inglés (TOEFL o IELTS), créditos aprobados a octavo semestre.

Adicionalmente a los pre-requisitos se les realizaron las siguientes modificaciones:

- Creación de talleres prácticos para complementar el trabajo teórico de las asignaturas de Cultura Gastronómica y de Rutas Gastronómicas, pues se hizo necesario por las áreas de conocimiento propias del Programa que no solo se vea la cultura desde los estudios de la alimentación sino también desde las artes culinarias.

Se realizaron cambios de horas presenciales de las asignaturas:

Tabla 2. Cambios de horas semanales por materia.

Materia	Horas a la semana (2008)	Horas a la semana (2013)
Introducción a la Gastronomía	4	2
Manipulación de Alimentos	4	3
Cocina Básica	4	8
Todas las clases teóricas de Cultura (Cultura Gastronómica Colombiana, Cultura Gastronómica de América, Cultura Gastronómica de Europa y Cultura Gastronómica de Asia)	4	3
Todos los talleres prácticos de Cultura (Cultura Gastronómica Colombiana, Cultura Gastronómica de América, Cultura Gastronómica de Europa y Cultura Gastronómica de Asia)	4	3
Todos los Seminarios teóricos de Rutas Gastronómica (1, 2, 3, 4 y 5)	1	2
Todos los talleres prácticos de Seminarios Ruta Gastronómica (1, 2, 3, 4 y 5)	1	3
Análisis Sensorial	4	3
Gestión de Operaciones	3	4

- Introducción a la Gastronomía de 4 horas a 2 horas a la semana.
- Manipulación de Alimentos de 4 horas a 3 a la semana.
- Cocina Básica de 4 horas a 8 horas a la semana.
- Todas las clases de Cultura (Cultura Gastronómica Colombiana, Cultura Gastronómica de América, Cultura Gastronómica de Europa y Cultura Gastronómica de Asia), de 4 a 3 horas de clases teóricas a la semana y de 4 a 3 horas de talleres prácticos semanales.
- Todos los Seminarios Ruta Gastronómica (1, 2, 3, 4 y 5) de 1 a 2 horas teóricas semanales y de 1 a 3 horas de talleres prácticos a la semana.
- Análisis Sensorial de 4 a 3 horas a la semana.
- Gestión de Operaciones de 3 a 4 horas a la semana.

Las horas de sesión dictada no afectan el currículo en su totalidad y tampoco la cantidad de créditos. Los ajustes propuestos no afectan la naturaleza ni el objeto de estudio del Programa como tampoco el número total de créditos (162), y han sido aprobados por la Comisión de Facultad, según SCP-003 del 19 de diciembre del 2013, previo estudio en la Subcomisión de Currículo del Programa. La Comisión de EICEA será el ente encargado de garantizar el desarrollo del plan de estudios del programa con calidad y garantizando los derechos de los estudiantes.

Gráfica 2. Plan de estudios 2013-2



GASTRONOMIA					
PLAN DE ESTUDIOS 2013-2 152-1					
ASIGNATURA			CREDITO	PRERREQUISITOS	
ASIGNATURA			CREDITO	PRERREQUISITOS	
COD.ASIG. SEMESTRE 1 (20 créditos)					
1522101	HSEQ I	3			
1522102	Introducción a la Gastronomía	2			
1522103	Cadenas Agroalimentarias	3			
81106	Introducción a la Administración	2			
120015	Competencias Básicas Digitales	3			
21107	Precálculo	2			
70019	Expresión y Comunicación	2			
62135	Inglés Nivel V	3			
COD.ASIG. SEMESTRE 2 (21 créditos)					
1522201	Cocina Básica	3		HSEQ I	
1522202	Investigación y Desarrollo	3		Introducción a la Gastronomía	
1522203	Microbiología y Conservación de Alim.	3		Cadenas Agroalimentarias Inglés Nivel V	
81109	Espíritu Emprendedor	2			
81132	Contabilidad Financiera	3			
21303	Probabilidad y Estadística I	2		Precálculo	
70007	Fundamentos de Antropología Filos.	2			
62136	Inglés Nivel VI	3		Inglés Nivel V	
COD.ASIG. SEMESTRE 3 (20 créditos)					
1522301	Cocina Intermedia	3	Cocina Básica		
1522302	Cocina Colombiana I	2	Cocina Básica		
1522303	Cultura Gastronómica Colombiana I	2	Investigación y Desarrollo		
1522304	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3	Microbiología y Conservación de Alim.		
1522305	Análisis Sensorial	3			
81124	Contabilidad Gerencial	3	Contabilidad Financiera		
70004	Vida Razón y Fé	1			
62137	Inglés Nivel VII	3	Inglés Nivel VI		
COD.ASIG. SEMESTRE 4 (21 créditos)					
1522401	Cocina Avanzada	3	Cocina Intermedia		
1522402	Cocina Colombiana II	2	Cocina Básica		
1522403	Cocinas del Mundo I	2	Cocina Básica		
1522404	Cultura Gastronómica Colombiana II	2	Investigación y Desarrollo		
1522405	Cultura Gastronómica del Mundo I	2	Investigación y Desarrollo		
1522406	Nutrición y Dietética	3	Bioquímica y Tecnología de Alimentos		
1522407	Suministerio y Bebidas	3	Análisis Sensorial		
81118	Matemáticas Financieras	2			
70008	Familia y Sociedad	2			
COD.ASIG. SEMESTRE 5 (21 créditos)					
1522501	Panadería y Repostería	3	Cocina Avanzada		
1522502	Cocina Colombiana III	2	Cocina Básica		
1522503	Cocinas del Mundo II	2	Cocina Básica		
1522504	Cultura Gastronómica Colombiana III	2	Investigación y Desarrollo		
1522505	Cultura Gastronómica del Mundo II	2	Investigación y Desarrollo		
81114	Creatividad, Innovación y Diseño Producto y Servicio	3			
1522506	Electiva	2			
70009	Historia del Siglo XX-Mundo Actual o Dem. Glog.	2			
62111	Francés I	3			
COD.ASIG. SEMESTRE 6 (21 créditos)					
81125	Gestión de Operaciones (Inglés)	3	Probabilidad y Estadística I Inglés Nivel VII		
81123	Fundamentos de Mercadeo (Inglés)	3	Inglés Nivel V		
1522603	Gestión del Comedor	2			
1522604	HSEQ II	3			
81111	Gestión Humana	3			
70014	Fundamentos de Ética	2			
70011	Electiva Humanidades I	1			
70012	Electiva Humanidades II	1			
62112	Francés II	3	Francés I		
COD.ASIG. SEMESTRE 7 (20 créditos)					
1522701	Gestión de Cocinas	2			
1522702	Electiva	2			
1522703	Electiva	2			
1522704	Práctica Interna A & B	13			
1522705	Seminario de Prácticas	1			
COD.ASIG. SEMESTRE 8 (18 créditos)					
1522801	Electiva	2			
1522802	Práctica Empresarial o Profundización en áreas de la Gastronomía	16	Práctica Interna A & B Seminario de Prácticas		

* Para salir a la Práctica Interna A & B, debe tener el Semáforo hasta 7 semestre en verde y haber presentado el examen internacional de inglés

Modificación del número de estudiantes de primer semestre

Después de realizar modificaciones a la planta física de los talleres y a analizar la capacidad máxima de estos talleres, la Subcomisión de Programa aprueba, tal como quedo en el acta SCP-002 de Noviembre 7 del 2013, solicitar ante el Ministerio de Educación la ampliación del cupo de estudiantes de primer semestre de 40 a 60 estudiantes. Solicitud que fue aprobada.

Renovación Registro Calificado 2014

El programa obtuvo la renovación del registro calificado en la modalidad presencial diurna, con la Resolución 14122 del 2 de Septiembre de 2014 por un término de 7 (siete) años.

Reforma curricular 2015-1

Ilustración 1. Plan de Estudios 2015-1

Plan de estudios																																																																
<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 1</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cadenas Agroalimentarias</td><td>3</td></tr><tr><td>Competencias Básicas Digitales</td><td>3</td></tr><tr><td>Competencias Idiomáticas Básicas</td><td>2</td></tr><tr><td>HSEQ I</td><td>3</td></tr><tr><td>Inglés 5</td><td>3</td></tr><tr><td>Introducción a la Administración</td><td>2</td></tr><tr><td>Introducción a la Gastronomía</td><td>2</td></tr><tr><td>Precálculo</td><td>2</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>20</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 1	Cred.	Cadenas Agroalimentarias	3	Competencias Básicas Digitales	3	Competencias Idiomáticas Básicas	2	HSEQ I	3	Inglés 5	3	Introducción a la Administración	2	Introducción a la Gastronomía	2	Precálculo	2	Total Créditos	20	<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 2</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cocina Básica*</td><td>3</td></tr><tr><td>Contabilidad Financiera</td><td>3</td></tr><tr><td>Espíritu Emprendedor</td><td>2</td></tr><tr><td>Inglés 6</td><td>3</td></tr><tr><td>Investigación y Desarrollo</td><td>3</td></tr><tr><td>Microbiología y Conservación de Alimentos</td><td>3</td></tr><tr><td>Core Curriculum Persona y Cultura I</td><td>2</td></tr><tr><td>Probabilidad y Estadística I</td><td>2</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>21</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 2	Cred.	Cocina Básica*	3	Contabilidad Financiera	3	Espíritu Emprendedor	2	Inglés 6	3	Investigación y Desarrollo	3	Microbiología y Conservación de Alimentos	3	Core Curriculum Persona y Cultura I	2	Probabilidad y Estadística I	2	Total Créditos	21	<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 3</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Análisis Sensorial</td><td>3</td></tr><tr><td>Bioquímica y Tecnología de Alimentos</td><td>3</td></tr><tr><td>Cocina Colombiana I</td><td>2</td></tr><tr><td>Cocina Intermedia</td><td>3</td></tr><tr><td>Contabilidad Gerencial</td><td>3</td></tr><tr><td>Cultura Gastronómica Colombiana I</td><td>2</td></tr><tr><td>Inglés 7</td><td>3</td></tr><tr><td>Core Curriculum Persona y Cultura II</td><td>2</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>21</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 3	Cred.	Análisis Sensorial	3	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3	Cocina Colombiana I	2	Cocina Intermedia	3	Contabilidad Gerencial	3	Cultura Gastronómica Colombiana I	2	Inglés 7	3	Core Curriculum Persona y Cultura II	2	Total Créditos	21		
SEMESTRE 1	Cred.																																																															
Cadenas Agroalimentarias	3																																																															
Competencias Básicas Digitales	3																																																															
Competencias Idiomáticas Básicas	2																																																															
HSEQ I	3																																																															
Inglés 5	3																																																															
Introducción a la Administración	2																																																															
Introducción a la Gastronomía	2																																																															
Precálculo	2																																																															
Total Créditos	20																																																															
SEMESTRE 2	Cred.																																																															
Cocina Básica*	3																																																															
Contabilidad Financiera	3																																																															
Espíritu Emprendedor	2																																																															
Inglés 6	3																																																															
Investigación y Desarrollo	3																																																															
Microbiología y Conservación de Alimentos	3																																																															
Core Curriculum Persona y Cultura I	2																																																															
Probabilidad y Estadística I	2																																																															
Total Créditos	21																																																															
SEMESTRE 3	Cred.																																																															
Análisis Sensorial	3																																																															
Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3																																																															
Cocina Colombiana I	2																																																															
Cocina Intermedia	3																																																															
Contabilidad Gerencial	3																																																															
Cultura Gastronómica Colombiana I	2																																																															
Inglés 7	3																																																															
Core Curriculum Persona y Cultura II	2																																																															
Total Créditos	21																																																															
<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 4</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cocina Avanzada</td><td>3</td></tr><tr><td>Cocina Colombiana II</td><td>2</td></tr><tr><td>Cocinas del Mundo I</td><td>2</td></tr><tr><td>Cultura Gastronómica Colombiana II</td><td>2</td></tr><tr><td>Cultura Gastronómica del Mundo I</td><td>2</td></tr><tr><td>Matemáticas Financieras</td><td>2</td></tr><tr><td>Core Curriculum Persona y Cultura III</td><td>2</td></tr><tr><td>Nutrición y Dietética</td><td>3</td></tr><tr><td>Sumillería y Bebidas</td><td>3</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>21</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 4	Cred.	Cocina Avanzada	3	Cocina Colombiana II	2	Cocinas del Mundo I	2	Cultura Gastronómica Colombiana II	2	Cultura Gastronómica del Mundo I	2	Matemáticas Financieras	2	Core Curriculum Persona y Cultura III	2	Nutrición y Dietética	3	Sumillería y Bebidas	3	Total Créditos	21	<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 5</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cocina Colombiana III</td><td>2</td></tr><tr><td>Cocinas de Mundo II</td><td>2</td></tr><tr><td>Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio*</td><td>3</td></tr><tr><td>Cultura Gastronómica Colombiana III</td><td>2</td></tr><tr><td>Cultura Gastronómica del Mundo II</td><td>2</td></tr><tr><td>Electiva</td><td>2</td></tr><tr><td>Francés I</td><td>3</td></tr><tr><td>Core Curriculum Persona y Cultura IV</td><td>2</td></tr><tr><td>Panadería y Repostería*</td><td>3</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>21</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 5	Cred.	Cocina Colombiana III	2	Cocinas de Mundo II	2	Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio*	3	Cultura Gastronómica Colombiana III	2	Cultura Gastronómica del Mundo II	2	Electiva	2	Francés I	3	Core Curriculum Persona y Cultura IV	2	Panadería y Repostería*	3	Total Créditos	21	<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 6</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Francés II</td><td>3</td></tr><tr><td>Fundamentos de Mercadeo*</td><td>3</td></tr><tr><td>Gestión de Comedor*</td><td>2</td></tr><tr><td>Gestión de Operaciones*</td><td>3</td></tr><tr><td>Gestión Humana</td><td>3</td></tr><tr><td>HSEQ II</td><td>3</td></tr><tr><td>Core Curriculum Persona y Cultura V</td><td>3</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>20</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 6	Cred.	Francés II	3	Fundamentos de Mercadeo*	3	Gestión de Comedor*	2	Gestión de Operaciones*	3	Gestión Humana	3	HSEQ II	3	Core Curriculum Persona y Cultura V	3	Total Créditos	20
SEMESTRE 4	Cred.																																																															
Cocina Avanzada	3																																																															
Cocina Colombiana II	2																																																															
Cocinas del Mundo I	2																																																															
Cultura Gastronómica Colombiana II	2																																																															
Cultura Gastronómica del Mundo I	2																																																															
Matemáticas Financieras	2																																																															
Core Curriculum Persona y Cultura III	2																																																															
Nutrición y Dietética	3																																																															
Sumillería y Bebidas	3																																																															
Total Créditos	21																																																															
SEMESTRE 5	Cred.																																																															
Cocina Colombiana III	2																																																															
Cocinas de Mundo II	2																																																															
Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio*	3																																																															
Cultura Gastronómica Colombiana III	2																																																															
Cultura Gastronómica del Mundo II	2																																																															
Electiva	2																																																															
Francés I	3																																																															
Core Curriculum Persona y Cultura IV	2																																																															
Panadería y Repostería*	3																																																															
Total Créditos	21																																																															
SEMESTRE 6	Cred.																																																															
Francés II	3																																																															
Fundamentos de Mercadeo*	3																																																															
Gestión de Comedor*	2																																																															
Gestión de Operaciones*	3																																																															
Gestión Humana	3																																																															
HSEQ II	3																																																															
Core Curriculum Persona y Cultura V	3																																																															
Total Créditos	20																																																															
<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 7</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Electiva</td><td>2</td></tr><tr><td>Electiva</td><td>2</td></tr><tr><td>Gestión de Cocinas</td><td>2</td></tr><tr><td>Práctica Interna A&B</td><td>13</td></tr><tr><td>Seminario de Prácticas</td><td>1</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>20</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 7	Cred.	Electiva	2	Electiva	2	Gestión de Cocinas	2	Práctica Interna A&B	13	Seminario de Prácticas	1	Total Créditos	20	<table border="1"><thead><tr><th>SEMESTRE 8</th><th>Cred.</th></tr></thead><tbody><tr><td>Electiva</td><td>2</td></tr><tr><td>Práctica Empresarial o Profundización en Áreas de la Gastronomía</td><td>16</td></tr><tr><td>Total Créditos</td><td>18</td></tr></tbody></table>	SEMESTRE 8	Cred.	Electiva	2	Práctica Empresarial o Profundización en Áreas de la Gastronomía	16	Total Créditos	18	<table border="1"><tr><td>Total Créditos Carrera: 162</td></tr></table> <p>* Asignaturas en Inglés.</p>	Total Créditos Carrera: 162																																							
SEMESTRE 7	Cred.																																																															
Electiva	2																																																															
Electiva	2																																																															
Gestión de Cocinas	2																																																															
Práctica Interna A&B	13																																																															
Seminario de Prácticas	1																																																															
Total Créditos	20																																																															
SEMESTRE 8	Cred.																																																															
Electiva	2																																																															
Práctica Empresarial o Profundización en Áreas de la Gastronomía	16																																																															
Total Créditos	18																																																															
Total Créditos Carrera: 162																																																																

2.3. DATOS GENERALES DEL PROGRAMA COMO:

Nombre del programa:	Gastronomía
Título que otorga:	Gastrónomo
Acto administrativo de creación del programa:	Aprobación del registro calificado por 7 años mediante resolución 1505 del 26 de marzo de 2008 del Ministerio de Educación Nacional.
Año de iniciación de actividades:	2008
Duración:	8 semestres
Jornada:	Diurna
Lugares donde se oferta el programa:	Campus Puente del Común, Chía
Metodología del programa:	Presencial
No. Total de estudiantes matriculados:	268
Número de promociones y de graduados desde su creación:	9
Número, nivel de formación académica y dedicación de los profesores del programa:	10 profesores de planta, dedicación tiempo completo 22, medio tiempo 1. 1 Doctorado 3 Magister 4 Profesionales 2 Técnicos

Plan de estudios: ver ilustración 1 en la página anterior

Síntesis de los objetivos del programa:

- Formar profesionales de acuerdo a su perfil profesional y ocupacional.
- Generar impacto social a través de sus graduados, profesores y estudiantes, en el entorno de la gastronomía colombiana.
- Desarrollar la investigación científica y artística alrededor de la gastronomía.

Relación entre este programa y otros programas académicos de la IES (pregrado y posgrado):

El Programa de Gastronomía hace parte de la EICEA, razón por la cual recibe atención de otros departamentos suscritos a la Escuela, que dictan materias del plan de estudios actual. Es el mismo caso con las materias transversales dictadas por el Departamento de Lenguas Extranjeras, la Facultad de Derecho, la Facultad de Ingeniería, y el Centro de Tecnologías para la Academia. Existe colaboración para proyectos especiales como el Concurso Colombia Cocina su Historia, con el Programa de Comunicación Social y Periodismo, que hace a través de una de sus materias el seguimiento del concurso. Y, en proyectos de investigación, trabajos de opción de grado, semilleros, trabajo conjunto con los Programas de Psicología, Ingeniería de Producción Agroindustrial, Administración & Servicio, entre otros.

3. METODOLOGÍA DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN

Aspectos generales de la metodología

El proceso se llevó a cabo con la guía de la Dirección del Programa de Gastronomía y el acompañamiento de la Jefatura de Acreditación de la Universidad La Sabana y la Decanatura de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.

La Universidad ha desarrollado lineamientos para la gestión del proceso de mejoramiento continuo, que incluye los procesos de autoevaluación y las pautas que permiten el aseguramiento permanente de la calidad. Estos lineamientos contemplan el marco normativo y conceptual de los procesos de autoevaluación y planeación acordes con la Misión, la Visión y los Principios de la Universidad de La Sabana. La EICEA considera la gestión de mejoramiento continuo de la calidad como un proceso cíclico a partir de un diagnóstico del cual se formula el Plan de Desarrollo y la implementación de procesos de mejoramiento.

El diagnóstico combina el análisis externo (información sobre el entorno) con el análisis interno del Programa (proceso de autoevaluación) e identifica fortalezas y debilidades. A partir de esto se definen las estrategias para alcanzar las metas propuestas.

El proceso de autoevaluación se realizó en las siguientes etapas:

1. Fase de alistamiento: Se conformó el equipo encargado de liderar y desarrollar el proceso. Esta etapa se realizó entre el mes de junio de 2016 se incluyó:
 - Conformación de la Subcomisión de Autoevaluación del Programa.
 - Presentación y aprobación del plan de acción a la Comisión de Escuela.
 - Inducción e inmersión a los miembros de la Subcomisión y a la comunidad académica.
 - Estudio de los lineamientos y la Guía del CNA. Asignación de responsabilidades y encargos.
 - Elaboración del modelo de autoevaluación para el programa de acuerdo a la nueva guía CNA de 2013.
 - Ponderación de factores, características y aspectos.
 - Actualización de ideales realistas.
 - Recopilación de información.
2. Elaboración del informe preliminar de autoevaluación del programa con la participación de la subcomisión de autoevaluación, de los diferentes estamentos y unidades de la comunidad universitaria.
3. Revisión y mejoras al informe preliminar y elaboración del plan de mejoramiento. Como parte del proceso se tiene establecido la participación del cuerpo colegiado de la Universidad a través del apoyo de las direcciones de unidades transversales que analizan el documento y evidencia la aplicación de los lineamientos institucionales; igualmente se realiza una presentación a la

Comisión de Asuntos Generales quien después de un análisis crítico autoriza la presentación del informe al CNA.

El modelo de autoevaluación coincide con lo definido por el CNA en 2013 y está conformado por los diez factores:

1. Proyecto Institucional y de programa
2. Estudiantes
3. Profesores
4. Procesos Académicos
5. Visibilidad Nacional e Internacional
6. Investigación e Innovación
7. Bienestar Institucional
8. Organización, Administración y Gestión
9. Impacto de los Egresados en el Medio
10. Recursos Físicos y Financieros

Por otro lado, se tomaron los referentes internos fundamentales, el PEI, el Plan de Desarrollo Institucional, el Modelo de Autoevaluación Institucional, el Proyecto Educativo del Programa y el Plan de Desarrollo de la EICEA y se vincularon con los aspectos e indicadores establecidos para el modelo de autoevaluación. Se revisaron leyes y normas gubernamentales e informes de otras instituciones de educación superior, para finalmente establecer los ideales realistas.

Ponderación de factores y características

Se optó por ordenar los factores por el consecutivo de las características que los componen.

La Subcomisión de Autoevaluación del Programa participó un taller para ponderar los factores que hacen parte del Proceso de Autoevaluación. La actividad fue orientada por la Jefatura de Acreditación de la Universidad y arrojó como resultado la siguiente valoración, que se aplicó a los resultados del proceso para obtener la calificación de la calidad del Programa:

Tabla 3. Ponderación de Factores

Factor	Ponderación	Justificación
Misión, Proyecto Institucional y de Programa	13%	El PEI y PEP rigen los valores de formación de los estudiantes, y dan identidad a los profesionales graduados del Programa.
Estudiantes	12%	La calidad de los estudiantes que se matriculan, su compromiso con su formación y sus logros evidencian la relevancia del Programa.
Profesores	14%	La experticia de los profesores de acuerdo a su nivel de formación, experticia académica y profesional, y calidad investigativa y docente son claves para el desarrollo del Programa.
Procesos académicos	16%	Es el factor donde se evidencia la calidad de la formación dada a los estudiantes mediante las estrategias de coherencia curricular, la relevancia práctica y la internacionalización. Se puede constatar a través de la docencia, investigación y extensión el Programa es actor fundamental de su entorno.

Visibilidad nacional e internacional	8%	El Programa impacta al entorno mediante su participación como actor fundamental en la gastronomía del país y del mundo.
Investigación e innovación	9%	La cultura de investigación se ha venido consolidando en el Programa en los últimos años y es fundamental para el futuro, tanto de formación de los estudiantes, como de impacto al entorno.
Bienestar Universitario	7%	El Programa es soportado por políticas y estrategias de acompañamiento a la comunidad del Programa de bienestar para asegurar su formación complementaria en la vida universitaria.
Organización, administración y gestión	6%	La Universidad tiene un sistema organizado de administración y gestión que permite la correcta operación de las actividades académicas y de bienestar.
Impacto de egresados en el medio	10%	Los graduados del Programa son emprendedores, empleados, estudiantes de posgrados, en todo tipo de organizaciones que trabajan con alimentos, y aportan enormemente al crecimiento gastronómico del país.
Recursos físicos y financieros	5%	El Programa cuenta con el respaldo de la Universidad que cuenta con los recursos físicos y financieros para garantizar la formación de los estudiantes.
	100%	

Fuente: Subcomisión de Autoevaluación del programa 2017

Para la ponderación de las características de cada uno de los factores se procedió de manera similar a lo descrito para la ponderación de los factores. La ponderación de las características se apreciará en la evaluación que está al final de los juicios correspondientes a cada uno de los factores.

Tabla 4 Ponderación de Características

No.	CARACTERÍSTICA	PESO (%) PONDERADO	JUSTIFICACIÓN
1	Visión y misión de la institución claramente formuladas y de dominio público	25%	La Universidad tiene acreditación institucional.
2	Proyecto educativo coherente con el proyecto institucional y los campos de acción profesional o disciplinar	35%	El PEP contiene los pilares, valores, y visión de la formación del Programa.
3	Relevancia Académica y pertinencia social del programa	40%	El Programa es un actor fundamental en su entorno.
4	Mecanismos de selección e ingreso	25%	Los mecanismos de selección e ingreso toman mayor peso ya que a partir de ellos, se asegura contar con excelentes estudiantes.
5	Estudiantes admitidos y capacidad institucional	25%	El número de estudiantes admitidos debe corresponder a la capacidad institucional.
6	Participación en actividades de formación integral	30%	La formación integral y personalizada, que caracterizan a la Universidad y al Programa, permite una mejor participación de los estudiantes en actividades de formación integral.
7	Reglamento estudiantil y académico	20%	El reglamento de estudiantes es la norma jurídica interna que consagra los derechos y deberes de los estudiantes.
8	Selección, vinculación y permanencia de profesores	13%	El cumplimiento de los procedimientos y procesos, establecidos para la selección, vinculación y permanencia de profesores, permiten garantizar la equidad, la transparencia y la coherencia en relación con los objetivos institucionales.

9	Estatuto profesoral	13%	Toma especial importancia el conjunto de reglas que permiten la consolidación de un cuerpo profesoral, con oportunidades para su desarrollo y perfeccionamiento personal y profesional.
10	Número, dedicación, nivel de formación y experiencia de los profesores	12%	El Programa debe contar con profesores que tengan el perfil académico que requiere la Universidad, para garantizar el cumplimiento de los propósitos del PEI y el PEP.
11	Desarrollo profesoral	13%	El crecimiento personal y profesional de los profesores, son ejes fundamentales para desarrollar los objetivos del Programa y formar los estudiantes.
12	Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	13%	En concordancia con los objetivos del PEI, los estímulos motivan el compromiso de los profesores para con las funciones sustantivas en la Universidad.
13	Producción, pertinencia, utilización e impacto de material docente	13%	Para el desarrollo de la docencia, es necesario apoyar la elaboración de materiales por parte de los profesores.
14	Remuneración por méritos	11%	Una adecuada remuneración, debe generar profesores comprometidos con la realización del PEI y del PEP.
15	Evaluación de profesores	12%	La Universidad y el Programa cuentan con un proceso estructurado y los instrumentos para la evaluación del desempeño de los profesores en la función docente que propende por la mejora del profesor y el desarrollo de un estándar dentro del currículo del programa.
16	Integralidad del currículo	14%	El currículo debe contribuir con la formación integral de los estudiantes, a la luz del PEI y el PEP
17	Flexibilidad del currículo	9%	El Programa debe ofrecer una estrategia curricular que le permita al estudiante desarrollar su proceso de formación según sus intereses personales.
18	Interdisciplinariedad	9%	El plan de estudios debe permitir a la universalidad del conocimiento mediante el tránsito de estudiantes y profesores en diversas áreas del saber.
19	Estrategias de enseñanza y aprendizaje	9%	El Programa debe disponer de diversas estrategias de enseñanza aprendizaje compatibles con el contenido del PEP
20	Sistema de evaluación de estudiantes	7%	Estrategia curricular que debe permitir identificar el alcance de las metas del aprendizaje de los estudiantes.
21	Trabajos de los estudiantes	8%	Los trabajos realizados por los estudiantes, en las distintas etapas del plan de estudios, deben favorecer el logro de los objetivos del Programa y la coherencia de su formación.
22	Evaluación y autorregulación del programa	9%	Estrategia institucional que, a través de un proceso reflexivo, permita un ciclo virtuoso de continuo mejoramiento.
23	Extensión o proyección social	9%	El Programa debe ejercer una influencia positiva sobre el entorno, en correspondencia con el PEI y el PEP
24	Recursos bibliográficos	5%	Recursos bibliográficos actualizados, accesibles y suficientes, son necesarios para la formación integral del estudiante.
25	Recursos informáticos y de comunicación	7%	Es necesario contar con recursos informáticos actualizados, accesibles y suficientes para la formación integral del estudiante.
26	Recursos de apoyo docente	14%	Es necesario contar con recursos de apoyo, actualizados, accesibles y suficientes para la formación integral del estudiante.
16	Integralidad del currículo	14%	El Programa debe promover estrategias que permitan la interacción permanente con los Programas nacionales e internacionales.
17	Flexibilidad del currículo	9%	El Programa debe interactuar con programas nacionales e internacionales y promover la movilidad de profesores y estudiantes.

18	Interdisciplinaria	9%	El Programa promueve el espíritu investigativo en los estudiantes para que, de manera crítica, formulen problemas de investigación en el campo de las organizaciones
19	Estrategias de enseñanza y aprendizaje	9%	El Programa realiza importantes esfuerzos y logró significativos resultados.
20	Sistema de evaluación de estudiantes	7%	El Programa cuenta con estrategias para promover el desarrollo integral de Todos los miembros de la comunidad académica.
21	Trabajos de los estudiantes	8%	El Programa cuenta con sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia y retención de estudiantes
22	Evaluación y autorregulación del programa	9%	El Programa cuenta con una gestión eficaz y eficiente. Debe promover la sostenibilidad de las funciones sustantivas de la institución.
23	Extensión o proyección social	9%	El Programa cuenta con mecanismos eficaces de comunicación y sistemas establecidos y accesibles.
24	Recursos bibliográficos	5%	Existe un proceso de acompañamiento y de orientación por parte de la Dirección del Programa.
25	Recursos informáticos y de comunicación	7%	El Programa ha organizado recursos para la gestión de los egresados y hace un seguimiento continuo de esta población para identificar el cumplimiento de los fines señalados en el PEI y el PEP.
26	Recursos de apoyo docente	14%	El reconocimiento a los graduados es un elemento para establecer la calidad de la formación recibida.
27	Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales	65%	El Programa cuenta con una planta física adecuada, suficiente y bien cuidada para el desarrollo de sus objetivos.
28	Interacción con otros programas académicos de nivel nacional e internacional y movilidad de profesores y estudiantes	35%	El Programa cuenta con recursos presupuestales suficientes para el funcionamiento y cumplimiento de su gestión en concordancia con el PEP.
29	Formación para la investigación, la innovación y la creación artística y cultural	60%	La administración de los recursos físicos y financieros es eficiente, eficaz y transparente de acuerdo con las políticas institucionales y el PEI y el PEP.
30	Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural	40%	Los mecanismos de selección e ingreso toman mayor peso ya que a partir de ellos, se asegura contar con excelentes estudiantes.
31	Servicios de bienestar universitario	40%	El número de estudiantes admitidos debe corresponder a la capacidad institucional.
32	Sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia y retención de los estudiantes.	60%	La formación integral y personalizada, que caracterizan a la Universidad y al Programa, permite una mejor participación de los estudiantes en actividades de formación integral.
33	Organización, administración y gestión del programa	40%	El reglamento de estudiantes es la norma jurídica interna que consagra los derechos y deberes de los estudiantes.
34	Sistemas de comunicación e información	25%	El cumplimiento de los procedimientos y procesos, establecidos para la selección, vinculación y permanencia de profesores, permiten garantizar la equidad, la transparencia y la coherencia en relación con los objetivos institucionales.
35	Dirección del programa	35%	Toma especial importancia el conjunto de reglas que permiten la consolidación de un cuerpo profesoral, con oportunidades para su desarrollo y perfeccionamiento personal y profesional.

36	Seguimiento de los egresados	35%	El Programa debe contar con profesores que tengan el perfil académico que requiere la Universidad, para garantizar el cumplimiento de los propósitos del PEI y el PEP.
37	Impacto de los egresados en el medio social y académico	65%	El crecimiento personal y profesional de los profesores, son ejes fundamentales para desarrollar los objetivos del Programa y formar los estudiantes.
38.	Recursos Físicos	40%	En concordancia con los objetivos del PEI, los estímulos motivan el compromiso de los profesores para con las funciones sustantivas en la Universidad.
39.	Presupuesto del programa	30%	Para el desarrollo de la docencia, es necesario apoyar la elaboración de materiales por parte de los profesores.
40.	Administración de recursos físicos y financieros	30%	Una adecuada remuneración, debe generar profesores comprometidos con la realización del PEI y del PEP.

Fuente: Subcomisión de Autoevaluación del programa 2017

Criterios para la valoración de las características y los factores (escala de calificación cuantitativa)

Con la información clasificada y organizada se realizó el análisis interno basado en la emisión de juicios que determinan el grado de cumplimiento de la calidad de cada aspecto frente al ideal realista planteado para cada característica y factor, tanto en forma cualitativa como cuantitativa. Para esto los indicadores se calificaron en cuanto al cumplimiento de los ideales realistas propuestos, de acuerdo con una escala de 0 a 5, en donde 5 es la mayor calificación.

Para la calificación cuantitativa de los indicadores, cada responsable de factor definió de forma objetiva y crítica el valor de acuerdo confrontando el resultado el informe de autoevaluación del 2012, los avances hechos hasta la fecha y al ideal realista propuesto en el modelo. Al final del análisis de cada característica se calificó cualitativamente el grado de cumplimiento teniendo en cuenta la ponderación definida en el Modelo de Autoevaluación Institucional y se concluyeron las fortalezas, debilidades y posibilidades de mejoramiento con relación al cumplimiento del ideal realista. La calificación cuantitativa se relacionó de la siguiente manera:

Tabla 5. Calificación cuantitativa

Calificación	Porcentaje	Cumplimiento
4,7 – 5,0	95% - 100%	Pleno
4,0 – 4,6	80% - 94%	En alto grado
3,0 – 3,9	60% - 79%	Aceptable
2,0 – 2,9	40% - 59%	Insatisfactorio
1,0 – 1,9	10% - 39%	No cumple

Fuente: Jefatura de Autoevaluación 2017

Al final del análisis crítico de cada característica y factor se consolidó el resultado en fortalezas y debilidades del factor.

Al final se realizó la calificación definitiva de los factores de acuerdo con la ponderación asignada y las conclusiones sobre la calidad del Programa evidenciando fortalezas y debilidades consideradas claves para cumplir con la Misión y la Visión de la EICEA.

Instrumentos y fuentes de Información

Para los procesos de autoevaluación el Programa, se utiliza fundamentalmente la información que se encuentra centralizada por la Dirección de Planeación, el cual es el estamento responsable institucionalmente de sistematizar la información. La información recolectada tiene origen en documentos institucionales, indicadores cuantitativos y mediciones de percepción, principalmente.

Los estudios de medición, con los que se busca conocer la percepción, satisfacción y otras opiniones, se realizan a través de encuestas aplicadas a diferentes grupos de la comunidad universitaria, y que son diseñadas con el fin de evaluar diferentes aspectos del desarrollo de la Universidad y del Programa.

Dentro de estas encuestas, se resaltan las encuestas institucionales, que se resumen en la tabla 3, y que son:

Estudio de seguimiento a graduados. Su objetivo es realizar un seguimiento a los graduados de pregrado de cada uno de los programas en diferentes momentos, con el fin de monitorear su desarrollo profesional, académico y personal. Viene realizándose desde el año 2012.

Con este fin, ALUMI Sabana, ente encargado de las relaciones con los graduados, retoma el instrumento de seguimiento del Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional y se aplica por momentos.

Momento 1: Encuesta un año después del grado.

Momento 3: Encuesta tres años después del grado.

Momento 5: Encuesta cinco años después del grado.

Medición de autoevaluación Institucional y de programa. El estudio tiene por objeto conocer la percepción y satisfacción de los distintos miembros de la comunidad universitaria con los procesos, programas y servicios que comprenden el quehacer académico y administrativo de la Universidad, permitiendo identificar las fortalezas y oportunidades de mejora de los mismos, con el fin de orientar los planes de mejora para asegurar su calidad óptima.

Para la realización de esta medición se realizaron varios diseños de formularios físicos y electrónicos de acuerdo con los segmentos a los que se dirigió el estudio, los cuales fueron elaborados en forma conjunta, la Dirección de Planeación lidera el diseño del contenido, aprobación de los formularios y el diseño gráfico. La validación de este instrumento se realiza con una empresa consultora.

El universo del encuestado fueron los estudiantes de II a X semestre, los profesores de planta y cátedra del programa de Comunicación Social y Periodismo, así como los directivos y el personal administrativo de la EICEA.

El estudio se realizó a través de cuestionarios auto-diligenciados a los estudiantes, los cuales fueron aplicados en sus salones de clase, mientras que a los profesores de planta, cátedra, directivos y personal administrativo se les envió el cuestionario para que fuera diligenciado a través de internet. De esta forma, se garantizó el mayor número de respuestas por parte de cada segmento.

Estudio de mejora continua en la formación y ajustes necesarios en los currículos, según la opinión de graduados y empleadores. A través de este estudio se busca conocer las sugerencias de los

graduados y sus empleadores con el objetivo de nutrir los programas académicos. Para esto se encuesta a graduado y sus empleadores, a la vez que se toma aquellos graduados que han tomado la iniciativa de ser emprendedores.

Este estudio devela aspectos fundamentales sobre las competencias que prevalecen en el graduado y en la percepción del empleador del encuestado. Dado que la Misión de la Universidad de la Sabana establece que se “Promueve el respeto a la dignidad trascendente de la persona humana”, este elemento es evaluado en los estudios.

Informe Estudiantes Nuevos Primer Semestre. El objetivo es obtener datos de procedencia del estudiante, medios por los que se toma decisiones sobre la universidad, como estableció contacto con la universidad y posibles competidores que exploró.

Se aplica a los estudiantes nuevos una semana después de iniciado el semestre.

Tabla. Insumos de autoevaluación

Fuente	Participantes	Fecha de la última aplicación
Encuesta de satisfacción	Directivos, personal administrativo, docentes de planta y cátedra y estudiantes	
Estudio de Seguimiento a graduados	Graduados	
Estudio de mejora continua en la formación	Graduados y empleadores	
Informe estudiantes nuevos primer semestre	Estudiantes Nuevos de primer semestre	

Fuente: Jefatura de Calidad, 2017

Existen además, mediciones realizadas por dependencias como biblioteca, bienestar, desarrollo humano y financiación que permite conocer el grado de satisfacción con los servicios prestados.

A nivel de información documental, es importante resaltar que existen documentos que permiten desarrollar políticas institucionales, reglamentos y documentos orientadores que pueden ser referenciados a lo largo del documento de autoevaluación.

Adicionalmente se cuenta con información de carácter cuantitativo, disponible a través de SharePoint y centralizada por la Dirección de Planeación en variables como: Becas y Ayudas académicas, bienestar universitario, estudiantes, éxito académico, graduados, internalización, profesores, proyección en la zona de influencia, proyección social, entre otros. Igualmente se utiliza la información reportada por la Universidad a los diferentes sistemas de información nacionales como SNIES, SPADIES y OLE; al igual que la información del ICFES y MIDE.

Por otro lado, las unidades académicas poseen documentos, mediciones e información cuantitativa propia de su quehacer que de manera organizada pone al servicio de los procesos de autoevaluación. Aquí vale la pena destacar las actas de las diferentes comisiones donde se toma decisiones que se irán referenciando en el cuerpo del documento a medida que sea pertinente.

4. APRECIACIÓN GLOBAL DE CADA UNO DE LOS FACTORES Y CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA

4.1. FACTOR 1: MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA

Un programa de alta calidad se reconoce por tener un proyecto educativo en consonancia con el proyecto educativo institucional, el cual debe ser suficientemente socializado y apropiado por la comunidad y sirve de referente fundamental para el desarrollo de sus funciones misionales.

CARACTERÍSTICA 1: Misión, Visión y Proyecto Institucional

A. Apropiación de la visión y la misión institucional por parte de la comunidad académica.

La institución tiene una visión y una misión claramente formuladas; corresponde a su naturaleza y es de dominio público. Dicha misión se expresa en los objetivos, en los procesos académicos y administrativos, y en los logros de cada programa. El proyecto institucional orienta el proceso educativo, la administración y la gestión de los programas, y sirve como referencia fundamental en los procesos de toma de decisiones sobre la gestión del currículo, la docencia, la investigación, la internacionalización, la extensión o proyección social y el bienestar institucional. La institución cuenta con una política eficaz que permite el acceso sin discriminación a población diversa.

La Misión de la Universidad, claramente formulada en el documento **PEI**, se centra en el compromiso de todos los miembros del claustro en la “búsqueda, descubrimiento, comunicación y conservación de la verdad, inspirado en la visión cristiana del hombre y del mundo”. Esa búsqueda y comunicación de la verdad se manifiesta en la presencia de comunidades académicas que, a su vez, tiene su expresión en grupos de investigación, en producción académica de los profesores, en los convenios nacionales e internacionales, redes y semilleros de investigación y en los grupos de estudiantes monitores. Por su parte, la visión cristiana del hombre y del mundo implica la vivencia de la caridad, la verdad, la libertad y la justicia dentro del quehacer universitario. Hace parte de la Misión la promoción de “la dignidad trascendente de la persona humana” a través del perfeccionamiento integral de todos sus miembros; también es propio de la misión la articulación de la investigación y la docencia que busca ofrecer legítimas soluciones al progreso de la sociedad en el marco del “respeto por la conservación y el buen uso de la naturaleza”.

En 2016 mediante la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, se indagó a la comunidad del Programa de Gastronomía sobre el **conocimiento** que tienen de la misión y visión institucionales, obteniendo que el 100% de directivos y personal administrativo, 80% de los profesores de planta, 77.7% de los profesores de cátedra, 23.1% de los estudiantes. Se trabaja cada semestre en fortalecer las estrategias de comunicación del PEI en diferentes espacios y momentos de la vida universitaria.

En la misma encuesta, al indagar por la **comprensión** que la comunidad del programa tiene sobre los postulados (misión y visión), se encontró que el 100% de directivos, 94.1% del personal administrativo, 100% de los profesores de planta, 87.5% de los profesores de cátedra, y el 56.7% de los estudiantes manifestó comprenderlas bien o muy bien. Esto supera la expectativa y mantiene la motivación por el trabajo de difusión y apropiación del PEI.

B. Correspondencia entre la misión institucional y los objetivos del programa

La correspondencia entre la visión y la misión institucional y los objetivos del Programa de Gastronomía se evidencia en la siguiente tabla, en la cual se aprecia cómo el Programa se alinea con los postulados del PEI.

Tabla 6. Correspondencia entre misión y visión institucional y objetivos del programa

PEI	PEP
Postulados de la Misión y Visión Institucionales	Objetivos del Programa
La Universidad de La Sabana se relaciona con todos los sectores de la sociedad, y contribuye con legítimas soluciones a sus múltiples y complejos problemas, mediante un trabajo interdisciplinario, competente y solidario, resultado de la acción articulada de investigación y docencia, que mira al bien común, a la convivencia y cooperación entre los hombres, sin discriminación alguna, y al reconocimiento incondicionado de la vida humana, de la persona y de la familia en la sociedad.	Formar un profesional con sensibilidad social, valores y virtudes, visión antropológica, técnica, científica, tecnológica y artística sobre el tema gastronómico, a partir de un proceso de observación de la realidad, del estudio del patrimonio cultural gastronómico y de criterios que le permitan explorar, investigar, aplicar y difundir los conocimientos, que culturalmente se construyen sobre el uso de los alimentos y todos los hábitos que se desarrollan alrededor del consumo de los mismos. El Programa de Gastronomía, propenderá por el diálogo académico entre los saberes especializados y diferentes ambientes asociados con la profesión, con el objetivo de dinamizar los conceptos aprendidos en el aula de clase, probar y cuestionar las diferentes teorías que se subyacen en el marco conceptual y teórico, y metodológico de su estructura curricular, contextualizar debidamente los saberes que intervienen en el currículo e integrar y reconocer el significado del programa en la comprensión y aporte de los problemas que será capaz de afrontar teniendo siempre presente la promoción del hombre, el fortalecimiento de la familia y por ende el progreso de la sociedad.
Queremos hacer de la Universidad de La Sabana un foco del saber superior, de primer orden, al servicio de la persona, de la familia y de la sociedad. Queremos que "se formen hombres doctos con sentido cristiano de la vida. Queremos que, en este ambiente, propicio para la reflexión serena, se cultive la ciencia enraizada en los más sólidos principios y que su luz se proyecte por todos los campos del saber". Para alcanzar ese nivel de calidad, hemos de vincular a personas de la mayor idoneidad posible, ofrecerles los medios para su continua formación y	Contar con docentes con la capacidad de: Integrar los distintos niveles de conocimiento teórico, la práctica académica y el ejercicio profesional de éxito en las áreas de artes culinarias, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión de los alimentos. Desarrollar prácticas pedagógicas que estimulen el pensamiento autónomo y creativo para la innovación y la solución de problemas. Garantizar la rigurosa conservación, transmisión y ampliación del conocimiento, a la par de su constante formación y actualización.

adquirir los recursos técnicos y económicos que permitan la realización de nuestra misión.	Este cuerpo de docentes debe conocer y vivir los valores institucionales de la Universidad de La Sabana.
Queremos una Universidad centrada en los profesores, que propicie la investigación y la formación humanística, científica, técnica y artística y pedagógica de los mismos. Unos profesores que gocen de permanentes oportunidades para su desarrollo y perfeccionamiento. Queremos, igualmente, una Universidad en la cual todos los miembros de la comunidad académica se encuentren comprometidos con su misión y con sus propósitos.	Contribuya a la búsqueda de la verdad, mediante la curiosidad científica, en busca de la innovación y el descubrimiento en el campo de la gastronomía. Sirviendo como motor del desarrollo socio-culturales y económicos. La divulgación de los avances debe contribuir al desarrollo de la gastronomía colombiana y mundial, enmarcadas en la ética y el plan de desarrollo institucional.
Queremos una Universidad que cuente con alumnos de las más altas capacidades, convencidos de su proyecto académico, con capacidad crítica y con una visión adulta y responsable de la vida. Queremos una Universidad abierta a todas las personas con las condiciones requeridas para la educación superior al nivel en que ésta se imparte en la Universidad, con independencia de sus posibilidades económicas.	El aspirante del Programa de Gastronomía debe ser un estudiante de colegio con excelentes aptitudes académicas en matemáticas, lectura crítica, ciencias sociales, ciencias naturales e inglés. Debe mostrar interés vocacional por la gastronomía en al menos uno de sus pilares (arte culinario, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión gastronómica); y proyectar la perseverancia y pasión que demanda la carrera para ser exitoso.
Queremos una Universidad que, sin estar al margen de los condicionamientos y de la realidad en la que está inserta, se constituya en un permanente y válido interlocutor ante la comunidad académica y científica y ante los distintos sectores de la sociedad y de la cultura; que promueva la cooperación para el desarrollo de proyectos y programas conjuntos y el intercambio de talentos y de recursos. Queremos una Universidad cuyo compromiso con el desarrollo del conocimiento aporte soluciones a los grandes problemas y contribuya a dar respuesta a las nuevas exigencias y necesidades de la sociedad.	Se espera que al terminar el programa el graduado de Gastronomía tenga las competencias para trabajar con alimentos, desde el enfoque de la gestión, las artes culinarias, la ciencia, y la cultura alrededor de la alimentación.

Fuente: PEI de la Universidad de La Sabana; PEP del Programa de Gastronomía 2016

C. Proyecto institucional como orientador de las acciones y decisiones del programa académico, en todas las áreas estratégicas de la institución

El Proyecto Educativo Institucional orienta las funciones sustantivas del Programa; para garantizar esta orientación, en términos generales, se sigue lo expresado en los documentos institucionales tales como: [Políticas Generales para la Investigación en la Universidad de La Sabana](#), [Formación Integral y Educación Personalizada](#), [Ser Profesor en la Universidad de La Sabana](#), [La Proyección Social en la Universidad de La Sabana](#), [Plan de Desarrollo de la Internacionalización](#), [Pautas para el Desarrollo Curricular de los Programas de Pregrado](#), [El gobierno colegial en la Universidad de La Sabana](#), [Reglamento de Escalafón de Profesores](#). En la EICEA y el Programa se aplican las políticas y planes institucionales, para la orientación de acciones y decisiones en las funciones sustantivas.

El PEI, señala los criterios para la toma de decisiones en lo relativo al control administrativo de los recursos y la gestión académica del Programa, basado en el sistema de gobierno colegial. En el Programa, los órganos colegiados de gobierno son: la Comisión de Programa y las Sub-comisiones de Autoevaluación y Currículo. En la Comisión de Programa participan de manera permanente el Director de Programa, los Jefes de los Departamentos de *Artes Culinarias*, y, *Ciencia de los alimentos* y *Cultura de la alimentación*, el Director de Estudiantes y una Coordinadora de Éxito Académico de la EICEA. En las sub-comisiones de Autoevaluación y Currículo, además de los miembros anteriores se cuenta con la participación de un representante de los graduados y de los estudiantes del Programa. A su vez, el Director de Programa participa de los órganos colegiados de gobierno de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas a saber, Comisión y Consejo de Escuela.

D. Políticas y alternativas de financiación para facilitar el ingreso y permanencia de los estudiantes que evidencian dificultades económicas

Los principios del PEI se traducen en políticas que promueven el ingreso y permanencia de todos los estudiantes, con independencia de sus condiciones económicas, sociales, culturales o físicas; dichas políticas y su ejecución podrán ser revisadas a profundidad en el factor bienestar.

Para el caso de estudiantes que necesitan alternativas de financiación la Universidad cuenta con el Manual de Becas y Ayudas Económicas para estudiantes de pregrado y posgrado; cuya última actualización es del año 2012. A través de su programa de Becas facilita el ingreso de estudiantes que, cumpliendo los requisitos de admisión al Programa, por cuestiones económicas de su grupo familiar no se pudiesen matricular en el Programa. En el semestre 2016-1, el número de estudiantes de Gastronomía beneficiado con las diferentes modalidades de Becas ofrecidas por la Universidad de La Sabana ascendió a 47 estudiantes¹. Adicionalmente, en la Universidad de La Sabana se han desarrollado otras iniciativas para facilitar la permanencia de estudiantes con dificultades de tipo económico entre las que se encuentran: Programa Aprendamos a Trabajar (PAT)², Alimentemos un sueño y Bonos de alimentación. Estos mecanismos son explicados en el Factor Bienestar.

Tabla 7. Porcentaje de estudiantes becarios

Año	Estudiantes Beneficiados	Total estudiantes	Porcentaje de Estudiantes Beneficiados (%)
2012	82	248	33%
2013	87	270	32%
2014	73	258	28%
2015	67	252	27%
2016	47	276	16%
PROMEDIO	71,2	260,8	27%

Fuente: Universidad de la Sabana - Sistema Financiero - ICEBERG - Fecha de corte: 15 Julio 2016

E. Políticas de acceso a la educación superior sin discriminación

En los procesos de promoción, inscripción y admisión de la Universidad, se evidencian los principios inclusivos pues la Dirección de Admisiones a través de la gestión de sus coordinadores de admisiones y el apoyo de los Directores de Programa, se realizan charlas y talleres en instituciones de educación básica y media de diversos niveles socioeconómicos.

¹ Fuente: CIUS Estudiantes Nuevos becados EICEA 20101-20161

² <https://www.unisabana.edu.co/bienestar-universitario/programa-aprendamos-a-trabajar-pat/>

El OPEN CAMPUS, un espacio en el que Universidad invita colegios públicos y privados para que los estudiantes de últimos cursos de los colegios conozcan la Universidad y a los programas a los que pueden acceder. En este evento, los interesados reciben información sobre los planes de estudios y pueden inscribirse a los talleres que realizan los programas.

El Programa de Gastronomía realiza cuatro talleres (“Gastrónomo por un día”) durante cada semestre, en sus instalaciones, en donde los interesados pueden inscribirse realizar actividades guiadas por profesores y docentes del Programa basados en los pilares de formación del mismo.

En estos espacios además de promocionar los Programas y socializar los criterios establecidos para el proceso de admisión, se muestran las opciones de becas y financiación de la matrícula.

F. Políticas para identificar, eliminar o disminuir barreras en infraestructura física

Atendiendo los lineamientos de la ley 361 de febrero 7 de 1997, relacionadas con las condiciones y espacios para el acceso a personas en situación de discapacidad y la eliminación de barreras arquitectónicas, la Universidad ha apropiado los recursos necesarios para la ejecución de algunas obras que han permitido reducir en un 30% las barreras de acceso a personas con limitaciones físicas. Entre ellas se mencionan: las rampas en el auditorio, en los salones de la capilla, en los edificios F, H, K, L y en algunas áreas administrativas; los elevadores que se encuentran en los edificios G, H, K y L. La Universidad está atenta a realizar los ajustes necesarios en la planeación de aulas asignadas ante la presencia de personas en situación de discapacidad física. En 2014-1 los estudiantes Diana Marcela Soriano Pinilla y Karen Sofía Acosta Bernal, con la asesoría de la profesora del programa de Fisioterapia Sandra Liliana Joaqui, realizaron el trabajo denominado *“Parámetros de diseño universal existentes en una institución de educación superior en el año 2014”* como opción de grado para optar al título de Fisioterapeutas de la Universidad de La Sabana. Este trabajo representa un importante aporte a la generación de la política de accesibilidad de la institución.

Conclusiones de la Característica 1

- Existe correspondencia entre los postulados de la misión y la visión institucionales y los objetivos del Programa.
- El gobierno colegial es el modelo de gobierno estipulado en el PEI que orienta la toma de decisiones de carácter académico y administrativo del Programa.
- Existen medios de becas y financiación que soportan el ingreso y permanencia de los estudiantes del Programa con dificultades para pagar la matrícula.
- La Universidad y el Programa tienen estrategias y espacios de divulgación y acceso de sus programas académicos a personas de todos los niveles socioeconómicos.
- La Universidad tiene desarrolladas políticas para eliminar y disminuir las barreras físicas de acceso a personas con limitaciones físicas.
- Los resultados de la Encuesta Institucional 2016, evidencian el buen conocimiento del PEI por parte de la comunidad del Programa. Las estrategias que se están trabajando para el fortalecimiento de la difusión y apropiación entre catedráticos y estudiantes, ayudan a consolidar los principios y valores de la Universidad; ejemplos son el concurso desarrollado entre los candidatos a Alumno Distinguido 2016-2 del Programa, en el cual se les pidió que diseñaran estrategias de socialización del PEI entre la comunidad del Programa. Las estrategias ganadoras (alumnos [Ana María Vargas](#) y Federico Isaza) fueron referidas a la Dirección Central de Estudiantes, y comenzaron a ser implementadas a partir del 2017-2.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 1

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.95**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

CARACTERÍSTICA 2: Proyecto Educativo del Programa

El Programa ha venido desarrollando un proyecto educativo coherente con el proyecto institucional y los campos de acción profesional o disciplinar, en el cual se señalan los objetivos, los lineamientos básicos del currículo, las metas de desarrollo, las políticas y estrategias de planeación y evaluación, y el sistema de aseguramiento de la calidad. Como parte del proceso de esta autoevaluación, se hizo una revisión del PEP existente, que se ha divulgado continuamente.

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) de Gastronomía, fue diseñado bajo el marco establecido por el PEI. Este es el medio para el cumplimiento de los objetivos y principios institucionales con las particularidades propias del Programa de Gastronomía de acuerdo a su naturaleza y objetivos.

El PEP tiene como objetivo formar profesionales en Gastronomía que sean líderes, que generen valor en las organizaciones que trabajan con alimentos a través de las competencias en artes culinarias, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión administrativa, con sentido ético y humano.

A. Estrategias para la discusión, actualización y difusión del Proyecto Educativo del Programa

La difusión, discusión y actualización de su contenido se ha hecho principalmente entre los directivos del Programa y profesores docentes de planta, y estudiantes, que desde sus inicios han aportado a su construcción; en 2017, se reforzó entre sus docentes de cátedra, empleados administrativos y estudiantes, con mayor profundidad, utilizando los espacios descritos en la siguiente tabla.

Tabla 8. Mecanismos de difusión del PEP

Actividades/Periodicidad	Audiencia	Responsables
Sesión de Inducción a estudiantes nuevos/semestral	Estudiantes	Director del Programa
Sesión de inducción a profesores y docentes nuevos/semestral	Profesores y docentes de planta y cátedra	Jefe de Departamento
Sesión de inducción a profesores y docentes nuevos/semestral	Empleados administrativos	Director del Programa
Reuniones de profesores y docentes/Semestral	Profesores y docentes de planta y cátedra	Jefes de Departamento
Reuniones del Programa/semanal	Jefes de Departamento	Director de Programa
Talleres de Promoción/bimensual	Aspirantes al Programa	Docentes y profesores del Programa
Presentación a padres de familia	Padres de familia de estudiantes nuevos	Director de Programa

Talleres de coherencia curricular	Directivos Programa	Dirección de Currículo
Selección alumno distinguido/Semestral	Estudiantes	Director de Programa y Jefes de Departamento
Reunión Informe Anual de Gestión/Anual	EICEA	Director de Programa y Jefes de Departamento

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía 2017

B. Apropiación del Proyecto Educativo del Programa por parte de la comunidad académica

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** a directivos, profesores y estudiantes del programa, se encontró que el 100% de los directivos, el 100% de los profesores de planta, el 22.2% de los profesores de cátedra y el 19.2% de los estudiantes del Programa manifestó conocer el Proyecto Educativo del Programa.

El 100% de los directivos, el 83.3% de los profesores de planta, el 83.3% de los profesores de cátedra y el 60% de los estudiantes del Programa manifestó comprender el Proyecto Educativo del Programa.

Al preguntar por los espacios para su discusión y actualización en esta misma encuesta, el 0% de los directivos (NS/NR), 36.4% de los profesores de planta, 42.9% de los profesores de cátedra y el 16.9% de los estudiantes consideran adecuados los espacios dispuestos para la socialización del PEP, se ha venido trabajando en nuevos espacios de divulgación y actualización del PEP.

Ejemplos de estos son por ejemplo el video realizado por alumnos de séptimo semestre (en el 2016-1), como parte de una cena de agradecimiento para la comunidad del Programa: *[“Kitchen Out” más allá de la cocina](#)*³, en el que muestran su apropiación de proyecto educativo. También el concurso Colombia Cocina Su Historia, en el que estudiantes del Programa compiten en pruebas donde muestran el desarrollo de sus habilidades de acuerdo a las competencias de formación de Gastronomía.

Estos resultados ponen en evidencia que la comunidad del Programa conoce los puntos contenidos en el PEP, pero no lo identifican con sus siglas o nombre “Proyecto Educativo del Programa”.

La última actualización del PEP y su difusión que se terminó en marzo de 2016, y su difusión se ha comenzado a hacer a través de nuevos medios a partir del segundo semestre de 2017.

C. Modelo pedagógico o concepción de aprendizaje que sustentan la metodología de enseñanza en que se ofrece el programa evaluado

El Proyecto Educativo del Programa propone las orientaciones del modelo pedagógico que sustentan la metodología de enseñanza del mismo. El Programa tiene unas competencias que al desarrollarse producen al gradado con el perfil profesional establecido para un gastrónomo de la Universidad de La Sabana. Cada asignatura está diseñada en coherencia con estas competencias, y cuenta con un syllabus, un plan de estudio en el cual se establecen los contenidos, la metodología, las estrategias de enseñanza y las formas de evaluación a utilizar.

Estos contenidos son revisados y aprobados por los Jefes de Departamento, quienes además se encargan de velar por el cumplimiento de los mismos. El docente dispone de una variada gama de

³ Canal YouTube: gastrounisabana: <https://youtu.be/XueMFGWWp3A>

posibilidades metodológicas que coadyuvan al aprendizaje de las competencias del Programa. Algunas de estas metodologías son: cátedra magistral, clase virtual interactiva, controles de lectura, conversatorios, demostraciones, bitácoras, reportes de investigación, informes de laboratorio, entre otros. Estas metodologías son ampliamente utilizadas en el desarrollo de las asignaturas del plan de estudios del Programa y en las actividades académicas extracurriculares que el Programa promueve y lidera.

Conclusiones de la Característica 2

- El PEP se vive en la comunidad del Programa, a través de las actividades académicas curriculares y extracurriculares, se siente el sentido de pertenencia de directivos, profesores, administrativos y estudiantes, a medida que madura el Programa.
- El PEP para la comunidad del Programa es claro frente a sus objetivos de formación, tiene espacios de discusión y se vive en el quehacer diario, aunque no siempre se relaciona con sus siglas “PEP” (Proyecto Educativo del Programa). Lo cual se puede trabajar con una socialización más explícita que relacione el concepto.
- Se deben continuar los análisis de estudios que propendan por la modernización, actualización y pertinencia del currículo en el entorno laboral, las necesidades del país, y el impacto del programa en la sociedad.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 2

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.5**, lo cual representa un cumplimiento del 90%.

CARACTERÍSTICA 3: Relevancia académica y pertinencia social del programa

El Programa es relevante académicamente y responde a necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales. Hoy más que nunca el país necesita formar profesionales que trabajen con alimentos desde el campo, ríos y mares, hasta la mesa. Este es el perfil de un gastrónomo. En este escenario naciente de posconflicto tenemos una responsabilidad social con el país, de formar personas que puedan aportar el crecimiento económico a través de la gastronomía.

A. Análisis y estudios que propendan por la modernización, actualización y pertinencia del currículo (disciplina o profesión, entorno laboral, pertinencia metodológica, necesidades de la región, impacto del programa)

El Programa, a través del documento denominado *Estudio de Contexto del Programa de Gastronomía 2016*, sintetiza las reflexiones y análisis que realiza sobre las tendencias y líneas de desarrollo de la profesión nacional e internacional, a través de la comparación con los principales referentes de formación en Gastronomía en el país y en el resto del mundo.

En el *Estudio de Contexto del Programa de Gastronomía 2016* y en el *PEP del Programa de Gastronomía*, queda evidenciado cómo el este, desde su creación ha tomado como marcos de referencia los siguientes aspectos: a) las necesidades de las empresas y organizaciones (de la industria de alimentos, el sector de la hotelería y restauración, las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que trabajan en salvaguarda patrimonial y seguridad alimentaria), b) el aporte de los profesionales en las artes culinarias, la ciencia de los alimentos, los estudios culturales

de la alimentación, y la administración de negocios de alimentos, c) el aporte de los graduados de acuerdo a su desarrollo e impacto en el entorno nacional e internacional.

Este análisis muestra la necesidad que tiene el entorno, de profesionales con formación relevante al estudio y trabajo con los alimentos y la alimentación. La región y el país requieren de personas que sean capaces de integrar las políticas públicas alrededor de la producción de alimentos y el desarrollo gastronómico; la producción de alimentos con las cadenas de distribución y el consumo responsable y sostenible; que tenga en cuenta las necesidades de nutrición, y el aseguramiento de la alimentación de la población. Todo esto respetando el entorno cultural, la salvaguarda de la tradición y de los productos endémicos del país.

B. Correspondencia entre el perfil laboral y ocupacional del sector y el perfil profesional expresado en el Proyecto Educativo del Programa.

El perfil laboral y ocupacional del sector gastronómico en el país, está orientado más que todo al trabajo en las artes culinarias. Con cargos en las carreras de cocina, pastelería y panadería. El Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana ha sido pionero en la formación de profesionales que puedan aportar al crecimiento de la economía nacional a través del trabajo alrededor de los alimentos, en áreas como industria de alimentos, el sector HORECA⁴ (hoteles, restaurantes y catering), el de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que trabajan con seguridad alimentaria y salvaguarda patrimonial. Su liderazgo ha sido seguido por otras instituciones que ofrecen formación profesional, por lo que hoy encontramos un sector gastronómico más receptivo al influjo de profesionales en los temas de alimentos.

Tabla 9. Programas de pregrado universitario relacionadas a la gastronomía en Colombia

Número	Programa	Institución	Ciudad	Unidad	Duración
1	<u>Gastronomía</u>	Universidad de La Sabana	Chía	Escuela Internacional de Ciencia Económicas y Administrativas	8 semestres
2	<u>Gastronomía y Cocina Profesional</u>	Colegiatura Colombiana	Medellín	Facultad de Gastronomía	8 semestres
3	<u>Artes Culinarias y Gastronomía</u>	Universidad Autónoma de Manizales	Manizales		9 semestres
4	<u>Gastronomía y Alta Cocina</u>	Universidad Autónoma de Bucaramanga	Bucaramanga	Facultad de Ciencias Sociales, Humanidades y Artes	8 semestres
5	<u>Profesional en Gastronomía y Culinaria por Ciclos Propedéuticos</u>	Fundación Universitaria del Área Andina	Bogotá	Facultad de Diseño, Comunicaciones y Bellas Artes	8 semestres
6	<u>Programa Profesional Gastronomía</u>	Luis Amigó Universidad Católica	Medellín	Facultad de Ciencias Administrativas,	8 semestres

⁴ HORECA: acrónimo para describir al sector que comprende a los Hoteles, Restaurante y Cafés

				Económicas y Contables	
7	<u>Profesional en Gastronomía (desde 2016-1)</u>	Universidad ECCI	Bogotá	Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas	9 semestres (5 primeros dan titulación de Tecnólogo)

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2017

Los perfiles profesionales y ocupacionales descritos en el PEP del Programa de Gastronomía, están orientados no solamente al trabajo que pueda realizar el graduado dentro de las artes culinarias como cocinero, pastelero o panadero, en cargos que pueden llegar a ser de alta supervisión como chef de partida, chef de cocina, chef ejecutivo, o sous chef ejecutivo, sino también dentro del trabajo administrativo, de investigación y desarrollo, docencia en instituciones técnicas y escolares, organización de eventos gastronómicos, asesoría de empresas del sector alimentario y de medios de comunicación, o como empresario en el sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering).

C. Cambios en el plan de estudios, resultantes de experiencias relativas al análisis y propuestas de solución a los problemas del contexto.

Desde su inicio el Programa de Gastronomía ha hecho dos cambios curriculares a su plan de estudios. Por lo que nos referimos a tres planes de estudios el 2008-2, el 2013-1, y el 2015-1.

El actual plan de estudios (2015-1), tiene 162 créditos, y 55 asignaturas, 27 troncales, y 4 electivas. Se ha estructurado con el objetivo de formar profesionales en Gastronomía que sean líderes, que generen valor en las organizaciones que trabajan con alimentos a través de las competencias en artes culinarias, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión administrativa, con sentido ético y humano.

En la siguiente tabla se resumen los principales ajustes curriculares, con respecto al plan de estudios original.

Tabla 10. Distribución de Créditos Académicos

Área	Número de Créditos Plan de estudios 2008-2	% Participación 2008-2	Número de Créditos Plan de estudios 2013-1	% Participación 2013-1	Número de Créditos Plan de estudios 2015-1	% Participación 2015-1
Fundamentación	31	19%	48	30%	48	30%
Profundización	90	56%	75	46%	75	46%
Investigación	13	8%	9	5%	9	5%
Humanística – Otra	28	17%	30	19%	30	19%
Total	162	100%	162	100%	162	100%

Fuente: Dirección del Programa 2017.

Tabla 11. Distribución de Créditos Académicos en Áreas de Conocimiento

Área	Número de Créditos 2008-1	% Particip.	Número de Créditos 2013-1	% Particip.	Número de Créditos 2015-1	% Participación
Artes Culinarias	28	17%	28	17%	28	17%
Estudios de la Alimentación/Cultura alimentación	15	9%	13	8%	13	8%
Ciencia y Tecnología de Alimentos	18	11%	18	11%	18	11%
Gestión	32	20%	36	36%	36	36%
Humanística, Lenguas – Otra	69	43%	43	28%	43	28%
Total	162	100%	162	100%	162	100%

Fuente: Dirección del Programa 2017.

D. Proyectos que adelanta el programa, mediante sus funciones de docencia, investigación, innovación, creación artística y cultural, y extensión, tendientes a ejercer un impacto sobre el medio, de acuerdo con el Proyecto Educativo del Programa.

En docencia. En la materia Práctica Empresarial, el estudiante aporta y aprende en un espacio de formación dentro de una organización nacional o en el exterior.

En la *opción de grado* de modalidad de servicio comunitario, el alumno trabaja para una organización social de la zona de influencia de la Universidad, en proyectos de mejoramiento que impacten el entorno.

En investigación. En el 2015 se creó el grupo de investigación: *Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio*, con cuatro líneas de investigación, dos a cargo del Programa de Gastronomía: (1) Ciencia y cultura de la alimentación y (2) Antropología, sociología e historia de la Alimentación. El Programa además tiene dos semilleros de investigación, *Gastroscience*, que trabaja en temas de ciencia de alimentos, y *Nutriere*, que ataca los temas de cultura de la alimentación. Las investigaciones actuales se centran alrededor del desarrollo de productos alimenticios que generen un beneficio sobre la sociedad, ejemplos son: (1) Aplicaciones gastronómicas a partir de pez león (*Pterois volitans*) obtenido con ultrasonido, y (2) Diseño de Productos V Gama a partir de desarrollos Gastronómicos con carne de cerdo para su inclusión en raciones de campaña, en el área de ciencia de alimentos (Proyecto para el Ministerio de Defensa); y, (3) Prácticas cotidianas que construyen seguridad y soberanía Alimentaria, en la de cultura de la alimentación.

Actividades académicas. El Programa, desde el 2013, realiza salidas académicas llamadas *Misiones Gastronómicas* (antes conocidas como *Misiones Gastronómicas*). Son salidas extracurriculares que tienen como objetivo aprender directamente de los portadores de saber, el conocimiento práctico de las técnicas tradicionales de cocina colombiana en su entorno cultural, geográfico y social; y, trabajar con ellos en algún tema de desarrollo gastronómico. Se hacen una vez por semestre y las regiones visitadas han sido: santanderes, región eje cafetero, región caribe, región del pacífico, y región amazónica. De estas experiencias se ha logrado un buen intercambio de conocimiento con estas regiones.

En los dos últimos años se realizaron exitosamente las Jornadas Académicas de Ciencia y Cultura de los Alimentos: Geografías e Historias de la Alimentación (2016) y El Cacao como una herramienta

para promover una gastronomía sostenible (2017), atendiendo tanto alumnos de la Universidad como público externo, y con charlas de invitados nacionales e internacionales.

Aparte, el Programa tiene montado un sistema de charlas semanales desde 2016-1, se recibieron 21 expertos (en 2016) del entorno empresarial y académico de la región a compartir parte de su conocimiento con estudiantes del Programa y la Universidad.

En proyectos especiales o de extensión. La Universidad cuenta con una dependencia que coordina a nivel institucional este tipo de proyectos, denominada Visión-OTRI. Visión encargada de los proyectos de consultoría y OTRI de la transferencia de resultados de investigación. Pertenecen también a esta unidad, el SEIS (Semillero de Emprendimiento e Innovación de La Universidad de La Sabana).

El Programa puede servir como asesor o consultor a empresas del sector público o privado, o aportar dentro de los procesos de emprendimiento en los que el SEIS, trabaja con la región Sabana Centro. Ejemplos son los proyectos Tortillas Sonora, Masterchef® Colombia, y RICH.

En el proyecto Tortillas Sonora se realizó una asesoría en mejoramiento de procesos de producción.

En el proyecto Masterchef® el Programa asesoró a la producción con talleres de capacitación para los participantes, como sede de uno de los capítulos, y con docentes como jurados de las pruebas.

Y, en el proyecto RICH, en el desarrollo de productos y capacitación de personal para la industria de productos de repostería.

El Departamento de Artes Culinarias del Programa, en apoyo al trabajo que durante años ha desarrollado el Chef Carlos H. Gaviria Arbeláez, en cocina tradicional colombiana, apoyó, en conjunto con la EICEA y la Dirección de Publicaciones la publicación del libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana. Primer libro en su género, es el mayor aporte al desarrollo técnico culinario a la cocina colombiana. Contiene una recopilación y clasificación de técnicas de cocina tradicional colombiana que aportará al desarrollo de la gastronomía del país durante años. En 2017 fue acreedor del premio a mejor libro profesional de cocina en los World Gourmand Cookbook Awards.

Los resultados de las Pruebas Saber Pro para el Programa de Gastronomía corresponden a las pruebas de competencias genéricas únicamente (ya que los estudiantes no realizan pruebas de competencias específicas).

Se destaca el desempeño de los estudiantes de Gastronomía en las 5 competencias genéricas: escritura, lectura crítica, inglés, razonamiento cuantitativo y competencias ciudadanas siempre ha estado por encima del promedio nacional.

Tabla 12. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015:

		2012-2	2013-1	2013-2	2014	2015	PROMEDIO
PROMEDIO	UNIV.	10.63	10.59	10.59	10.60	10.61	10.60
ACREDITADAS							
GENERAL		11.04	10.67	10.69	10.76	10.79	10.79
PROGRAMA							

Fuente: Portal Servicios, Dirección de Currículo, Saber Pro:
https://portalservicios.unisabana.edu.co/Dcurrículo/Paginas/SABER_PRO2.aspx

Tabla 13. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015 por competencias.

PROMEDIO		2012-2	2013-1	2013-2	2014	2015	PROMEDIO
RAZONAMIENTO CUANTITATIVO	NACIONAL	10	10	10	10	10	10
	PROGRAMA	10.49	10.18	10.3	10.52	10.30	10,358
LECTURA CRITICA	NACIONAL	10.0	10.1	10.1	10.1	10.5	10,16
	PROGRAMA	10.73	10.40	10.32	10.37	10.79	10,522
INGLES	NACIONAL	10.1	10.1	10.1	10.1	10.2	10,12
	PROGRAMA	12.99	12.36	12.53	12.49	12.51	12,576
ESCRITURA	NACIONAL	10.0	9.9	10.1	10.0	10.0	10
	PROGRAMA	10.62	10.33	10.18	10.42	10.27	10,364
COMPETENCIAS CIUDADANAS	NACIONAL	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10
	PROGRAMA	10.39	10.10	10.13	9.98	10.05	10,13

Fuente: Portal Servicios, Dirección de Currículo, Saber Pro:
https://portalservicios.unisabana.edu.co/Dcurrículo/Paginas/SABER_PRO2.aspx

El Programa de Gastronomía pertenece al grupo de referencia de Bellas Artes y Diseño, al compararse con el grupo de Universidades con acreditación institucional de alta calidad, su promedio de las 5 competencias genéricas, lo ubica en el 5° lugar con un puntaje promedio de 10.65.

Tabla 14. Resultados Competencias Genéricas – Universidades Acreditadas

#	Universidades acreditadas	2012	2013	2014	2015
1	Universidad de Los Andes	11,10	11,11	11,14	11,27
2	Universidad Javeriana - Bogotá	11,00	10,92	10,95	10,89
3	Universidad Santo Tomas				10,82
4	Universidad EAFIT	10,94	10,55	10,86	10,74
5	Universidad de La Sabana	11,00	10,67	10,75	10,65
6	Universidad del Norte	10,63	10,51	10,53	10,04
7	Universidad Externado de Colombia	10,79	10,70	10,86	

Fuente: ICFES 2015

Al compararse el programa en las competencias genéricas individuales los resultados son:

- *Competencias Ciudadanas*: 5° puesto.
- *Comunicación Escrita*: 5° puesto
- *Inglés*: 3^{er} puesto
- *Lectura crítica*: 5° puesto
- *Razonamiento cuantitativo*: 3^{er} puesto

Internacionalización: como parte del proceso de internacionalización, el Programa de Gastronomía ofrece nueve (9) materias en inglés (100%) y más de 10 electivas en este idioma extranjero.

Así mismo, el programa promueve la internacionalización de cada uno de sus profesores de planta (investigadores) como docentes de planta, por medio de su asistencia a conferencias internacionales, ya sea como asistentes, ponentes o conferencistas. Desde el 2014 se han asistido a los siguientes congresos:

Tabla 15. Salidas académicas internacionales de profesores y docentes

Nombre del congreso	Actividad	Profesor/Docente asistente	Ciudad, País	Año	Departamento del Programa asistente
IUFOST 18th World Congress of Food Science and Technology	“Nitrites. Is its reduction in meat products possible?”	Dra. Luz Indira Sotelo	Dublin, Irlanda	2016	Departamento de Ciencia de los Alimentos y Cultura de la Alimentación
SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA	Asistentes	Natalia Ramírez, Daniel Prada	San Sebastián, España	2016	Departamento de Artes Culinarias
Seventh European Conference on Sensory and Consumer Research-Eurosense 2016	Poster	Annamaria Filomena Ambrosio	Dijon, Francia	2016	Departamento de Ciencia de los Alimentos y Cultura de la Alimentación
		Diana Vernot	México		Departamento de Ciencia de los Alimentos y Cultura de la Alimentación
Madrid Fusión 2017	Charlas sobre cocina colombiana en el stand de PROCOLOMBIA	Carlos Gaviria	Madrid, España	2017	Departamento de Artes Culinarias
I Congreso Internacional de Investigaciones Turismo, Hotelería Y Gastronomía	Trabajo: “El ají y su diversidad de preparaciones gastronómicas una oportunidad para Colombia”	Diana Vernot	Quito, Ecuador	2016	Departamento de Ciencia de los Alimentos y Cultura de la Alimentación
NRA 2015	Asistente	Samira Rueda	Chicago, Estados Unidos		Departamento de Artes Culinarias
NRA 2013	Asistentes	Felipe González, Álvaro Ibáñez	Chicago, Estados Unidos		Departamento de Artes Culinarias

Fuente: Dirección Programa de Gastronomía 2017

El Programa se encuentra inscrito en diferentes redes y asociaciones a nivel internacional. Las cuales se enumeran en el Factor 5, característica 27.

Conclusiones de la característica 3

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

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

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

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

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 3

La calificación de esta característica es de **4.5**, ubicándola como característica de cumplimiento del 90%. Los criterios aplicados para la evaluación fueron: *universalidad, responsabilidad, pertinencia, idoneidad y sostenibilidad*.

Calificación final del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa

Tabla 16. Calificación final del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa

Característica	Ponderación de la Característica (%)	Grado de Cumplimiento (0 - 5)	Calificación Ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
1. Visión y misión de la institución claramente formuladas y de dominio público	25%	4,95	1,24	1,3	99%
2. Proyecto educativo coherente con el proyecto institucional y los campos de acción profesional o disciplinar	35%	4,50	1,58	1,8	90%
3. Relevancia Académica y pertinencia social del programa	40%	4,50	1,80	2,0	90%
Calificación Total del Factor			4,61	5,0	92%

Este factor obtuvo una calificación de **4.61**, de manera que tiene un cumplimiento alto.

Conclusiones del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa

Fortalezas:

El MEN otorgó, en 2017, a la Universidad la renovación de la Acreditación Institucional por ocho años. En la resolución destacó la coherencia de la misión y la visión con el Proyecto Educativo Institucional (PEI), el Plan de Desarrollo y los principios humanistas que orientan el accionar.

Las encuestas revelan altos grados de apropiación de la Misión y PEI de la Universidad y por parte de los estudiantes, directivos, empleados administrativos y profesores.

La comunidad del Programa siente una profunda identificación con los pilares del mismo. Las encuestas reflejan un alto conocimiento del Plan Educativo del Programa por parte de su comunidad, y con un refuerzo en la identificación de la sigla PEP, se fortalecerá la apropiación de su contenido entre docentes de cátedra y estudiantes. La última versión del mismo se está divulgando desde el 2017.

Alto grado de correspondencia entre la misión y la visión institucional y los objetivos del Programa.

El Programa es un actor reconocido dentro del entorno gastronómico nacional. Gracias a su liderazgo en temas curriculares y de docencia, su iniciativa en investigación, y su relación con el entorno a través de proyectos de extensión (que incluyen el trabajo en conjunto con la industria de alimentos, la publicación de productos académicos que impactan el desarrollo gastronómico, y su participación en plazas académicas y culturales de todo el país).

Oportunidades de mejora:

Tabla 17. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR MISION, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
MISION, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA	2	Cimentación de la identidad del Programa	Contacto con el entorno (empleadores, graduados, profesores, estudiantes): desayunos, encuestas, etc.	Director del Programa	Presupuesto del Programa	Semestral
		Mayor divulgación del PEP en la comunidad del Programa y hacia el exterior (organizaciones del entorno).	Publicación y socialización a través de material escrito, web, y con actividades en redes sociales.	Director del Programa		Semestral
	3	Fortalecimiento del currículo	Trabajo en coherencia, relevancia práctica e internacionalización al plan de estudios en pro de mantener actualizada su relevancia en el entorno	Director del Programa Jefes de Departamento o Sub comisión de Currículo		2019
		Aumento de proyectos de investigación y extensión para mejorar el impacto social del Programa	Identificar los servicios que puede brindar el Programa a su entorno.	Director del Programa Jefes de Departamento o		2018

4.2. FACTOR 2: ESTUDIANTES

CARACTERÍSTICA 4. Mecanismos de selección e ingreso

A. Mecanismos de ingreso que garanticen transparencia en la selección de los estudiantes

La Universidad, en consonancia con sus Estatutos y el PEI está abierta a todas las personas, “...sin discriminación alguna, quienes en ejercicio de la igualdad de oportunidades y de acuerdo con los requisitos legales, reglamentarios y académicos que rijan para la educación superior y aquellos que señale la Universidad, quieran crear y difundir una cultura que promueva la dignidad trascendente de la persona humana; la defensa de todos sus derechos, especialmente la vida, como fundamento de todos los demás, y el valor de la familia”. Por su parte el [Reglamento de Estudiantes de Pregrado](#), ratifica en el artículo 13 las políticas de admisión en cabeza de la Comisión de Asuntos Generales del Consejo Superior y en el artículo 14 establece los criterios y pruebas de admisión.

El Programa de Gastronomía ha establecido en el PEP “debe una persona que después de terminar sus estudios de educación media con excelentes aptitudes académicas en matemáticas, lectura crítica, ciencias sociales, ciencias naturales e inglés. Debe mostrar interés vocacional por la gastronomía en al menos uno de sus pilares (arte culinario, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión gastronómica); y proyectar la perseverancia y pasión que demanda la carrera para ser exitoso.”

Los aspectos que se tienen en cuenta durante el proceso de admisión de los aspirantes a la EICEA son:

Tabla 18. Componentes del Proceso de Admisión a los programas de pregrado de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.

Componente	Descripción
Examen de Inglés	Mínimo 4 de 7 niveles de aptitud de inglés, según clasificación establecida por el Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras de la Universidad.
Resultado del examen de estado Saber 11	Puesto máximo de admisión 350, frente a la prueba evaluada por puntaje global, el aspirante deberá tener un resultado superior a 300. Los casos que no cumplan la condición, son revisados en comité bajo régimen de excepción.
Entrevista	La entrevista procura identificar el potencial de adaptación del aspirante al Proyecto Educativo Institucional (PEI). Además, factores fundamentales como: <ul style="list-style-type: none">▪ Trayectoria Académica▪ Aspectos Familiares y Personales▪ Aspecto Socio-Económico▪ Aspecto Social▪ Aspecto Vocacional

Fuente: Comisión de la EICEA, 2015

Para el cumplimiento de estas políticas se ha designado a la Dirección de Admisiones como líder de todos los procesos con los estudiantes nuevos en los diferentes programas, haciéndose cargo de procesos estructurales PIAMI (Promoción, Inscripción, Admisión, Matrícula e Inducción), sobre la base de un enfoque universitario que sirva de respaldo a la sociedad y a las instituciones de educación básica y media, así como de la orientación profesional de los aspirantes, manteniendo los conceptos modernos del mercadeo apoyados sobre la base del e-Marketing y las nuevas tecnologías.

Los aspirantes que culminado el proceso de selección cumplan con los parámetros anteriormente expuestos en la tabla 16 y tengan como mínimo el cuarto nivel de inglés, serán admitidos y se podrán matricular. La Universidad cuenta con un Sistema de Registro Académico denominado *Escolaris* (hasta 2016-1) y SIGA de *People Soft de ORACLE* (desde 2016-2), donde se centraliza y totalizan los resultados parciales que van surgiendo del proceso de cada estudiante.

Para la divulgación de las políticas de admisión el Programa cuenta con un coordinador de admisiones de la Dirección de Admisiones de La Universidad lleva el proceso PIAMI, apoyándose con material impreso suministrado, la página web de la Universidad y las redes sociales. También se ofrece a todos los aspirantes un Taller Teórico-Práctico (4 veces por semestre) para conocer de cerca el Programa y sus Departamentos de Ciencia & Cultura, y Artes Culinarias, llamado “Gastrónomo por un día”.

Este proceso de admisión es apoyado por la Dirección de Estudiantes de la EICEA, y la comunidad del Programa de Gastronomía. También se cuenta con la asesoría personalizada en las instalaciones del Campus del Puente del Común o telefónicamente por parte del coordinador de promoción o *call center* de la Universidad.

Semestralmente se realiza un evento masivo denominado *Open Campus* que tiene como finalidad dar a conocer a estudiantes de instituciones educativas los programas académicos que ofrece la Universidad, en esta actividad los aspirantes tienen la oportunidad de recorrer el Campus, participar en charlas de orientación profesional por parte de expertos orientadores profesionales además tienen la posibilidad de interactuar en los laboratorios, talleres y aulas especializadas.

Adicionalmente, la Universidad ha contemplado en el [Reglamento de estudiantes de pregrado](#), mecanismos excepcionales de admisión para estudiantes, los cuales serán ampliados más adelante.

B. Estudiantes que ingresaron mediante la aplicación de reglas generales y mecanismos de admisión excepcionales

Los mecanismos excepcionales contemplados en el *Reglamento de Estudiantes de pregrado* incluyen:

- Estudiantes extranjeros o colombianos que hayan terminado los estudios de secundaria en el exterior. Tendrán admisión y matrícula provisional (hasta por un año). En ese lapso deberán presentar las pruebas Saber-ICFES.
- Estudiantes presentados por institución de enseñanza nacional o internacional con la cual la Universidad tenga suscrito un convenio, estudiantes provenientes de colegios de Bachillerato Internacional con calificación aprobatoria del BI, estudiantes destacados provenientes de colegios de ASPAEN. (académicamente destacados y que sean presentados por el respectivo Rector). (Parágrafo 4° del mismo artículo anterior). Solo con la entrevista ingresarán.
- Por disposición de la Rectoría de la Universidad, desde el año 2009 los casos de estudiantes que hayan ocupado un puesto superior al 500 en las pruebas Saber-ICFES y tengan un desempeño positivo en el resto de los componentes del proceso deberán ser analizados en un Comité especial de Admisiones, compuesto por la Dirección de Estudiantes, el Coordinador de Éxito Académico y el Director de Programa. Si dicho comité aprueba la admisión, deberán tener un acompañamiento especial por parte de la Dirección de Estudiantes de la Escuela durante su

primer semestre. Esta decisión obedece a la correlación que se ha encontrado entre el desempeño en el ICES y el rendimiento académico en la Universidad.

Adicionalmente la Universidad ofrece la posibilidad a estudiantes de cualquier programa de pregrado con alto rendimiento (promedio superior a 3.8) de cursar un segundo programa de pregrado de manera simultánea. Para ello el estudiante debe haber completado su tercer semestre en el programa base y se estudia su solicitud por parte de la EICEA que lo podría recibir para su segundo programa. Para el caso de Gastronomía se han admitido estudiantes cuyo programa base es otra Administración, pero también ha habido solicitudes aprobadas para estudiantes de la Facultad de Comunicación, Enfermería, Psicología, y de la Facultad de Ingeniería.

Para los periodos comprendidos entre 2010-1 y el 2016-1, los estudiantes matriculados al Programa, tanto por vías generales como por mecanismos de excepción como la extranjería y los niveles de inglés, se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 19. Población de Estudiantes Matriculados al Programa (2006-1-2015-2) de acuerdo al intervalo de puesto en las pruebas saber 11 y otros

Periodo	1	51	101	151	201	251	301	401	501	ICFES antes de 2002	Estudia nte Extranj ero	No Tienen Inf. Regis.	Otros	Total
	50	100	150	200	250	300	400	500	600					
2016-1	22	12	5	3	3	1	0	2	0	0	0	4	1	53
2015-2	4	3	4	3	4	1	2	0	0	0	0	4	0	25
2015-1	20	12	4	4	1	0	0	0	0	0	2	1	0	44
2014-2	9	4	5	5	2	2	0	0	0	0	0	4	6	37
2014-1	18	8	1	5	3	1	0	0	1	0	0	2	0	39
2013-2	4	4	6	2	1	3	4	0	0	0	3	5	0	32
2013-1	16	10	6	4	0	1	1	2	0	0	0	3	0	43
2012-2	8	2	3	3	5	2	2	1	1	0	1	1	0	29
2012-1	19	5	7	3	3	2	5	0	1	0	3	1	0	50
2011-2	10	7	2	3	1	0	2	0	0	0	0	1	0	26
2011-1	20	14	6	4	3	2	1	0	2	0	1	0	0	53
2010-2	9	5	4	9	2	6	5	3	0	0	0	0	0	44
2010-1	16	7	6	2	2	1	3	1	0	1	1	0	0	41

Fuente: CIUS, Sistema de Registro Académico ESCOLARIS, 15 de Julio 2016

Para los periodos comprendidos entre 2010-1 y el 2016-1, los estudiantes matriculados al Programa, clasificados por género, se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 20. Histórico Estudiantes Matriculados por Género

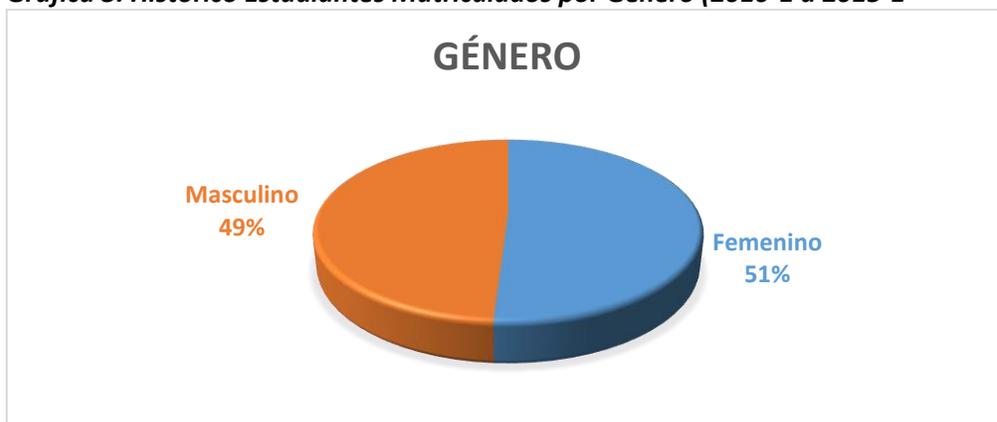
Periodo	Femenino	Masculino	Total
2016-1	162	114	276
2015-2	145	107	252
2015-1	146	125	271
2014-2	145	113	258
2014-1	134	124	258
2013-2	145	125	270

2013-1	125	135	260
2012-2	126	122	248
2012-1	124	132	256
2011-2	99	118	217
2011-1	96	117	213
2010-2	71	94	165
2010-1	53	77	130
2009-2	40	54	94
2009-1	30	42	72
2008-2	11	20	31

Fuente: Sistema Nacional de Educación Superior, SNIES-2016.

La grafica siguiente nos muestra que el 51% de los estudiantes que han ingresado al Programa de Gastronomía son de género femenino y el 49% de género masculino.

Gráfica 3. Histórico Estudiantes Matriculados por Género (2010-1 a 2015-1



Fuente: Sistema Nacional de Educación Superior, SNIES-2016.

En cuanto a su condición socio-económica, la Universidad no hace ninguna distinción. Las estadísticas proporcionadas por la Dirección de Estudiantes de la Escuela (ver Tabla 19) señalan que, según la estratificación de la población estudiantil de este Programa, el 12.6% corresponde a estratos 1 y 2. El 55.2% corresponde a estratos 3 y 4, y el 32.3% restante está en estratos 5 y 6.

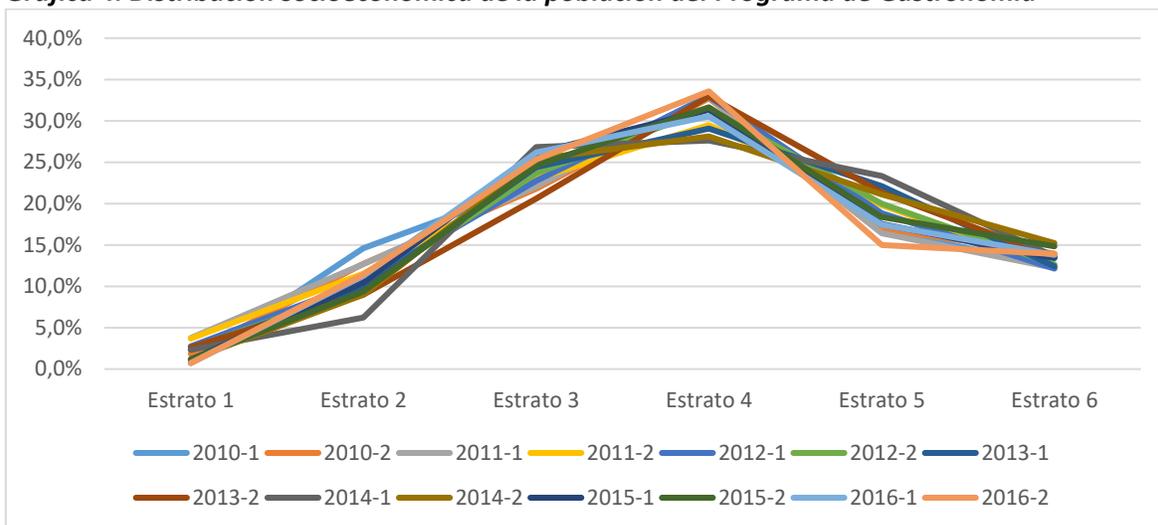
Tabla 21. Distribución socioeconómica de la población del Programa de Gastronomía

Período	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6
2010-1	0,8%	14,6%	22,3%	33,1%	16,9%	12,3%
2010-2	1,8%	12,7%	21,8%	32,7%	17,0%	13,9%
2011-1	3,8%	12,7%	22,1%	32,9%	16,4%	12,2%
2011-2	3,7%	11,5%	23,0%	29,5%	19,8%	12,4%
2012-1	2,7%	10,6%	22,7%	32,9%	18,8%	12,2%
2012-2	2,4%	9,8%	23,7%	31,4%	20,0%	12,7%
2013-1	2,3%	9,7%	24,4%	29,1%	22,1%	12,4%
2013-2	2,6%	9,0%	20,6%	33,0%	21,3%	13,5%
2014-1	2,3%	6,2%	26,8%	27,6%	23,3%	13,6%
2014-2	1,2%	9,0%	25,4%	28,1%	21,1%	15,2%
2015-1	1,1%	10,4%	26,1%	31,3%	17,5%	13,4%

2015-2	1,2%	9,4%	24,6%	31,6%	18,4%	14,8%
2016-1	0,7%	11,3%	26,2%	30,5%	17,5%	13,8%
2016-2	0,7%	11,4%	25,4%	33,6%	15,0%	13,9%
Promedio	1,95%	10,59%	23,94%	31,24%	18,94%	13,31%

Fuente: Reporte SIGA. Fecha de actualización: marzo 2017

Gráfica 4. Distribución socioeconómica de la población del Programa de Gastronomía



En la siguiente tabla se presenta el nivel de inglés con el que han ingresado los estudiantes al Programa, por periodo. Siendo el nivel mínimo requerido (5), en donde se encuentra el grueso de los estudiantes (30.6%), seguidos por el nivel “exento” con un 27.8% de los alumnos nuevos.

Tabla 22. Distribución de los estudiantes nuevos de pregrado por nivel de inglés Gastronomía

Nivel / Estado	Número de Estudiantes por Período										Promedio
	2011-1	2011-2	2012-1	2012-2	2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	
No Presentó	0,0%	6,9%	0,0%	3,1%	2,3%	3,0%	0,0%	0,0%	5,1%	13,6%	3,4%
Nivel 1	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Nivel 2	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Nivel 3	1,7%	3,4%	0,0%	3,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,8%
Nivel 4	17,2%	10,3%	14,0%	9,4%	0,0%	3,0%	0,0%	2,6%	12,8%	0,0%	6,9%
Nivel 5	22,4%	27,6%	44,0%	31,3%	34,1%	24,2%	28,2%	30,8%	35,9%	27,3%	30,6%
Nivel 6	10,3%	6,9%	16,0%	21,9%	22,7%	9,1%	20,5%	12,8%	20,5%	18,2%	15,9%
Nivel 7	10,3%	17,2%	12,0%	6,3%	15,9%	24,2%	20,5%	10,3%	15,4%	13,6%	14,6%
Exento	37,9%	27,6%	14,0%	25,0%	25,0%	36,4%	30,8%	43,6%	10,3%	27,3%	27,8%

Fuente: Sistema de Información Escolar, 2017

Las tablas anteriores demuestran el carácter flexible de los mecanismos utilizados por el Programa para admitir estudiantes que de alguna manera no pueden o están exentos de cumplir con la totalidad de los elementos o criterios del proceso de selección, pero también se aprecia que, en su

mayoría, se cumplió con el ideal realista del Programa tanto del promedio de ICSES como el nivel de inglés requeridos.

En la siguiente tabla se ve el número de estudiantes de Gastronomía que están viendo un segundo programa.

Tabla 23. Estudiantes de Gastronomía con segundo programa

Periodo	Número estudiantes doble programa
2010-1	7
2010-2	5
2011-1	11
2011-2	10
2012-1	7
2012-2	10
2013-1	11
2013-2	8
2014-1	6
2014-2	8
2015-1	8
2015-2	10
2016-1	8
2016-2	8
TOTAL	117

Fuente: Sistema Nacional de Información de Educación Superior - SNIES. Olis. Reporte "Detalle Matriculados 20111-20161".

Como se expuso antes, la Universidad administra la selección y admisión a través del Proceso PIAMI. Este Programa establece unos requisitos y procesos a seguir por los aspirantes regulares, no regulares o visitantes (*ver tabla 23: Proceso a seguir para aplicar a la Universidad de La Sabana y la matriculación.*). Al momento de la admisión de nuevos estudiantes, se tienen cuenta los siguientes criterios: resultados del examen de estado, especialmente en lo que corresponde a las áreas específicas de matemáticas, lenguaje e idiomas; la prueba de clasificación interna de inglés y los resultados de la entrevistas personal realizada por profesores, administrativos y/o directivos del Programa, donde se explora la trayectoria académica, aspectos familiares y personales, aspecto socioeconómico, aspecto social y aspecto vocacional e identificación con el Proyecto Educativo Institucional PEI.

La Universidad cuenta con un claro mecanismo de ingreso, el PIAMI (Promoción, Inscripción, Admisión, Matricula e Inducción de nuevos estudiantes), con reglas generales que garantizan la transparencia de la selección de los estudiantes, y mecanismos de admisión excepcionales para los casos particulares (alumnos que estudiaron su educación secundaria en el exterior, convenios, puestos altos en la prueba Saber 11).

C. Mecanismos de evaluación del proceso de selección y admisión

Cuando se finaliza el proceso de cada cohorte se realiza una evaluación a nivel institucional que es dirigida por el Vicerrector de Proyección y Desarrollo y en la que participan los Directores de

Estudiantes de todas las Facultades, la Dirección de Admisiones, la Dirección de Registro Académico, la Dirección Administrativa, la Dirección Central de Estudiantes y la Dirección Financiera.

En este espacio se identifican aciertos y debilidades del proceso recién terminado y se introducen mejoras, de acuerdo con lo establecido en el macro-proceso de mejora continua del sistema de gestión de calidad ISO9001:2008, que orienta todos los procesos de apoyo académico en la Universidad. Una vez realizada la evaluación institucional, el Director de Estudiantes presenta una síntesis de los resultados a la Comisión de EICEA y una propuesta concreta de ajuste para la Escuela. De la discusión sobre la propuesta surgen acciones de mejora tales como cambios en los procedimientos, cambios en los responsables de algunos procesos, reformulación de criterios e incluso la renovación de herramientas usadas en la selección.

Tabla 24. Proceso a seguir para aplicar a la Universidad de La Sabana y la matriculación.

Paso	Proceso
1	Diligencia tu formulario en línea. Ten en cuenta que debes diligenciar todos los campos del formulario.
2	Consigna el valor de la inscripción, (\$120.000), únicamente en efectivo, en cualquier oficina BANCOLOMBIA, cuenta PATE 20777 , en un formato de recaudo empresarial a nombre de Universidad de La Sabana. Los estudiantes favorecidos por el programa Ser Pilo Paga no deberán pagar el valor de la inscripción . Puedes hacer el pago de la inscripción también por medio del sistema PSE haciendo clic aquí .
3	Preséntate el día de la entrevista, en el lugar y hora asignados con los documentos requeridos. Consulta aquí la lista.
4	Si eres extranjero consulta aquí los requisitos.
5	Presenta tu entrevista y pruebas de admisión* y espera tus resultados. Los resultados de admisión se comunicarán en este mismo día.

Fuente: Página Web Universidad de La Sabana, "Pasos para inscribirte a nuestras carreras", 2017: <https://www.unisabana.edu.co/admisiones/pregrado/pasos-para-inscribirse-a-nuestras-carreras/>

La Universidad ha contemplado desde el Reglamento de estudiantes de Pregrado (**DI-145b**), en su capítulo III, sobre las transferencias externas, define que la Universidad admite, previo estudio de sus circunstancias particulares, el reconocimiento de los estudios previos en la otra institución y los requisitos exigidos en este Reglamento, a un estudiante de otra institución superior nacional o internacional reconocida conforme a la ley.

De acuerdo con el artículo 19 del Reglamento, el estudiante no debe haber sido sancionado académica ni disciplinariamente en la otra institución y debe haber alcanzado en ella resultados satisfactorios. Para ingresar a la Universidad deberá cumplir con los requisitos normales para la admisión, descritos en los artículos 9 y 12 del mismo reglamento y con los trámites legales establecidos para este fin.

Según el artículo 21 del reglamento, para que una asignatura sea homologada, las competencias, contenidos e intensidad horaria deberán ser similares a los del programa al que quiere ingresar, y haber sido aprobada con una calificación mínima de 3,5 sobre 5,0. El programa puede exigir exámenes especiales para decidir la homologación. Las asignaturas homologadas formarán parte del promedio acumulado del estudiante.

Todo estudiante que ingrese por transferencia externa deberá cursar en la Universidad por lo menos un 70% del total de los créditos que componen el plan de estudios del programa en el que se matricula (artículo 22).

Los estudiantes que ingresan por transferencia, homologación u otro proceso que implique tránsito entre ciclos, niveles o instituciones reciben los mismos beneficios de los estudiantes que ingresan a primer semestre: Reciben la inducción para conocer los apoyos y servicios que les presta la Universidad y se les asigna un asesor académico que los orienta en su adaptación a la Universidad y en su plan general de formación. El beneficio que recibe el Programa con su ingreso es el de contar con estudiantes que llegan con más seguridad sobre su vocación profesional.

Conclusiones de la Característica 4

Existen documentos que contienen las políticas y criterios para la admisión de estudiantes en el Programa, acordes con el perfil definido. El Programa cuenta con personal y medios para comunicar las políticas, mecanismos y procesos de admisión generales o por vía de excepción.

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

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

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

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 4

Esta característica tiene un cumplimiento pleno con una calificación de **5.0**. Para su calificación se tuvieron en cuenta los principios de *coherencia, equidad, transparencia, responsabilidad e idoneidad*.

CARACTERÍSTICA 5: Estudiantes admitidos y capacidad institucional

A. Políticas institucionales para la definición del número de estudiantes que se admiten

En el *Plan de Desarrollo Estratégico de la Universidad de La Sabana hasta el año 2019*, se promulgan las políticas institucionales en la definición del número de estudiantes a admitir en primer semestre en los programas de pregrado. Las direcciones de Admisiones y Financiera presentan una propuesta a la Comisión de la Escuela, que contempla un análisis histórico sobre las inscripciones y matrículas del Programa, datos sobre las matrículas de programas considerados pares y un análisis de los costos de funcionamiento. Por su parte la Comisión de la EICEA aporta a la discusión los criterios relacionados con las exigencias curriculares para el buen funcionamiento del Programa, el número de profesores de planta y de cátedra disponibles y la disponibilidad de recursos de apoyo a la academia. Con base en la información aportada por todos los actores, de común acuerdo se definen

las metas mínimas de matrículas para cada periodo académico, siempre teniendo en cuenta la calidad académica y humana de los candidatos y la estabilidad económica de la Institución.

Atendiendo a estos lineamientos, la siguiente tabla y gráficas muestran las metas establecidas de matrículas nuevas y el porcentaje de cumplimiento.

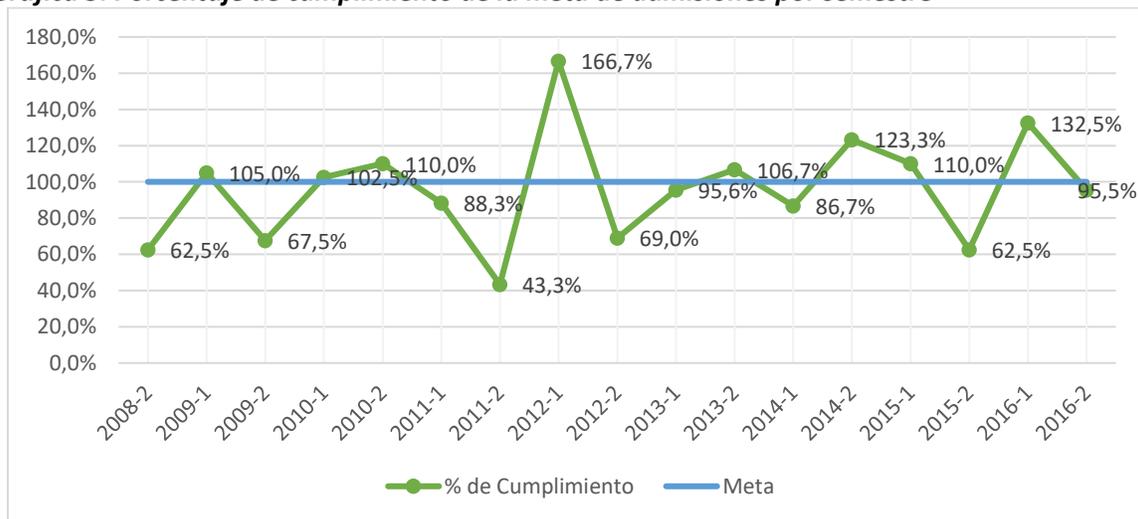
Se han cumplido las metas en 8 de 17 semestres, matriculando en promedio 38 estudiantes por semestre, para un 97,5% de cumplimiento de las metas. La meta promedio es de 42, y se estima mantenerla en 40.

Tabla 25. Metas de matrículas del Programa de Gastronomía

Periodo Académico	Meta Establecida	Alumnos Nuevos Matriculados	% De Cumplimiento
2008-2	40	25	62,5%
2009-1	40	42	105,0%
2009-2	40	27	67,5%
2010-1	40	41	102,5%
2010-2	40	44	110,0%
2011-1	60	53	88,3%
2011-2	60	26	43,3%
2012-1	30	50	166,7%
2012-2	42	29	69,0%
2013-1	45	43	95,6%
2013-2	30	32	106,7%
2014-1	45	39	86,7%
2014-2	30	37	123,3%
2015-1	40	44	110,0%
2015-2	40	25	62,5%
2016-1	40	53	132,5%
2016-2	44	42	95,5%
PROMEDIO	42	38	97,5%

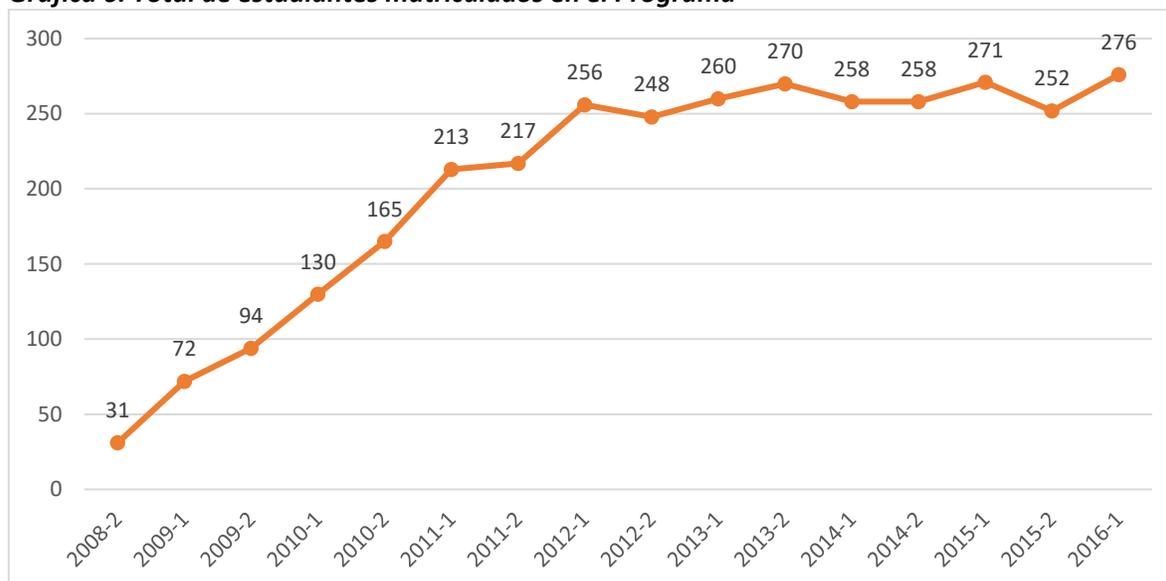
Fuente: Informe Estadístico Institucional 2006-1 a 2016-2 y Dirección de Admisiones

Gráfica 5. Porcentaje de cumplimiento de la meta de admisiones por semestre



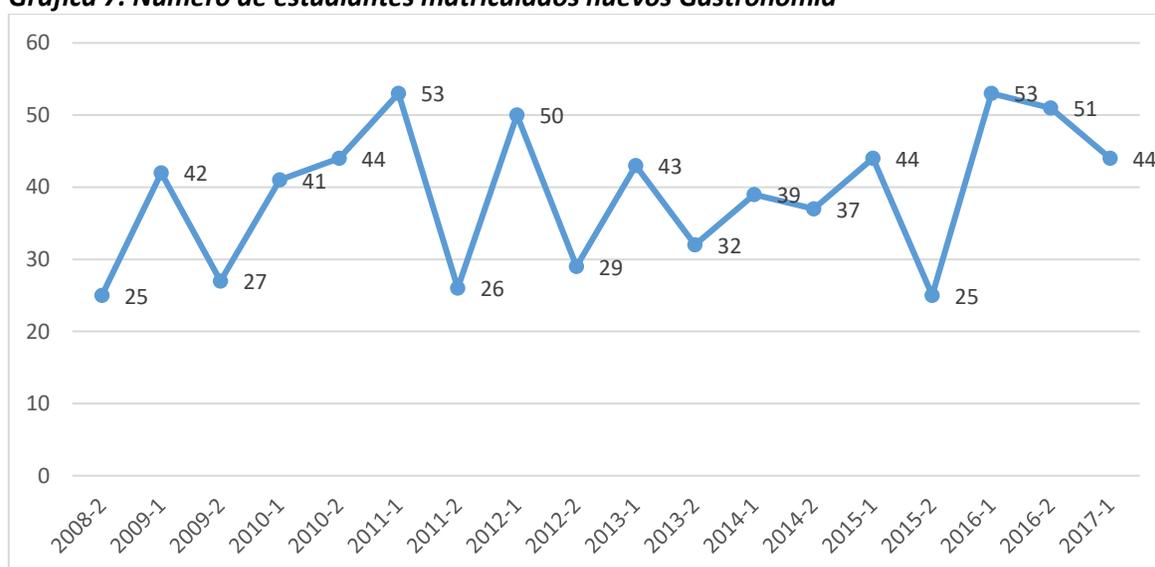
Fuente: Informe Estadístico Institucional 2006-1 a 2016-2 y Dirección de Admisiones

Gráfica 6. Total de estudiantes matriculados en el Programa



Fuente: CIUS 2016

Gráfica 7. Número de estudiantes matriculados nuevos Gastronomía



Fuente: Inscritos, Admitidos, Primer Semestre: Sistema Nacional de Información de Educación Superior - SNIES. Reporte: Olis - "A2 Inscritos, Admitidos y Estudiantes Nuevos 20111-20161"

Una variable relevante para estimar si el número de estudiantes es acorde a los recursos y capacidades disponibles es la del número promedio de estudiantes por semestre. En los primeros semestres comparten con otras carreras algunos de los cursos (Pre-cálculo, Competencias Básicas Digitales, Competencias Idiomáticas Básicas, Introducción a la Administración). Estos grupos utilizan los recursos comunes disponibles para la EICEA y la Universidad. Desde segundo semestre los estudiantes de Gastronomía cuentan con recursos específicos, particularmente los talleres de Cocina (capacidad 15 alumnos), *Food Lab* (capacidad 16 alumnos), y Restaurante Escuela (capacidad 30 alumnos). Se pretende mantener esta capacidad, y ampliarla en número de talleres y laboratorios

en el momento que se requiera. Por ahora, permite a la rata de matriculados y graduados semestrales, es sostenible para los próximos tres años.

Estos laboratorios no son los únicos espacios de práctica y de docencia. Los juicios del factor 4 y factor 10, de Procesos Académicos, y Recursos Físicos y Financieros, se evidencian las inversiones que se han realizado en el Programa en los últimos años en recursos informáticos, laboratorios, recursos bibliográficos y otros espacios de práctica. Todos los estudiantes del Programa tienen acceso a préstamo de computadores portátiles, aulas móviles de portátiles, software de desarrollo en la nube y WIFI en todo el campus para su trabajo en clase o fuera del aula.

B. Apreciación de profesores, docentes, y estudiantes del programa con respecto a la relación entre el número de admitidos, el cuerpo docente y los recursos académicos y físicos disponibles.

Sobre la suficiencia de espacios, según la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, indica que el 70% de los estudiantes, el 100% de directivos, y 72.7% de profesores considera que los espacios son suficientes para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas. Se ampliará en el factor 10 característica 39; y los recursos bibliográficos, informáticos y apoyo a la docencia en el factor 4 características del 24 al 26.

Teniendo en cuenta que el Programa de Gastronomía pertenece a la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, todo profesor adscrito a la Escuela es potencial profesor de los estudiantes del Programa y aporta a la formación administrativa que es troncal. En el caso del periodo 2016-1 la EICEA, contó con 206 profesores, de los cuales 75 (36.4%) dictaron clases a los estudiantes del Programa de Gastronomía, 14 de ellos son profesores de planta afiliados a alguna de las áreas de conocimiento del Programa.

De los 206 profesores, 17 (8,3%) tienen doctorado, 97 (47,1%) maestría, 32 (15,5%) especialización, 45 (21,8%) pregrado, y 6 (2,9%) título técnico, como máxima titulación.

En 2016-1 Programa de Gastronomía cuenta con 9 profesores de planta, y 276 estudiantes, para una proporción de 30.6 alumnos por docente lo cual cumple con la capacidad instalada del Programa.

Al plan de estudios del alumno de Gastronomía, aportan también docencia profesores del Instituto de la Familia, del Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras, del Centro de Tecnologías para la Academia (CTA) y de la Facultad de Ingeniería para las asignaturas de matemáticas (dictadas por el Departamento de Matemáticas, Física y Estadística).

C. Población de estudiantes que ingreso al programa en los últimos cinco años, el puntaje promedio obtenido por los admitidos en las Pruebas de Estado, y la capacidad de selección y absorción de estudiantes por parte del programa (relación entre inscritos y admitidos (selectividad), relación entre admitidos y matriculados (absorción)).

En la siguiente tabla se muestra la población estudiantil que ingresó al Programa desde su inicio: 610 matriculados nuevos.

Tabla 26. Estudiantes inscritos, admitidos y nuevos al Programa de Gastronomía 2008-2 a 2016-1

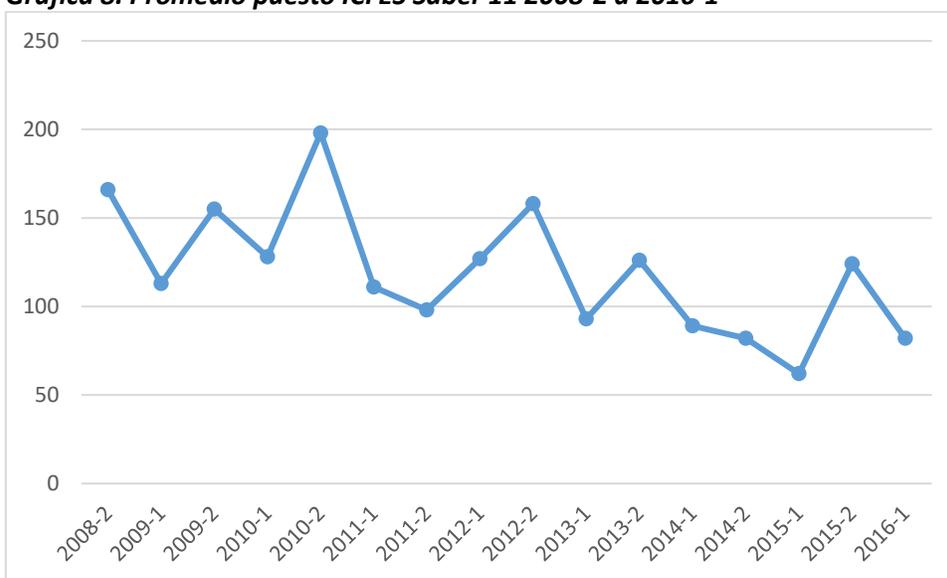
Periodo	Total
---------	-------

	Inscritos	Admitidos	Índice de Selectividad	Estudiantes Nuevos	Índice de Absorción	Número Total de alumnos activos
2008-02	49	33	67,35%	25	75,76%	31
2009-01	96	54	56,25%	42	77,78%	72
2009-02	55	38	69,09%	27	71,05%	94
2010-01	97	64	65,98%	41	64,06%	130
2010-02	72	57	79,17%	44	77,19%	165
2011-01	104	69	66,35%	53	76,81%	213
2011-02	60	39	65,00%	26	66,67%	217
2012-01	124	62	50,00%	50	80,65%	256
2012-02	76	41	53,95%	29	70,73%	248
2013-01	114	60	52,63%	43	71,67%	260
2013-02	69	40	57,97%	32	80,00%	270
2014-01	131	56	42,75%	39	69,64%	258
2014-02	80	49	61,25%	37	75,51%	258
2015-01	188	67	35,64%	44	65,67%	271
2015-02	113	44	38,94%	25	56,82%	252
2016-01	243	75	30,86%	53	70,67%	276
Total	1671	848		610		
Promedio	104	53	55,82%	38	71,92%	204

Fuente: Sistema Nacional de Información de Educación Superior - SNIES - Fecha de corte: 15 de Julio 2016

Se ve como la población del Programa se ha mantenido por debajo de 276 alumnos en los últimos 5 años. La tasa de alumnos nuevos matriculados y salientes desertores y graduados ha mantenido un índice de atención relativamente constante. Los índices de selectividad han venido bajando, indicando una mejor selectividad, y el promedio de absorción es del 72%, lo que evidencia que es primera opción para la mayoría de los admitidos. Adicionalmente, el puesto promedio en las pruebas Saber 11- ICFES tiene tendencia decreciente, como se puede observar en la gráfica 6.

Gráfica 8. Promedio puesto ICFES Saber 11 2008-2 a 2016-1



Fuente: Sistema de Registro Académico ESCOLARIS. CIUS: Variable Éxito Académico: Promedio puesto ICFES Saber 11 EICEA 2006-I a 2016-I

En los últimos diez semestres, seis veces se han matriculado alumnos a primer semestre con promedios entre los 100 primeros puestos del examen. En los demás semestres han estado siempre entre los 160 mejores.

La Universidad decidió en el año 2008 que el puesto ocupado por el estudiante sería tenido en cuenta durante la selección, privilegiando aquellos con puestos entre el 1 y el 199, buscando asegurar la presencia de los mejores estudiantes del país. La siguiente tabla muestra en detalle el puesto promedio de los estudiantes del Programa en la prueba del ICFES en los últimos cinco años. En ella se observa que el 57% de los nuevos estudiantes del Programa se ubican en los 100 primeros puestos del examen y el 81% en los 200 primeros puestos.

Tabla 27. Ubicación en Saber 11 de los Estudiantes Matriculados en Primer Semestre

Puesto	2016-1	2015-2	2015-1	2014-2	2014-1	2013-2	2013-1	2012-2	2012-1	2011-2	2011-1	2010-2	2010-1	Total	%
1-50	22	4	20	9	18	4	16	8	19	10	20	9	16	175	37%
51-100	12	3	12	4	8	4	10	2	5	7	14	5	7	93	20%
101-150	5	4	4	5	1	6	6	3	7	2	6	4	6	59	13%
151-200	3	3	4	5	5	2	4	3	3	3	4	9	2	50	11%
201-250	3	4	1	2	3	1	0	5	3	1	3	2	2	30	6%
251-300	1	1	0	2	1	3	1	2	2	0	2	6	1	22	5%
301-400	0	2	0	0	0	4	1	2	5	2	1	5	3	25	5%
401 - 500	2	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	3	1	9	2%
501 - 600	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	2	0	0	5	1%
Total	48	21	41	27	37	24	40	27	45	25	52	43	38	468	100%

Fuente: CIUS, Sistema de Registro Académico ESCOLARIS, 15 de Julio 2016

El Programa desarrolla labores de promoción y mercadeo con el objetivo de incrementar permanentemente la base de estudiantes inscritos y por esa vía incrementar las posibilidades de selección.

Conclusiones de la característica 5

La Universidad y el Programa cuentan con políticas para definir cada semestre el número de estudiantes de nuevo ingreso de manera compatible con los recursos y las capacidades disponibles. Estas políticas se aplican y hacen posible que los estudiantes del Programa cuenten con todas las condiciones para su proceso académico.

La percepción de estudiantes y profesores sobre la planta física disponible es altamente positiva, 70% de los estudiantes, el 100% de directivos, y 72.7% de los profesores considera los espacios suficientes para el desarrollo de las actividades académicas y administrativas. Los recursos son suficientes y necesarios para desarrollar las funciones del Programa óptimamente.

La población de estudiantes nuevos cumple con tasas de selección (promedio: 55.82%) bajas y de absorción (promedio: 71.92%) altas lo que evidencia la búsqueda de mejores alumnos cada año, y que, para la mayoría de los admitidos, es la primera opción. Su ubicación en el examen Saber 11 está de acuerdo con las políticas de la Universidad orientadas a tener excelentes estudiantes en primer semestre: el 81% en los 200 primeros puestos (20% superior del país), 57% se ubicaron en los 100 primeros puestos. Se puede concluir entonces que el Programa atrae, selecciona y matricula estudiantes de primer nivel.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 5

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.71**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

CARACTERÍSTICA 6: Participación en actividades de formación integral

A. Políticas y estrategias en materia de formación integral

El Programa, siguiendo la visión Institucional contenida en el PEI y los lineamientos establecidos en el documento de Formación Integral y Educación Personalizada, promueve la participación de los estudiantes en actividades que contribuyen con su formación integral. Este documento menciona que se busca una *“universidad en la cual se valore profundamente a la persona, sus necesidades y sus aspiraciones de desarrollo en todos los órdenes”*. Así, tanto la Universidad como el Programa, desarrollan actividades en los ámbitos intelectual, espiritual, afectivo, físico, social y solidario.

La estrategia de formación integral en el Programa se desarrolla a través de las siguientes actividades y programas, que se enuncian a continuación, pero serán atendidas a profundidad en el factor de bienestar de este documento:

Asesoría Académica Personalizada (AAP): Consiste en proveer de acompañamiento personalizado a estudiantes en los tres primeros semestres del Programa que lo deseen de forma voluntaria, ya que son quienes requieren mayor apoyo en su proceso de adaptación a la vida universitaria. Para la Universidad de La Sabana la AAP es la estrategia de formación integral más importante, pues permite descender el PEI al ámbito personal. Cabe anotar que la AAP también forma parte de las estrategias preventivas de éxito académico, que están desarrolladas en la característica 7 y en la prevención de la deserción. Al preguntarle a los alumnos en la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, el 72.3% consideran que la AAP contribuye a la permanencia en la Universidad. El número de asesorías académicas realizadas desde el 2008-2, muestran una tendencia ascendente respecto al número de estudiantes atendidos semestre a semestre, con un promedio de 78%.

Tabla 28. Cobertura de Asesorías Académicas Personalizadas

SEMESTRE	% COBERTURA
2010-1	36%
2010-2	55%
2011-1	78%
2011-2	71%
2012-1	98%
2012-2	74%
2013-1	79%
2013-2	100%
2014-1	88%
2014-2	94%
2015-1	67%
2015-2	80%
2016-1	88%
PROMEDIO	78%

Programa Pharos: Es una modalidad de asesoramiento académico que está dirigido a estudiantes destacados por su nivel académico y sus excelentes cualidades personales. Pharos busca fortalecer la capacidad de liderazgo, proporcionando herramientas de crecimiento personal y promoviendo el ejercicio de la solidaridad. En Pharos cada alumno cuenta con un asesor, que ha sido capacitado para impulsar el proyecto de cada estudiante que hace parte del Proyecto. Entre el periodo 2010-1 y 2016-2 estuvieron matriculados 16 estudiantes a este Programa.

B. Participación en actividades que contribuyen a la formación integral

Monitorías Académicas: Todos los semestres la EICEA destinan un presupuesto para vincular estudiantes que se formen mientras apoyan a un profesor en el desarrollo de una asignatura. Los estudiantes son presentados por los profesores interesados ante la Comisión de Programa, instancia que aprueba tanto al candidato, como el presupuesto correspondiente. El trabajo realizado por los estudiantes se enmarca en el Programa Académico de la asignatura y en el Reglamento de Monitorías de la Universidad de La Sabana. Los monitores brindan apoyo a los estudiantes en aspectos como la solución de dudas y superación de dificultades en el aprendizaje de los temas de sus cursos y apoya al profesor en diferentes aspectos de la labor docente.

Programa PAT: Programa Aprendamos a Trabajar, es una estrategia que busca generar, desarrollar y potencializar las competencias laborales en los estudiantes. Es importante resaltar, que la EICEA destina un presupuesto para otorgar un estímulo económico a cada estudiante PAT por cada hora dedicada al programa. Este programa está abierto a todos los estudiantes que tienen matrícula regular en el semestre. Diferentes unidades de la Universidad solicitan estudiantes PAT para actividades que van desde apoyo administrativo hasta desarrollo de eventos y software. Además del impacto que tiene el programa sobre la formación integral de los estudiantes, constituye también una estrategia de apoyo económico a los participantes.

En la siguiente tabla se evidencia cuántos estudiantes de Gastronomía han participado en el programa PAT desde 2010.

Tabla 29. Estudiantes que participan en programa PAT por semestre de Gastronomía

Programa PAT	2010	2011-1	2011-2	2012-1	2012-2	2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1
Número de estudiantes	31	20	20	22	31	5	13	32	26	17

Fuente: CIUS - Bienestar Universitario, 2015

Semilleros de Investigación: Tal como se menciona en el juicio de la característica 29, los semilleros contribuyen a reforzar las aptitudes investigativas de los estudiantes de pregrado, que participan por voluntad propia desde cualquier semestre permitiéndoles profundizar en la construcción sistemática de conocimiento sobre un tema determinado, iniciando el proceso de investigación desde la concepción del proyecto, la selección de los métodos y técnicas de investigación, la recolección y análisis de la información y la presentación de resultados a manera de artículos o ponencias. Hay dos semilleros en el Programa de Gastronomía: *Gastroscience* (ciencia de alimentos) y *Nutriere* (cultura de la alimentación). Entre el 2015 y el 2017-1, 20 estudiantes de Gastronomía fueron parte de semilleros de investigación.

Tabla 30. Número de estudiantes inscritos en semilleros de investigación del Programa de Gastronomía

Semillero investigación	2015	2016	2017	TOTAL
Gastroscience	4	5	2	11
Nutriere	3	4	2	9

Fuente: Jefatura de Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación

Jornadas Universitarias: Son escenarios diseñados para fortalecer la formación integral de los estudiantes y afianzar en los participantes los proyectos educativos de la Universidad y del Programa. Anualmente se hacen cuatro jornadas universitarias. Las Jornadas universitarias se componen de los siguientes ejes: Formación académica y profesional, vida universitaria, actividad deportiva y cultural y vida espiritual.

Grupos artísticos, deportivos y culturales: Desde la Jefatura de Desarrollo Cultural, adscrita a la Dirección de Bienestar Universitario, se promueven medios para facilitar el acercamiento de los estudiantes a las diferentes manifestaciones artísticas, como mecanismo para educar la sensibilidad, la expresividad y la creatividad. Adicionalmente se fomentan espacios de estudio, diálogo, debate y análisis sobre los fenómenos que intervienen en la formación de la cultura, valores ciudadanos, identidad nacional y patrimonio. El número de estudiantes del Programa de Gastronomía que hicieron parte de estas actividades se ven en la siguiente tabla:

Tabla 31. Estudiantes de Gastronomía que han participado en actividades extracurriculares

Actividades	2010	2011-1	2011-2	2012-1	2012-2	2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1
Programas culturales	79	68	30	28	23	23	24	14	5	17
Programas deportivos	224	140	181	262	158	230	205	95	121	126
Programas de Bienestar Estudiantes	53	53	39	54	70	18	36	60	66	57

Fuente: Bienestar Universitario, 2015

Conclusiones de la característica 6

La Universidad y el Programa cuentan con políticas y estrategias variadas para que los estudiantes complementen su formación y obtengan una educación integral. Existen opciones como la asesoría académica, las monitorías, el programa PAT, los semilleros de investigación, así como una oferta variada de posibilidades voluntarias que permiten a los estudiantes desarrollar actividades de proyección social, culturales, deportivas, artísticas, recreativas y académicas complementarias.

Los estudiantes del Programa participan activamente en las actividades culturales, de bienestar y sobretodo las deportivas, puestas a su disposición por la Dirección de Bienestar de Estudiantes.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 6

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.55**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

CARACTERÍSTICA 7. Reglamentos estudiantil y académico

A. Mecanismos utilizados para la divulgación del reglamento estudiantil y académico

El [Reglamento de Estudiantes vigente en la Universidad de La Sabana](#), es producto de la experiencia institucional y refleja los propósitos, el desarrollo de valores, principios, derechos y deberes, promulgados en el [Proyecto Educativo Institucional](#). Los diferentes capítulos y artículos del documento incluyen las normas que comprenden las diferentes etapas y momentos de la vida universitaria, desde el ingreso, hasta la titulación. El Reglamento, vigente desde 2003, fue modificado y reeditado en el año 2009 debido a la necesidad de armonizar la dinámica institucional con el sistema de créditos académicos y la flexibilidad curricular.

Como parte del trabajo diario, la Dirección de Estudiantes atiende a los alumnos cuando tienen dudas en la aplicación del Reglamento. En las reuniones de padres de familia se hace una breve presentación del Reglamento y se invita a los asistentes a consultarlo en compañía de sus hijos. También en el proceso de inducción se realiza una jornada especial y ejercicios prácticos con los estudiantes nuevos para que comprendan la aplicación del reglamento.

Para la correcta aplicación del Reglamento se cuenta con diferentes instancias. La primera es cualquiera de las autoridades del Programa (incluidos los profesores), la segunda es la Dirección de Estudiantes quien profundiza sobre la consulta o posible incumplimiento o no del reglamento y su gravedad, la tercera es la Comisión de Programa esta comisión estudia el caso de acuerdo al informe o expediente presentado por la Dirección de Estudiantes, la cuarta es la Comisión de la EICEA, la quinta instancia es el Consejo de la EICEA y por último Consejo Superior este último aborda las apelaciones presentadas por los estudiantes que pierden la permanencia en el Programa por bajo rendimiento académico o sanciones disciplinarias. No todas las solicitudes de los estudiantes pasan por este proceso. Éste Consejo también define en segunda instancia cualquier otro asunto académico o disciplinario que sea apelado por un estudiante.

B. Apreciación de estudiantes y profesores del programa sobre la pertinencia, vigencia y aplicación del reglamento estudiantil y académico.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, al preguntar por el conocimiento de los aspectos contenidos en el reglamento de estudiantes, 36.9% de los estudiantes, 100% de los profesores de planta, y 62.5% de los profesores de cátedra, dicen conocerlo bien o muy bien.

El 53.7% de los estudiantes, el 100% de los profesores del programa (planta y cátedra), consideran que el reglamento de estudiantes contiene las disposiciones necesarias para el desarrollo de la vida universitaria y que estas facilitan las gestiones académicas, administrativas y financieras.

Finalmente, la encuesta permitió conocer que el 68.6% de los estudiantes y el 91% de los profesores de planta, y el 87.5% de los profesores de cátedra, consideró que la normatividad académica y disciplinaria aplicada en el Programa se rige por el reglamento de estudiantes.

C. Evidencias sobre la aplicación de las normas establecidas en los reglamentos estudiantil y académico para atender las situaciones presentadas con los estudiantes.

La Dirección de Estudiantes lleva un registro de todas las veces que se aplicaron normas de los reglamentos como en el caso de las sanciones aplicadas a los estudiantes del Programa por problemas disciplinarios o académicos. Es la unidad que aplica el reglamento pertinente al éxito

académico. Estas instancias quedan registradas en las actas de las Comisiones del Programa y de Escuela que se llevan a cabo quincenal semanalmente.

El Reglamento de Estudiantes contempla en el capítulo XVII la participación estudiantil en los órganos de dirección de la Institución y de la Escuela o Facultad. El artículo 105 menciona que la presencia de los estudiantes en el quehacer de la Universidad hace parte de la tarea educativa de formación de individuos íntegros, conscientes de sus compromisos personales y comunitarios, para que ejerzan el derecho de participación, de manera responsable, de conformidad con las normas y reglamentos, y que contribuyan con su actitud a propiciar y fomentar el respeto por la persona humana y su individualidad. El artículo 106 indica que los estudiantes que aspiren a representar a sus compañeros ante los órganos de gobierno de la Universidad deberán reunir las siguientes condiciones: Tener un promedio acumulado en el Programa igual o superior a 3.8 y no haber incurrido en período de prueba o haber sido objeto de sanciones distintas de la de amonestación.

Los órganos de gobierno en los que participan activamente los estudiantes, son el Consejo del Claustro, el Consejo de Facultad (EICEA), la Comisión de Apelaciones, Comisión de Planeación de la Universidad y Junta Directiva del Fondo de Estudiantes. Para el Consejo de Facultad (EICEA) y la Junta Directiva del Fondo de Estudiantes los representantes son elegidos por el voto de sus compañeros, y para el Consejo del Claustro Universitario y las Subcomisiones de Escuela o Facultad son elegidos por voto de sus compañeros dentro de un listado de estudiantes que cumplan unos requisitos: Promedio superior a 4,0, sin llamados de atención disciplinario y que estén entre 2° y 7° semestre.

D. Apreciación de directivos, profesores y estudiantes sobre la participación del estudiantado en los órganos de dirección del programa.

Los resultados de **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** muestran que el 80% de los profesores y el 25.4% de los estudiantes consideran que la participación de los estudiantes en los órganos directivos del programa causa un impacto positivo.

Esto evidencia el desconocimiento de los alumnos sobre los órganos de participación y su compromiso hacia estos. La socialización de los resultados de la gestión de estos alumnos en los órganos directivos, es clave para involucrar más alumnos en estos programas de participación, que impactan de forma positiva.

E. Políticas y estrategias sobre estímulos académicos para los estudiantes. El programa tiene evidencias sobre la aplicación de estas políticas y estrategias.

El capítulo XIX del Reglamento de Estudiantes menciona las siguientes distinciones que otorga la Universidad como estímulos académicos para los estudiantes:

- Estudiante Distinguido, a aquellos que teniendo un promedio acumulado igual o superior a 4.0, obtengan en su programa uno de los diez (10) promedios más altos en el período inmediatamente anterior, que se destaquen también por su espíritu universitario, conducta y colaboración en la Universidad, que no hayan incurrido en período de prueba o hayan sido objeto de sanción disciplinaria.
- Estudiante Meritorio, a aquellos que hayan sido declarados varias veces en su programa académico como “Estudiante Distinguido” y tengan un promedio acumulado igual o superior a

4.0. Además de la credencial que certifica tal calidad, la persona declarada Estudiante Meritorio queda exenta del pago de la matrícula durante los períodos restantes del Programa, siempre y cuando mantenga un promedio acumulado igual o superior a 4.0. Así mismo, queda exento del pago de los derechos de grado al finalizar sus estudios.

- Grado de Honor, a los estudiantes que desarrollaron excelentes trabajos de grado o que se destacaron durante su proceso formativo en campos como la investigación, docencia o proyección social.

Los alumnos que beneficiados por las distinciones mencionadas, suelen elevar su nivel de compromiso con el Programa, a través de la participación de actividades curriculares y extracurriculares.

Durante los últimos años este ha sido el número de estudiantes distinguidos y meritorios en el Programa de Gastronomía:

Tabla 32. Estudiantes distinguidos y meritorios en el Programa de Gastronomía

Semestre	Número de estudiantes distinguidos	Número de estudiantes meritorios
2017-1	2	2
2016-2	2	1
2016-1	2	
2015-2	2	
2015-1	2	1
2014-2	2	
2014-1	3	
2013-2	2	
2013-1	2	
2012-2	2	
2012-1	2	
2011-2	2	
2011-1	2	
2010-2	2	
2010-1	2	
2009-2	1	
2009-1	1	
2008-2	1	
TOTAL	32	4

Fuente: Dirección de Estudiantes EICEA 2016

Otra estrategia para el estímulo académico es el de monitorías: *“La monitoría es una práctica académica que comporta una distinción, otorgado por la Universidad de La Sabana a sus mejores estudiantes y egresados de pregrado y postgrado.”*. Cada semestre en Comisión de Programa se presentan las propuestas de monitores para el siguiente semestre. De acuerdo a la necesidad de las asignaturas y los recursos disponibles del Programa, se asignan monitores con horas de trabajo semanal y tareas específicas: *“Las monitorías se constituyen en acciones de apoyo a los profesores y a los estudiantes para el desarrollo de los procesos y actividades de enseñanza–aprendizaje de las asignaturas teóricas y prácticas y otras actividades curriculares equivalentes, tales como cursos,*

seminarios, talleres, laboratorios y demás labores relacionadas con la docencia. En ningún caso el monitor podrá reemplazar al profesor en su labor docente.”

Los monitores son premiados con la eximición del pago de sus derechos de grado, si son nombrados monitores dos o más veces durante su carrera académica.

A continuación, una relación de los monitores del Programa de Gastronomía:

Tabla 33. Horas de monitoría semestrales Programa de Gastronomía

Semestre	Número de Monitores	Horas de monitoría
2017-2	10	210
2017-1	18	804
2016-2	18	1096
2016-1	16	874
2015-2	21	892
2015-1	17	688
2014-2	13	488
2014-1	8	362
2013-2	8	435
2013-1	5	269

Fuente: Dirección de Estudiantes EICEA 2016

Conclusiones de la característica 7

Se aplican varias estrategias de divulgación del Reglamento de Estudiantes de Pregrado:

- Reuniones de padres de familia, donde se hace una breve presentación del Reglamento y se invita a los asistentes a consultarlo en compañía de sus hijos.
- Semana de inducción, donde se realiza una jornada especial con ejercicios prácticos para que los estudiantes nuevos comprendan la aplicación del reglamento.
- A través de la Dirección de Estudiantes de la EICEA, a quien se puede consultar por medio de sus secretarías, coordinadores y directivos.
- Página web de la Universidad.

La Comisión de la EICEA vela por la correcta aplicación del reglamento. Sin embargo, el Concejo de la EICEA es quien tiene la última palabra en lo relacionado con la aplicación de sanciones disciplinarias y la estrategia general de la Escuela.

El 36.9% de los alumnos conoce el Reglamento de Estudiantes bien o muy bien, 36.2% de forma regular, 20% poco, y solo el 1.5% no lo conoce. Esto expone que han sido expuestos al mismo en algún momento la mayoría de los alumnos, y son menos los que han tenido que consultarlo por algún proceso personal. Se debe seguir divulgando la utilidad de su conocimiento en la vida universitaria.

El 80% de los profesores y un 25.4% de los estudiantes consideran que su participación en órganos directivos causa impacto positivo, por lo que las estrategias más recientes buscan promover una mayor participación de los alumnos, socializando los resultados esta, para evidenciar los buenos resultados de su gestión, y los beneficios de tener una voz en las instancias de gobierno.

Se tienen definidas políticas y estrategias de estímulos académicos a los estudiantes. Cada año se entregan dos distinciones de *Alumno Distinguido*, para un total de 32, y se han entregado 4 distinciones de Alumno Meritorio desde 2008.

El Programa da soporte y forma simultáneamente alumnos a través del sistema de monitorías. Gracias a esta política de estímulo académico, 36 estudiantes han sido eximidos de pago de derechos de grado.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 7

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,47**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

Calificación final del Factor Estudiantes

Tabla 34. Calificación Final Factor Estudiantes

	Característica	Ponderación de la Característica (%)	Grado de Cumplimiento (0 - 5)	Calificación Ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
4	Mecanismos de selección e ingreso	25%	5,00	1,25	1,25	100%
5	Estudiantes admitidos y capacidad institucional	25%	4,71	1,18	1,25	94%
6	Participación en actividades de formación integral	30%	4,55	1,37	1,50	91%
7	Reglamento estudiantil y académico	20%	4,47	0,89	1,00	89%
Calificación Total				4.69	5,00	94%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor Estudiantes ha sido calificado con **4.69**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Estudiantes

Fortalezas:

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

El proceso de admisión PIAMI (Promoción, Inscripción, Admisión, Matricula e Inducción de nuevos estudiantes) está muy depurado para seleccionar a los estudiantes con mejores aptitudes humanas, académicas y vocacionales, lo cual ha consolidado excelentes índices de permanencia y éxito académico. Con una deserción promedio en los últimos 5 años de solo 5,36%.

La distribución de socio-económica y la igualdad de género (51% femenino/49% masculino) de los estudiantes admitidos, fortalece la diversidad en la población estudiantil en el Programa.

Los estudiantes matriculados en el Programa deben cumplir con un puntaje de Saber 11 mínimo, que ha permitido que 57% de estos se hayan ubicado en los primeros 100 puestos del país. Se puede concluir entonces que el Programa atrae, selecciona y matricula estudiantes de primer nivel.

La Universidad y el Programa cuentan con políticas y estrategias variadas para que los estudiantes complementen su formación y obtengan una educación integral. Existen opciones como la asesoría académica, las monitorías, el programa PAT, los semilleros de investigación, así como una oferta variada de posibilidades voluntarias que permiten a los estudiantes desarrollar actividades de proyección social, culturales, deportivas, artísticas, recreativas y académicas complementarias.

Las políticas y estrategias de estímulos académicos a los estudiantes generan gran sentido de pertenencia al Programa, y promueven la sana competencia entre los alumnos. Cada año se entregan dos premios de *Alumno Distinguido*, para un total histórico de 32, y se han 4 distinciones de Alumno Meritorio desde 2008 (son alumnos meritorios quienes ganan el premio por tercera vez). Los estudiantes del Programa, evidencian los valores del PEI y un enorme compromiso con su formación.

Oportunidades de mejora:

Tabla 35. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ESTUDIANTES

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
MISION, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA	6	Mejorar la participación de estudiantes en actividades de formación integral	Divulgar estas actividades (asesoría académica, PAT, monitorías, semilleros, jornadas universitarias, actividades de bienestar)	Director de Programa Director de Estudiantes		Semestral
	7	Aumentar divulgar y comunicar el Reglamento de Estudiantes de forma más efectiva.	Innovación en los mecanismos de divulgación a estudiantes y docentes.	Director del Programa Director de Estudiantes		Semestral
		Mejorar participación de los estudiantes en órganos de gobierno	Socializar los logros de los estudiantes que participan en órganos de gobierno.	Director del Programa Director de Estudiantes		Semestral

4.3. FACTOR 3 PROFESORES

CARACTERÍSTICA 8. Selección, vinculación y permanencia de profesores

A. Políticas y normas institucionales fundamentadas académicamente para la selección y vinculación del profesorado de planta y de cátedra a la Institución.

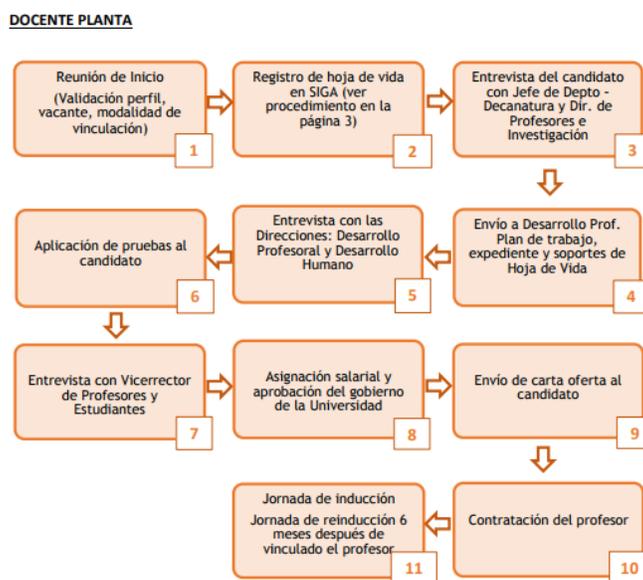
La Universidad, ha ido ajustando y perfeccionando los criterios para la selección y vinculación de profesores. Estos años dan testimonio de la transformación de la Universidad de La Sabana hacia el logro de altos estándares académicos y de una visión acorde con el entorno de la Educación Superior en Colombia, para lo cual la Universidad orienta sus esfuerzos en fortalecer las comunidades académicas, en estimular la producción intelectual y la investigación, así como una proyección social que propicie su participación proactiva en la sociedad local y mundial.

Las políticas, normas y criterios académicos en cuanto a selección y vinculación de profesores de Planta, Profesores de docencia planta y profesores de hora Cátedra en la Universidad de La Sabana, y que cobijan a todos los Programas de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, EICEA, están contempladas en documentos institucionales como: **Estatuto del profesor, Plan de Desarrollo Institucional; Reglamento de escalafón de profesores, y Ser profesor de la Universidad de La Sabana.** En estos documentos se describen las políticas y criterios de selección, políticas de ubicación en el escalafón y cada una de las actividades y tiempos que este proceso involucra.

Para los procesos de selección y vinculación del Programa de Gastronomía, se aplican los lineamientos institucionales liderados y gestionados por la Dirección de Desarrollo Humano y la Dirección de Desarrollo Profesional. El Programa de Gastronomía, realiza dichos procedimientos apoyado en las Jefaturas de los Departamentos de la EICEA, en particular con los Departamentos de Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación.

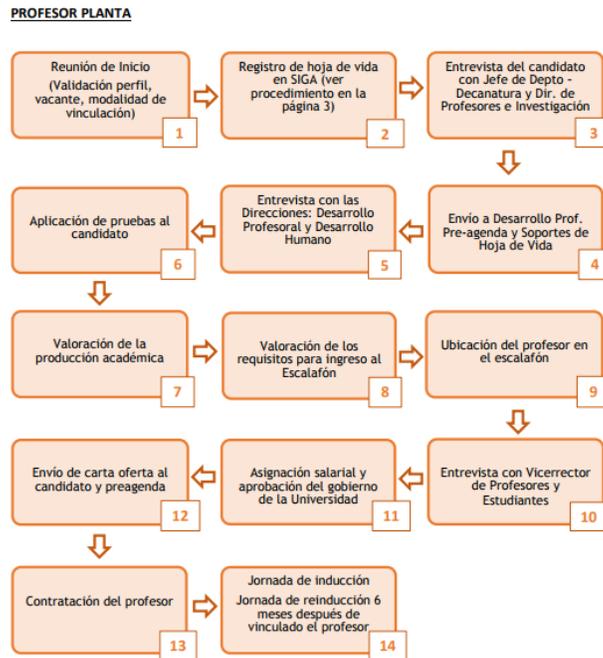
Los siguientes diagramas muestra el procedimiento para la selección y vinculación de profesores de la Universidad, en este caso es apoyado por la Jefatura Administrativa y la Coordinación de Logística de la EICEA.

Gráfico 1. Etapas para la vinculación de docente de planta de en la Universidad de La Sabana



Fuente: Dirección de Profesores e Investigación. EICEA

Gráfico 2. Etapas para la vinculación de profesores de planta de en la Universidad de La Sabana



Fuente: Dirección de Profesores e Investigación. EICEA

El proceso de selección y contratación de los Profesores hora cátedra depende de las necesidades de las Jefaturas de Departamento. A partir de las necesidades se revisan hojas de vida y se programan entrevistas con la jefatura del departamento que corresponda. Cuando el candidato es aprobado, la Jefatura Administrativa de la EICEA realiza los trámites de contratación, siguiendo los lineamientos de la Dirección de Desarrollo Humano. Este procedimiento está contemplado en el Manual de políticas y normas - Selección y contratación de Profesores de Cátedra. Es importante resaltar que los profesores hora - cátedra y profesores docencia-planta, en términos de formación y actualización en el campo humanístico y campo profesoral (pedagogía, asesoría académica, tecnologías educativas y segunda lengua) tienen las mismas oportunidades y posibilidades que el Profesor Planta.

En síntesis, puede decirse que entre 2009 y 2016 la Universidad ha hecho mejoras continuas a este proceso, y como muestra de ello, desde 2009 cuenta con manuales de Políticas y Normas para el Sistema de Gestión de Calidad sobre Selección y Contratación de Profesores de Cátedra, sobre Selección y Contratación de Profesores de Planta y un Manual de Procesos y Procedimientos para la Selección e Inducción de Personal, con un capítulo específico para los profesores de planta.

- La Universidad cuenta con políticas, normas y procedimientos actualizados para la selección y vinculación del profesorado.
- Las políticas y normas para la selección y vinculación del profesorado están materializadas en procesos estandarizados.

Procesos de vinculación de profesores en los últimos años.

Las políticas, normas y procedimientos de selección y vinculación de profesores se han hecho efectivas en la contratación de profesores en los últimos años. En 2008 había un profesor de planta de tiempo completo, uno de medio tiempo y uno de cátedra. Con corte a diciembre de 2016 el Programa de Gastronomía contaba con 10 profesores de tiempo completo, uno de medio tiempo y diez de cátedra. En las siguientes dos tablas se muestran la relación de avance en planta docente y cátedra del programa.

Tabla 36. Vinculación de profesores en el Programa de Gastronomía desde 2008

Vinculación de profesores al Programa de Gastronomía en los últimos años				
Semestre	Tiempo Completo	Medio Tiempo	Cátedra	Total
2008-2	1	1	1	3
2009-1	4	0	1	5
2009-2	3	1	2	6
2010-1	3	1	4	8
2010-2	3	1	7	11
2011-1	3	1	6	10
2011-2	2	1	15	18
2012-1	2	1	13	16
2012-2	2	1	15	18
2013-1	2	1	16	19
2013-2	4	1	16	21
2014-1	1	5	14	20
2014-2	2	1	16	19
2015-1	8	1	15	24
2015-2	12	1	9	22
2016-1	8	1	11	20
2016-2	10	1	10	21

Fuente: Programa de Gastronomía

La vinculación de profesores según el nivel de formación ha incrementado en los últimos años, para el 2008 el Programa de Gastronomía contaba dos profesores con maestría (Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos y en Literatura) y un técnico en cocina con certificación en HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) con el TUEV en Alemania. En términos generales el mayor porcentaje de formación de los profesores tanto de planta como de cátedra, es de un 37% de Maestría, seguido de un 34% de técnicos chef de amplia experiencia laboral, de un 26% con formación profesional y de un 3% con formación de doctorado. Si se analiza esta relación solo con los profesores planta la proporción queda representada así: 40% técnicos, 30% profesionales, 20% magister y 10% con formación de doctorado lo que implica una oportunidad para ampliar la planta profesoral a profesores con maestría y doctorado.

Tabla 37. Vinculación de profesores por nivel de formación desde 2008 de los Departamentos Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de La Alimentación

Vinculación de profesores del Programa de Gastronomía por nivel de formación				
Semestre/Nivel de formación	Doctorado	Maestría	Profesional	Técnico
2008-2	0	2	0	1
2009-1	0	4	0	1
2009-2	0	3	1	2
2010-1	0	5	1	2

2010-2	0	6	2	3
2011-1	0	5	1	4
2011-2	0	5	7	6
2012-1	0	5	5	6
2012-2	0	5	7	6
2013-1	0	6	7	6
2013-2	0	7	7	7
2014-1	0	4	6	6
2014-2	1	7	6	5
2015-1	1	7	6	9
2015-2	1	7	6	7
2016-1	1	9	2	7
2016-2	1	8	6	6

Fuente: Programa de Gastronomía 2016

De otro lado los profesores de planta de áreas transversales de la EICEA que tienen relación con el Programa se enumeran en la tabla siguiente. Se detalla que el Departamento que más aporta a la formación de los gastrónomos es el de finanzas con una ponderación de 40.43%, seguida del área de emprendimiento e innovación con un 25.53%.

Tabla 38. Departamentos transversales de la EICEA

Departamentos transversales de la EICEA					
Semestre	Emprendimiento e Innovación	Finanzas	Mercadeo	Gestión de Operaciones	Servicio Calidad y Hospitalidad
2008-2	1				
2008-9	2	1			
2009-1	2	2			
2010-1	2	2	1		
2010-2	2	2	2		
2011-1	2	2	2		
2011-2	2	2	2		1
2012-1	2	2	2	1	1
2013-1	2		2	1	1
2013-2	1	3	2	1	1
2014-1	1	3		1	1
2014-2	1	3		1	1
2015-1	1	4		1	1
2015-2	1	4		1	1
2016-1	1	4		1	1
2016-2	1	4		1	1

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA

B. Estrategias de la Institución para propiciar la permanencia de los profesores en el programa y el relevo generacional.

Como estrategia para permanencia de los profesores, la Universidad ha establecido Reglamento de Escalafón de Profesores (Resolución N° 531 del 19 de agosto de 2009), por medio de cual se puede ascender de acuerdo a la pertinencia de resultados académicos, docentes, producción científica, proyección social. Adicionalmente, la Universidad ha venido implementando nuevas formas de vinculación de profesores, una de estas es la figura del profesor docencia-planta quien se considera parte de la planta profesoral, dado que asume tiempo y dedicación preferente a la Universidad. La

función primordial del profesor docencia-planta es la docencia, la cual imparte en un alto número de sesiones de docencia directa semanales (entre 16 y 23 horas si es de tiempo completo y entre 8 y 15 si es de medio tiempo). Adicionalmente participa en otras actividades afines a esta función sustantiva, contribuyendo a los fines y calidad de la docencia. En el siguiente diagrama se muestran las funciones principales que puede desarrollar el profesor de planta:

Diagrama 1. Funciones Profesor de planta

Docencia Directa (Presencial, virtual o acompañamiento en prácticas)	<ul style="list-style-type: none"> • Entre 8 y 15 horas semanales con vinculación medio tiempo. • Entre 15 y 23 horas semanales de clase con vinculación tiempo completo.
Asesoría Académica	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar esta labor una vez se hayan cubierto las horas por profesores planta.
Asesoría trabajo de grado	<ul style="list-style-type: none"> • Según la necesidad del área o departamento académico
Gestión Académica	<ul style="list-style-type: none"> • De apoyo o complemento a la docencia y no superen el 30% de la dedicación total.
Plan de Formación	<ul style="list-style-type: none"> • Participación en programas de formación de profesores (saber pedagógico e investigativo, cultura institucional, lenguas extranjeras y TIC).
Actividades de Investigación	<ul style="list-style-type: none"> • De manera excepcional y aprobadas por la CRYV.

Fuente: Dirección de Dirección de Docencia 2016

De igual forma, para propiciar la permanencia de los profesores en el programa y el relevo generacional la Universidad cuenta con el Sistema de Gestión Académica (SGA) y la Proyección de Profesores a través del [Escalafón de Profesores y de Talento Sabana](#). El Sistema de Gestión Académica (SGA) de los profesores es una herramienta que permite medir anualmente con indicadores académicos y financieros el desempeño de las funciones desarrolladas por los profesores, proporcionando a los directivos una visión global del estado de su unidad académica, frente a los objetivos y metas de los planes de desarrollo.

La proyección de profesores aporta una visión del perfil de cada profesor para desarrollar su carrera profesoral en la Universidad, e identifica oportunidades de relevo, cubrimiento de vacantes y la proyección de nuevas plazas de acuerdo con las necesidades de crecimiento de los departamentos o áreas académicas.

C. Apreciación de directivos y profesores sobre la aplicación, pertinencia y vigencia de las políticas, las normas y los criterios académicos establecidos por la institución para la selección, vinculación y permanencia de sus profesores.

El 100% de los directivos, el 72.7% de los profesores de planta, y 87.5% de los de cátedra, creen que las políticas y procedimientos para la selección, vinculación de los profesores, son claras. El 100% de los directivos, 90.9% de los profesores de planta, y 87.5% de los de cátedra, creen que estas son pertinentes.

Esta apreciación referente a las políticas y procedimientos para la permanencia de los profesores, de acuerdo a su claridad y pertinencia son del 100% para directivos, 90.9% de los profesores.

Esto indica una buena apreciación por parte de los directivos y profesores sobre las políticas y normas para su selección, vinculación y permanencia.

Conclusiones de la característica 8

La Universidad cuenta con políticas y normas específicas, claras y pertinentes para cada uno de los procesos de selección, vinculación y permanencia de los profesores.

Estas se deben profundizar con estrategias de divulgación para que la comunidad del Programa, especialmente para los docentes de cátedra.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 8

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,5**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 9. Estatuto profesoral

La institución ha expedido y aplica un estatuto profesoral inspirado en una cultura académica universalmente reconocida, que contiene entre otros, los siguientes aspectos: régimen de selección, vinculación, promoción, escalafón docente, retiro y demás situaciones administrativas; derechos, deberes, régimen de participación en los órganos de dirección, distinciones y estímulos; sistemas de evaluación de desempeño y régimen disciplinario.

A. Mecanismos de divulgación del estatuto profesoral.

Las políticas generales sobre el cuerpo profesoral se encuentran en el Estatuto del Profesor⁵ (2011, Reglamento Estatutario N° 01). El documento presenta en su orden los principios que rigen la actividad profesoral, el perfil del profesor, tipos de profesores en la Universidad de la Sabana, carrera profesoral, derechos y deberes del profesor, capacitación, funciones y actividades del profesor, evaluación y desarrollo profesoral y, distinciones y estímulos académicos. Todos los aspectos del Estatuto responden a la cultura académica de una Universidad que “promueve el respeto a la dignidad trascendente de la persona humana y en un ambiente de libertad responsable, propicia el perfeccionamiento integral de todos los miembros de la comunidad universitaria” (Estatuto del Profesor, 2005, p. 2). En este contexto la Universidad se fundamenta en los principios de autonomía universitaria, universalidad, libertad, coherencia de vida y entereza moral.

Adicionalmente, otros documentos que fundamentan, orientan y normalizan el ejercicio de la carrera profesoral en la Universidad de La Sabana son:

⁵

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/11._Estatuto_del_Profesor_de_la_Universidad.pdf

- Proyecto Educativo Institucional⁶
- Plan de Desarrollo de la Universidad de la Sabana 2029⁷
- Reglamento Interno de Trabajo de 2013⁸
- Reglamento de Escalafón de Profesores de 2009⁹
- Guía para la valoración de la Producción de los Profesores de 2016¹⁰
- El estilo humano en la Universidad de La Sabana de 2005.
- Políticas y procedimientos generales en relación con la investigación en la Universidad de La Sabana.
- Guía del Asesor Académico.

Algunos de estos documentos se entregan a los profesores nuevos en la inducción a cargo de Desarrollo Humano y todos se encuentran en la página Web de la Universidad de La Sabana, en documentos institucionales.

B. Información sobre percepción de directivos y profesores del programa sobre la pertinencia, vigencia y aplicación del estatuto profesoral.

Para el año 2016 se encontró que el 100% de los directivos, el 90.9% de los profesores de planta y 62.5% de los de cátedra del Programa conocían los aspectos contenidos en el Estatuto Profesoral. 100% de los directivos, profesores de planta, y 80% de los de cátedra, manifestaron estar de acuerdo con las disposiciones necesarias para el desarrollo profesoral contenidas en el Estatuto Profesoral. El Departamento de Artes Culinarias no cuenta con profesores de planta, por la formación técnica de sus docentes (chefs técnicos en artes culinarias), esto devela la pertinencia de establecer un mecanismo de escalafón para los docentes.

C. Información actualizada sobre el número de profesores adscritos a la facultad, al programa o departamento que sirva al mismo, por categorías académicas establecidas en el escalafón.

La EICEA cuenta con una planta docente distribuidas en 11 departamentos, 7 de los cuales prestan servicios docentes en asignaturas de Gastronomía. Están compuestos por 206 docentes, 75 dando clases a los estudiantes del Programa, 12 del Departamento de Ciencia & Cultura de la Alimentación, y 11 del Departamento de Artes Culinarias. De estos 206 docentes, 17 (8.3%) tienen título de doctorado, 97 (47.1%) tienen maestría, 32 (15.5%) especialización, 54 (26.2%) pregrado, y 6 (2.9%) titulación técnica.

6

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/2._Proyecto_Educativo_Institucional_-PEI.pdf

7

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/Plan_Estrategico_de_la_Universidad_de_La_Sabana_al_2029.pdf

8

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/Reglamento_Interno_de_Trabajo_Universidad_de_La_Sabana.pdf

9

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/10._Reglamento_Escalafon_de_Profesores.pdf

10

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/2017-guia-produccion-academica-profesores-universidad-de-la-sabana-reglamentacion_059__1_.pdf

Los profesores adscritos al Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación, tienen doctorado 1 (8.33%), maestría 9 (75%), y pregrado 2 (16.67%); mientras que, en el Departamento de Artes Culinarias, tienen maestría 1 (9.1%), pregrado 5 (45.5%), y titulación técnica 5 (45.5%). Esto devela la condición particular del Departamento de Artes Culinarias respecto a la formación y experiencia de sus profesores, quienes son cocineros expertos, algunos con formación profesional previa en otra área de conocimiento, pero todos con formación técnica en las artes culinarias (cocina, panadería y/o pastelería). Sumando a esto lo novel de la formación profesional en Gastronomía en el mundo, no hay prácticamente profesionales con experiencia superior a 4 años, o con maestrías en el área específica de la gastronomía (que no existen en el país, y son muy nuevas en otras partes del mundo). Los cocineros, panaderos, y pasteleros profesionales, adquieren su experticia gracias a la experiencia laboral, y no a la academia.

En la EICEA, no es solo alta la calidad de los profesores por sus titulaciones sino además por la variedad de sus áreas de conocimiento.

En la tabla 37 se muestra la ubicación de los profesores en el escalafón adscritos a la EICEA y para el Programa de Gastronomía. Lo que evidencia que no solo existen políticas institucionales de ubicación, permanencia y ascenso en el escalafón, sino también el compromiso de la Universidad en afianzar un cuerpo docente “de excelencia científica, académica, profesional y personal, que armonice los propósitos institucionales con sus aspiraciones profesionales y académicas” (Reglamento de Escalafón de Profesores, 2009, p. 7).

Tabla 39. Ubicación de profesores en el escalafón adscritos a la EICEA y el Programa de Gastronomía

Ubicación de Profesores en el escalafón adscritos a la EICEA y Gastronomía 2016-2								
Criterio	Docencia planta	Por escalafonar	En formación	Auxiliar	Asistente	Asociado	Titular	TOTAL
EICEA	17	5	3	3	12	4	1	45
Gastronomía	7	0	1	0	1	0	1	10

Fuente: Gestor del dato EICEA. Dirección de Planeación

- Se cuenta con un Reglamento de Escalafón de Profesores recientemente actualizado, que define el perfil de los profesores de la Universidad, de acuerdo con los objetivos estratégicos de la Institución.
- Todos los profesores que han ingresado al Programa, lo han hecho de acuerdo con las normas establecidas en el Escalafón.
- El Escalafón vigente contempla normas en torno a ubicación, permanencia, ascenso y responsabilidades de los profesores, de acuerdo con su categoría académica.

D. Políticas institucionales en materia de ubicación, permanencia y ascenso en las categorías del escalafón docente.

El Estatuto profesoral precisa sus políticas y orientaciones en el Reglamento de Escalafón de Profesores; el primero, de 1997, tuvo vigencia hasta mediados de 2009, y el actual reglamento fue aprobado en 2009 y está acompañado por otros dos documentos más: la Guía para la Valoración Producción de Profesores y Preguntas Frecuentes al Reglamento.

El Reglamento (2009) desarrolla los siguientes aspectos: a) el Profesor de planta de la Universidad (perfil, carrera profesoral, funciones y agenda académica), b) Escalafón de profesores de planta, c) Factores para el ingreso y ascenso, d) Requisitos para el ascenso, e) Procedimiento para el ingreso y ascenso en las categorías del escalafón, f) Funciones de los profesores de planta, g) Estímulos y distinciones, h) Evaluación de desempeño y i) Disposiciones especiales.

El Reglamento propone un Escalafón con las categorías de Auxiliar, Asistente, Asociado y Titular; y se establecen requisitos de ingreso puntuales en cuanto a la Formación académica, Experiencia académica universitaria, Producción investigativa y académica, Experiencia profesional, Competencia en Lengua extranjera y Competencias en Informática Educativa. Las condiciones para ascenso en éste escalafón son la Formación Académica, la Competencia en Lengua Extranjera, Avance en investigación y producción académica, Avance en el Plan de Formación de profesores de la Universidad, Competencias en Informática Educativa, Competencias del Profesor, Desempeño Docente, Producción Investigativa y Producción Académica, Proyección Social, Asesoría Académica Personalizada y Gestión Académica.

El detalle de los criterios de valoración de la producción académica, se encuentran en la Guía para la Valoración de la Producción Académica de los profesores, en la Reglamentación N°. 059 del 22 de septiembre de 2016.¹¹

E. Información sobre la percepción de directivos y profesores sobre la aplicación de las políticas institucionales en materia de participación del profesorado en los órganos de dirección de la institución y del programa.

La Universidad propicia la participación de los profesores a través de mecanismos para la elección y designación en órganos de decisión como el Consejo Superior, el Consejo de Facultad (Consejo de Escuela), el Comité de Escalafón y las subcomisiones de Currículo e investigación. En la encuesta de apreciación para el año 2016, ante la pregunta: ¿Considera que las políticas institucionales promueven la participación de los profesores en los órganos de dirección de la Universidad y del programa, el 40% los profesores del planta del departamento de artes culinarias están de acuerdo y el 20% totalmente de acuerdo con dicha afirmación; respecto a los profesores del departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos el 33.3% está medianamente de acuerdo, el 16.7% de acuerdo y el 50% totalmente de acuerdo.

F. Evidencias sobre la participación de los profesores en los órganos de dirección del programa, de la facultad, del departamento y/o de la institución, durante los últimos cinco años.

La Universidad continúa propiciando la participación de los profesores a través de mecanismos para la elección y designación en órganos de decisión como el Consejo Superior, el Consejo de Escuela de la EICEA, el Comité de Escalafón y las subcomisiones de Currículo y de Investigaciones. En la tabla 38 se evidencia la participación de los profesores en han actuado en órganos de decisión.

Tabla 40. Participación de profesores del Programa de Gastronomía en órganos de decisión.

AÑO	ÓRGANO DE DECISIÓN	NOMBRE DE LOS PROFESORES
2011	Comisión de Programa	María Paula Nieto Ángel

¹¹

https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/2017-guia-produccion-academica-profesores-universidad-de-la-sabana-reglamentacion_059__1_.pdf

	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela) / Comité de escalafón de la Unidad Académica	Catherine Pereira Villa
2012	Comisión de Programa	María Paula Nieto Ángel
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela) / Comité de escalafón de la Unidad Académica	Olga Marlene Acosta Rubiano
	Consejo Claustro Universitario	Catherine Pereira Villa
2013	Comisión de Programa	María Paula Nieto Ángel
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela) / Comité de escalafón de la Unidad Académica	Olga Marlene Acosta Rubiano
2014	Comisión de Programa	Luz Indira Sotelo Díaz
	Consejo Claustro Universitario	Olga Marlene Acosta Rubiano
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela) / Comité de escalafón de la Unidad Académica	Pablo Enrique Moreno Alemay
	Sub-comisión de Currículo	Luz Indira Sotelo Díaz
2015	Comisión de Programa	Luz Indira Sotelo Díaz
	Sub-comisión de Currículo	Luz Indira Sotelo Díaz
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela)	Pablo Enrique Moreno Alemay
	Consejo Claustro Universitario	Pablo Enrique Moreno Alemay
	Consejo Claustro Universitario	Daniel Gómez Abella
2016	Comisión de Programa	Luz Indira Sotelo Díaz
	Sub-comisión de Currículo	Luz Indira Sotelo Díaz
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela)	Carlos Manuel Jiménez Aguilar
	Sub-comisión de investigación	Luz Indira Sotelo Díaz
2017	Comisión de Programa	Luz Indira Sotelo Díaz
	Sub-comisión de Currículo	Luz Indira Sotelo Díaz
	Consejo de Facultad (Consejo de Escuela)	Annamaria Filomena Ambrosio
	Sub-comisión de investigación	Luz Indira Sotelo Díaz

Fuente: Gestor del dato EICEA. Dirección de Planeación y Programa de Gastronomía

Conclusión de la característica 9

Hay un extraordinario equipo profesoral en la EICEA al servicio de los estudiantes del Programa: 11 departamentos, 7 prestando servicios docentes a través de materias del plan de estudios de Gastronomía.

Los profesores de la EICEA conocen el Estatuto Profesoral vigente, el Reglamento de Escalafón de profesores y su aplicabilidad, estos documentos se encuentran disponibles para cualquier profesor. Sin embargo, se observa una oportunidad de mejora en los mecanismos de divulgación del estatuto profesoral para los profesores adscritos a Gastronomía

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 9

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,73**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 10. Número, dedicación, nivel de formación y experiencia de los profesores.

De acuerdo con la estructura organizativa de la Universidad y con las especificidades del Programa de Gastronomía, éste cuenta directamente, y a través de la EICEA y de sus departamentos, con un número de profesores con la dedicación, el nivel de formación y la experiencia requeridos para el óptimo desarrollo de las actividades de docencia, investigación, y extensión o proyección social, y con la capacidad para atender adecuadamente a los estudiantes. En la tabla siguiente se relaciona el nivel de formación de los profesores de planta del Programa de Gastronomía, según el nivel de formación para los periodos académicos comprendidos entre el 2008-2 y el 2016-2.

Tabla 41. Nivel de formación de los profesores del Programa de Gastronomía

Semestre/Nivel de formación	Doctorado	Maestría	Profesional	Técnico
2008-2	0	2	0	1
2009-1	0	4	0	1
2009-2	0	3	1	2
2010-1	0	5	1	2
2010-2	0	6	2	3
2011-1	0	5	1	4
2011-2	0	5	7	6
2012-1	0	5	5	6
2012-2	0	5	7	6
2013-1	0	6	7	6
2013-2	0	7	7	7
2014-1	0	4	6	6
2014-2	1	7	6	5
2015-1	1	7	6	9
2015-2	1	7	6	7
2016-1	1	9	2	7
2016-2	1	8	6	6

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA

Otras unidades de la Universidad como la Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas, la Facultad de Ingeniería, el Instituto de la Familia y el Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras, aportan profesores al Programa para dictar diferentes asignaturas. En la tabla siguiente se evidencia el porcentaje de servicios recibidos desde otras unidades académicas durante los periodos 2015-2 y 2016-1

Tabla 42. Porcentaje de prestación de servicios docentes recibido por el Programa de Gastronomía durante los periodos 2015-2 y 2016-1

UNIDAD QUE PRESTA EL SERVICIO DOCENTE	2015-2		2016-1	
	Número de Profesores	% Servicios	Número de Profesores	% Servicios
Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas	69	36%	75	32%
Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras	43	22%	41	17%
Filosofía y Ciencias Humanas	24	12%	29	12%

Ingeniería	13	6%	23	9%
Centro de Tecnologías para la academia	13	6%	19	8%
Instituto de la Familia	17	9%	19	8%
Educación	1	1%	16	6%
Enfermería y Rehabilitación	1	0%	3	1%
Comunicación Social	3	1%	2	0%
Derecho	2	1%	1	0%
Dirección de Relaciones Internacionales	0	0%	1	0,4%
Dirección General de Estudiantes	0	0%	1	0,4%
Medicina	1	0,5%	1	0,4%
Psicología	1	0,5%	0	0%
Total	188	100%	231	100%

Fuente: Centro de Información CIUS; Universidad de La Sabana. (Variable Profesores, Servicios Docentes Recibidos_GAS)

La ubicación de los profesores en el escalafón docente para el Programa de Gastronomía, para el año 2016 se presenta en la tabla siguiente:

Tabla 43. Ubicación de Profesores en el escalafón adscritos a Gastronomía año 2016-2

Categoría	Nombre del Profesor	Titulación
Titular	Luz Indira Sotelo Díaz, PhD.	Doctorado
Asistente	Annamaria Filomena Ambrosio	Maestría
En formación	Diana Marcela Vernot Van Arcken	Maestría
Docencia planta	Felipe Castilla Corzo	Maestría
	Daniel Roberto Prada Granada	Profesional
	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Profesional
	Juan Manuel de la Roche Merino	Profesional
	Samira Rueda Ibrahim	Técnico
	Natalia Ramírez Cabrera	Técnico
	José María Ajkay Romero	Técnico

Fuente: Gestor del Dato EICEA. Dirección de Planeación

A. Profesores de planta con título de especialización, maestría y doctorado en relación con el objeto de conocimiento del programa adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivos, e información acerca de las instituciones en las cuales fueron formados.

La EICEA en coherencia con las políticas de la Universidad, ha promovido la consolidación del cuerpo profesoral con calidades personales y académicas que se ajusten a las exigencias del Proyecto Educativo Institucional y del Proyecto Educativo del Programa. Para el efecto se ha comprometido con la atracción, selección y retención de profesores con altos títulos académicos y con experiencia universitaria. De las diferentes unidades académicas de la Universidad, 231 profesores prestan servicios docentes al Programa de Gastronomía. De estos, 75 hacen parte de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, de los cuales, 12 pertenecen al Departamento de *Ciencia y Cultura de la Alimentación* y 11 al Departamento de *Artes Culinarias*. De estos 75 profesores, 18 son de planta, y 57 son de cátedra.

La tabla siguiente evidencia el título más alto de los profesores de planta del Programa.

Tabla 44. Profesores de planta de Gastronomía con título académico más alto en su formación académica en relación con el objeto de conocimiento

Nombre del Profesor	Fecha de ingreso	Escalafón ingreso	Escalafón actual	Antigüedad (Años)	Departamento	% dedicación	Título más alto	Universidad	País	Fecha de grado
Luz Indira Sotelo Díaz	14/10/2003	Asistente	Titular	13.6	Ciencia y Cultura de la Alimentación	100	Doctorado	Universidad Politécnica de Valencia	España	06-abr-00
Annamaria Filomena Ambrosio	12/11/2013	Auxiliar	Asistente	3.5	Ciencia y Cultura de la Alimentación	100	Maestría	Universidad de La Sabana	Colombia	01-dic-12
Diana Marcela Vernot Van Arcken	14/01/2013	Profesor en Formación	Profesor en Formación	4.4	Ciencia y Cultura de la Alimentación	100	Maestría	Universidad Javeriana	Colombia	19-nov-15
Felipe Castilla Corzo	11/07/2016	Docencia planta	Docencia planta	0.9	Ciencia y Cultura de la Alimentación	100	Maestría	Universidad Javeriana	Colombia	10-jun-16
Daniel Roberto Prada Granada	26/01/2015	Docencia planta	Docencia planta	2.3	Artes Culinarias	100	Pregrado	Universidad de los Andes	Colombia	20-mar-99
Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	21/01/2013	Docencia planta	Docencia planta	4.3	Artes Culinarias	100	Pregrado	Universidad Externado de Colombia	Colombia	1993
Juan Manuel De La Roche Merino	18/07/2016	Docencia planta	Docencia planta	0.8	Artes Culinarias	100	Pregrado	Escuela de Artes y Letras	Colombia	15-mar-01
Daniel Jiménez Guzmán	23/01/2017	Docencia planta	Docencia planta	0.3	Artes Culinarias	100	Técnico	Escuela de Gastronomía Verde Oliva	Colombia	2006
Silvia Gast Harders	01/02/2016	Docencia planta	Docencia planta	1.3	Artes Culinarias	50	Especialista	ICSEF	Colombia	07-oct-83

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA

B. Profesores del programa adscritos en forma directa o a través de la facultad o departamento respectivo con dedicación de tiempo completo, medio tiempo y cátedra, según nivel de formación. Experiencia profesional y/o académica de los profesores, según necesidades y exigencias del programa para el desarrollo óptimo de sus funciones sustantivas.

En la actualidad el Programa cuenta con 11 profesores de planta y 12 profesores de cátedra. Estos últimos cumplen con labores principalmente relacionadas con docencia. Por su parte los profesores de planta dedican su tiempo laboral a la docencia, investigación, proyección social, asesoría académica personalizada y la gestión. El Programa ha crecido en su número de profesores tanto de planta como de cátedra, como se evidenció en la tabla 34. En la tabla siguiente se presentan los profesores de gastronomía con dedicación de tiempo completo, medio tiempo y cátedra con su última titulación académica. Respecto al Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Tabla 45. Profesores de planta de Gastronomía con dedicación de tiempo completo, medio tiempo y cátedra, según nivel de formación.

Nombre del Profesor	Área de Conocimiento a la que pertenece	Departamento	Más alta titulación	Planta	Cátedra
Indira Sotelo	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Doctorado	x	
Annamaria Filomena	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría	x	
Catalina González Salcedo	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
Diana Vernot	Cultura	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría	x	
Felipe Castilla	Cultura	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría	x	
Luisa Acosta	Cultura	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
María Clara Obregón	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
María Clara Uribe	Cultura	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
María del Pilar Castillo	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
María Pía Mazzanti	Cultura	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Maestría		x
Suzie Hoban	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Maestría		x
Adriana Otalvaro	Administración	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Profesional		x
Ana María Vargas	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Profesional		x
Carlos Gaviria	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Profesional	x	
Daniel Roberto Prada	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Profesional	x	
Juan Manuel de La Roche	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Profesional	x	
Leónidas Fernández	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Profesional		x
Luis Miguel Jiménez	Ciencia de Alimentos	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Profesional		x
Silvia Gast	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Técnico	x	
José Luis Rojas	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Técnico		x
José María Ajkey Romero	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Técnico	x	
Natalia Ramírez	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Técnico	x	
Samira Rueda	Artes Culinarias	Artes Culinarias	Técnico	x	

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA

C. Tiempos de cada profesor del programa adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo, dedicados a la docencia, a la investigación, a la creación artística, a la extensión o proyección social, a la atención de funciones de gestión académica o administrativa, a la tutoría individual de los estudiantes, de acuerdo con la naturaleza del programa.

La distribución del tiempo de los profesores, se hace mediante el modelo de trabajo por objetivos, el cual es registrado en la agenda académica de cada profesor. Es importante tener en cuenta, que la agenda académica, responde a los objetivos del programa, la EICEA y la Universidad. La tabla 44 muestra el porcentaje de distribución de los profesores vinculados al programa, en actividades como Docencia, Investigación, Actividades Administrativas, Extensión y Otras Actividades. Respecto a los profesores de cátedra, brindan apoyo y acompañamiento a los estudiantes, en el desarrollo de competencias especialmente: actitudes, conocimiento, capacidades y habilidades. Sin embargo, estas labores están centradas en los profesores de planta del programa.

Tabla 46. Porcentaje de dedicación de los profesores adscritos al Programa de Gastronomía, a investigación, docencia, actividades administrativas entre otras.

Nombre del Profesor	Docencia %	Investigación %	Gestión Académica %	Extensión %	Otras Actividades %
Adriana Otálvaro	100	0	0	0	0
Ana María Vargas	100	0	0	0	0
Catalina González Salcedo	100	0	0	0	0
José Luis Rojas	100	0	0	0	0

Leónidas Fernández	100	0	0	0	0
Luis Miguel Jiménez	100	0	0	0	0
Luisa Acosta	100	0	0	0	0
María Clara Obregón	100	0	0	0	0
María Clara Uribe	100	0	0	0	0
María del Pilar Castillo	100	0	0	0	0
María Pía Mazzanti	100	0	0	0	0
Silvia Gast	100	0	0	0	0
Suzie Hoban	100	0	0	0	0
Samira Rueda	91	0	6	3	7
Felipe Castilla	79	7	9	1	4
Juan Manuel de La Roche	72	0	18	3	7
Natalia Ramírez	68	0	17	9	6
Carlos Gaviria	64	0	26	7	3
Diana Vernot	44	31	8	2	15
Daniel Roberto Prada	35	0	63	2	0
José María Ajkay Romero	29	0	44	5	22
Annamaria Filomena	26	52	9	4	9
Indira Sotelo	18	49	27	3	3

Fuente: Gestor del Dato EICEA. Dirección de Planeación

D. Información sobre percepción de directivos, profesores y estudiantes del programa adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo, sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores al servicio de éste.

En la MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016, en la pregunta referente al número de profesores de la Escuela al servicio del Programa de Gastronomía, el 76.2% de los estudiantes, el 100% de los directivos, y el 27% de los profesores, lo consideran suficiente. El 78.5% de los estudiantes, 100% de los directivos, y 94.7% de los profesores están de acuerdo con la suficiencia de su formación y experiencia. Se puede evidenciar la calidad de los profesores con los que cuenta el Programa, reflejado en su formación y experiencia en cada una de las áreas específicas en las que se desempeña. Sin embargo, al preguntar por la baja calificación dada por estos respecto al número de ellos al servicio del Programa, se identificó su confusión al no tener en cuenta a todos los profesores de la Escuela, no solo los adscritos a los departamentos de Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación.

E. Existencia y utilización de sistemas y criterios para evaluar el número, la dedicación, el nivel de formación y la experiencia de los profesores del programa, adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo; periodicidad de esta evaluación; acciones adelantadas por la institución y el programa, a partir de los resultados de las evaluaciones realizadas en esta materia en los últimos cinco años.

Desde el año 2009, la Universidad implementó un modelo de gestión de desempeño para los profesores de planta a través de la *Agenda Académica Anual* o *Sistema de Gestión Académica (SGA)*, que permite: “la organización de las responsabilidades de cada profesor bajo un esquema de trabajo por objetivos que integra de manera coherente su perfil, su dedicación, el plan de desarrollo de la respectiva unidad académica y de la institución, y los requisitos y criterios para ingreso y ascenso contemplados en el Reglamento de Escalafón de Profesores. Con este mecanismo, se concretan los compromisos del profesor para cada año a través de la formulación de metas específicas relacionadas con sus funciones y su formación, considerando como componentes esenciales el desarrollo de la docencia, de la investigación formal, de la producción científica y académica, de la proyección social, del asesoramiento académico, de la gestión, del plan de formación y capacitación,

y de las competencias requeridas como profesor.”¹² Los resultados de las Agendas de los profesores, sirven para ajustar los tiempos, funciones y responsabilidades para el año siguiente. El sistema cuenta con una evaluación por instrumentos, en donde el profesor debe realizar una autoevaluación, el Jefe inmediato una evaluación con su respectiva retroalimentación y los estudiantes realizan una evaluación de la labor docente. Uno de los mayores cambios, a partir del semestre 2017-1, es que ésta evaluación por instrumentos también es realizada todos los profesores de cátedra de la Universidad, lo que permite una mejora continua para la labor docente.

Conclusión característica 10

El Programa de Gastronomía es atendido por profesores de la EICEA, el Departamento de Lenguas, la Facultad de Ingeniería, entre otras, en actividades de docencia. Su formación es primordialmente doctoral y de maestría.

Los profesores adscritos al Departamento de *Ciencia y Cultura de la Alimentación*, tienen doctorado (8.33%), maestría (75%), y pregrado (16.67%); mientras que, en el Departamento de *Artes Culinarias*, tienen maestría (9.1%), pregrado (45.5%), y titulación técnica (45.5%). Esto devela la condición particular del Departamento de Artes Culinarias respecto a la formación y experiencia de sus profesores, quienes son cocineros expertos, algunos con formación profesional previa en otra área de conocimiento, pero todos con formación técnica en las artes culinarias (cocina, panadería y/o pastelería). Sumando a esto lo novel de la formación profesional en Gastronomía en el mundo, no hay prácticamente profesionales con experiencia superior a 4 años, o con maestrías en el área específica de la gastronomía (que no existen en el país, y son muy nuevas en otras partes del mundo). Los cocineros, panaderos, y pasteleros profesionales, adquieren su experticia gracias a la experiencia laboral, y no a la academia.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 10

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,46**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 11. Desarrollo profesoral

A. Políticas institucionales y evidencias de aplicación, en materia de desarrollo integral del profesorado, que incluyan la capacitación y actualización en los aspectos académicos, profesionales y pedagógicos relacionados con la metodología del programa.

Los requisitos de vinculación, ubicación y ascenso en el escalafón están consignados en el *Reglamento de Escalafón de Profesores*, documento que también incluye las funciones generales de cada profesor, de acuerdo con la categoría a la que pertenece, los criterios de evaluación, los criterios de remuneración y los estímulos y distinciones académicas vigentes en la Institución. La oferta de cursos se diseña anualmente y se divulga a través de la página Web de la Universidad y de

12

https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/_layouts/15/WopiFrame.aspx?sourcedoc=/cius/Documentos%20Institucionales%20de%20Referencia/06.%20Agenda%20Acad%C3%A9mica%20Anual%20-%20Buena%20Pr%C3%A1ctica%20Universidad%20de%20La%20Sabana.pdf&action=default

los correos electrónicos de los profesores. La asistencia a los cursos, tiene un lugar dentro de la Agenda Académica y una valoración en la evaluación, lo que garantiza que los profesores asignen tiempos anuales para su formación. Se espera que los profesores en las categorías de Auxiliar y Asistente desarrollen 40 horas al año, los de categoría Asociado 30 horas, y en la categoría de Titular, 24 horas al año. Los profesores de hora cátedra también pueden participar en estos cursos con el apoyo de la EICEA.

Adicionalmente, los profesores de planta de la EICEA, tienen dos vías de formación: a) apoyo a estudios de maestría y doctorado para los profesores que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en el estatuto de profesores y b) plan de formación definido a nivel interno de la Universidad. Además, se cuenta con un Fondo Especial que apoya con recursos a este tipo de formación. Se han venido implementando otros estímulos como el de apoyar con recursos económicos el desarrollo de estancias de investigación a profesores que cuentan con una dinámica de investigación. Dentro de aspecto de cursos de formación académica, se pueden resaltar los ofrecidos por la unidad del CTA (Centro de Tecnologías para la Academia), en donde el profesor adquiere, desarrolla y perfecciona sus habilidades en informática como herramienta pedagógica. Adicionalmente, la unidad del departamento de lenguas y culturas extranjeras, es el medio para que los profesores perfeccionen y cumplan con los requerimientos establecidos en el reglamento de profesores.

B. Acompañamiento por expertos, para la cualificación de la labor pedagógica de los profesores, de acuerdo con el tipo y metodología del programa.

La Dirección de Desarrollo Profesional de la Universidad, es la unidad responsable de la formación de los profesores en áreas específicas como: saber científico, humanístico y profesoral. En el ámbito del saber científico se consideran las actividades de estudio e investigación que permitan que el profesor alcance el máximo nivel del saber en su disciplina específica. En cuanto al saber humanístico, propio del ideario Institucional, se consideran actividades que desarrollen en el profesor una clara visión antropológica que revierta en su trabajo investigativo y docente. Y en el ámbito del saber docente se ofrecen cursos y actividades para la formación pedagógica que cualifiquen el ejercicio de la docencia. Los saberes humanístico y profesoral conforman los módulos del ciclo básico y de intensificación del Plan de Formación de Profesores; mientras que el saber científico se estructura en planes de investigación y de formación científica que se desarrollan en el Programa. Específicamente el Programa de Gastronomía cuenta con acompañamiento de Chefs y profesores a nivel Nacional e Internacional que permite un colegaje y mejoramiento continuo del programa. Algunos de ellos son: Purificación García Segovia (Universidad Politécnica de Valencia), Sonia Benavidez chef de Brasil, Alex Salgado (Cocinero Chef Restaurante Ocio), Felipe González (Club de Pesca de Cartagena), Chris Young (Escritor y co creador de Chef Steps); y, por las asignaturas de Cultura se ha contado desde los inicios del programa con Esther Sánchez, fundadora de CESAC (Colegio de Estudios Socioculturales de la alimentación en Colombia).

C. Estrategias orientadas a la actualización docente en temas relacionados con la atención a la diversidad poblacional.

La Dirección Central de Estudiantes, con apoyo de la dirección del programa y asesores académicos, ha desarrollado estrategias para el acompañamiento a los profesores en los procesos de formación de estudiantes, para atender las diversidades poblacionales y evitar la discriminación. A partir de la iniciativa del Gobierno Nacional “Ser pilo paga”, la Universidad ha diseñado un programa completo para el acompañamiento de los estudiantes beneficiados con las becas. El programa incluye cursos de nivelación y adaptación a la vida universitaria: matemática, lectura y escritura, inglés. Les ofrece

becas para los cursos libres, auxilios para transporte, vivienda y computadores. En vacaciones les ofrece formación y desarrollo personal, desarrollo de habilidades sociales, trabajo en equipo y protocolo y usos sociales. Lo anterior involucra a algunos profesores como asesores y estudiantes como apoyo en los procesos de adaptación a la vida universitaria.

A través de las coordinaciones de Asesoría Académica y Formación, la Dirección Central de Estudiantes, realiza capacitaciones durante el semestre para que todos los docentes asesores, mejoren sus competencias de atención al estudiante, incluyendo definitivamente temas como la diversidad poblacional. Ejemplos de estas capacitaciones son los cursos básicos de asesoría académica y las charlas como: “Disforia de género”, “Pornografía”, “El valor de la espera”, que tocan temas que surgen y atienden al estudiantado desde la concepción de la diversidad.

D. Número de profesores del programa adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo, que han participado en los últimos cinco años en programas de desarrollo profesoral o que han recibido apoyo a la capacitación y actualización permanente, como resultado de las políticas institucionales orientadas para tal fin.

La tabla 45 muestra un modelo del plan de formación que debe cumplir un profesor por año académico dentro del plan de agenda académica para cada profesor, en el que se evidencia que existe oportunidad para aumentar la participación de los profesores de Artes Culinarias en cursos de formación institucional de la mano con una ruta de formación específica en este Departamento.

Tabla 47. Participación de profesores de Gastronomía en cursos de formación ofrecidos por la Universidad, en el semestre 2016-2

<i>Nombre del Profesor</i>	<i>Área</i>	<i>Módulo / Curso</i>	<i>Horas Cursadas</i>
Felipe Castilla Corzo	Área de Asesoría Académica	Curso básico para profesores académicos	4
	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
Annamaria Filomena Ambrosio	Área de Asesoría Académica	Ayudar a crecer: Calves para un acompañamiento eficaz	32
	Área de informática para la docencia	Semana de inmersión tecnológica	15
	Área de investigación	Software-SAS	15
	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
Daniel Roberto Prada Granada	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
	Área de Formación Disciplinar	Syllabus Administrativos	2
	Área de Formación Disciplinar	Inscripción de Asignaturas para el Estudiante	2
Diana Marcela Vernot Van Arcken	Área de Asesoría Académica	Ayudar a crecer: Claves para un acompañamiento eficaz	32
	Área de informática para la docencia	Semana de inmersión tecnológica	9
	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
	Área de Formación Disciplinar	Registro y Seguimiento de Asesorías Académicas	1

José María Ajky Romero	Área de Formación Disciplinar	Registro y Seguimiento de Asesorías Académicas	1
	Área de Formación Disciplinar	Registro de Entrevistas Pregrado	2
Juan Manuel de la Roche Merino	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
	Área de Formación Disciplinar	Inscripción de Asignaturas para el Estudiante	2
Luz Indira Sotelo Díaz	Área de Formación en Segunda Lengua	Speaking Updating	20
Natalia Ramírez Cabrera	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
Samira Rueda Ibrahim	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2
	Área de Formación Disciplinar	Registro y Seguimiento de Asesorías Académicas	1
Silvia Gast Harders	Área de Formación Disciplinar	Cuaderno de Evaluación: Registro de notas e inasistencias - Profesores virtual	2

Fuente: Gestor del Dato EICEA. Dirección de Planeación

E. Percepción de directivos y profesores del programa adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo, sobre el impacto que han tenido las acciones orientadas al desarrollo integral de los profesores, en el enriquecimiento de la calidad del programa.

De acuerdo a los resultados de la MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016, el 87.5% de los profesores del Programa conocen los cursos de formación brindados por la Universidad, y el 81.8% reconocen su calidad y pertinencia. El 90.9% de los profesores de planta y 57.1% de los de cátedra del Programa consideran que los cursos de formación ayudan a enriquecer la calidad del Programa. El 90.9% de los profesores de planta y 71.4% de los de cátedra, creen que estos cursos, han contribuido a fortalecer su labor profesoral y personal.

De lo anterior se puede concluir que los docentes de cátedra, por venir a la Universidad solo por el tiempo que dictan sus clases, no participan de los cursos de formación normalmente. Las acciones orientadas al desarrollo integral del profesorado brindan oportunidad de formación a todos, y son más aprovechadas por aquellos que las incluyen en su agenda académica. Sin embargo, se puede motivar para que aumente la participación de los profesores. Hay una oportunidad en relación al desarrollo que se ha propuesto la Universidad de establecer un escalafón docente para aquellos que no son investigadores (como los chefs técnicos) del Programa.

F. Reconocimiento a los profesores que participan en procesos de creación artística y cultural.

En la Guía para la Valoración de la Producción Académica de los Profesores (2009) se tienen en cuenta los productos derivados de la investigación y los productos derivados de la docencia y de la proyección social. Dentro del primer grupo están: productos de nuevo conocimiento, productos para la formación de investigadores y productos para la difusión social del conocimiento; y dentro de los segundos están: artículos, libros, capítulos de libro, edición de libros, normas, reconocimientos, materiales para la docencia universitaria, aplicaciones informáticas, videos y obras fonográficas con fines didácticos, consultorías, documentos para registro calificado y acreditación. Esto muestra la variedad de productos que se tienen en cuenta para el reconocimiento de la producción académica de los profesores. En esta guía ya se tenían en cuenta algunos productos propios de los ámbitos de la comunicación en general y de la audiovisual en particular.

A través del Memorando SGN 232 de septiembre 28 de 2015, se comunicó la aprobación de la Nueva Versión de la “Guía Para La Valoración de la Producción Académica de los Profesores”, por parte de

la Comisión de Asuntos Generales del Consejo Superior en el Acta 1501 del 30 de julio de 2015. La nueva versión fue el resultado del trabajo conjunto entre las Facultades, Escuela y la Dirección de Desarrollo Profesional en 2014. Los ajustes benefician especialmente a los profesores de Gastronomía y de Comunicación Audiovisual y Multimedia, ya que la guía *“Considera la particularidad de algunas disciplinas y ciencias con respecto al tipo de productos que en estas comunidades científicas se publican para el avance del conocimiento”* y *“...Define el puntaje de algunos nuevos productos haciendo un análisis de sus características y homologándolos al puntaje de los productos ya existentes”*.

Conclusión característica 11

La Universidad cuenta con políticas y procedimientos para estimular el desarrollo profesoral en los diferentes niveles en los que se encuentren los profesores.

A través del Escalafón Profesoral se han realizado ajustes que han permitido el mejoramiento del desarrollo profesoral.

Se debe continuar en el desarrollo profesoral para llevar a las más altas titulaciones a los profesores vinculados, como sucedió en el caso de la Profesora Annamaria Filomena que ascendió en el escalafón a Profesora Asistente durante el 2016, y la Profesora Luz Indira Sotelo, que ascendió a Profesora Titular.

Se debe instaurar el escalafón de docentes de planta en el que ha trabajado la Dirección de Desarrollo Humano y la Dirección de Desarrollo Profesional, crear sus rutas de formación, y así beneficiar a los chefs del Programa.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 11

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,53**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 12. Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional

A. Políticas de estímulo y reconocimiento a los profesores por el ejercicio calificado de la docencia, de la investigación, de la innovación, de la creación artística, de la técnica y tecnología, de la extensión o proyección social y de la cooperación internacional. Evidencias de la aplicación de estas políticas.

El Reglamento vigente de Escalafón de Profesores, específicamente en el capítulo VII, De los estímulos y las distinciones académicas", describe la forma en que la Universidad promueve la excelencia a partir de la valoración de los méritos académicos y profesionales del profesor, de su competencia docente e investigativa y de todos los criterios de evaluación del reglamento. Según la evaluación del desempeño del profesor, el tiempo de vinculación y el nivel del escalafón, se contemplan los siguientes estímulos:

- Apoyo para la participación en congresos, seminarios y otros eventos.

- Becas préstamo condonables para estudio de maestría y doctorado.
- Comisión de servicios o de estudios.
- Financiación parcial o total para realizar pasantías a nivel nacional e internacional.
- Apoyo para el perfeccionamiento de una lengua extranjera.
- Publicación de productos derivados de las funciones sustantivas.
- Bonificación por producción académica publicada en revistas indexadas.
- Bonificación por consecución de recursos para proyectos de investigación
- Semestre sabático
- Menciones como reconocimiento

Es importante tener en cuenta que algunos de los estímulos anteriormente mencionados tienen reglamentaciones especiales, las cuales se pueden encontrar en: el Manual de ayudas económicas destinadas a la capacitación del personal docente y administrativo y en las Políticas generales de investigación en la Universidad de La Sabana. Adicionalmente, en la Universidad se realizan ceremonias académicas para hacer reconocimientos a los profesores que desde el anterior escalafón ingresan al actual y a quienes ascienden de categoría en el nuevo escalafón, por otra parte, realiza nombramientos de Profesor Emérito, a quienes se han desempeñado destacablemente en su labor.

B. Estrategias que promueven la creación artística y cultural, la innovación, la adaptación, la transferencia técnica y tecnológica, la creación de tecnofactos y prototipos, y la obtención de patentes, de acuerdo con la naturaleza del programa.

La EICEA y la Universidad promueven diferentes estrategias para el reconocimiento y estímulo a las labores de los profesores, en diferentes eventos como reuniones de profesores, eventos de reconocimiento de ascenso y traslado en el escalafón, apoyo económico a viajes internacionales entre otros. En la tabla 47 se muestran los tipos de estrategias que han estimulado las actividades de los profesores de Gastronomía

Tabla 48. Estrategias de la EICEA y la Universidad para estimular las actividades de los profesores

Estrategias	Profesores que han recibido estímulos
Reconocimiento público: Mención como profesores mejor evaluados	Natalia Ramírez
Financiación de programa de Maestría	Diana Vernot
Financiación producción Libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana	Carlos Gaviria
Reconocimiento público Libro, medallas y reconocimiento como profesor Titular	Luz Indira Sotelo Díaz
Reconocimiento público ascenso en escalafón	Annamaria Filomena
Viajes Internacionales a eventos, congresos, cursos, o visitas académicas	Daniel Prada, Carlos Gaviria, José María Ajkay, Álvaro Ibáñez, María Paula Nieto, Silvia Gast, Annamaria Filomena, Diana Vernot, Indira Sotelo, Samira Rueda, Juan Manuel de La Roche

Fuente: Programa Gastronomía 2016

C. Percepción de directivos y profesores del programa, adscritos directamente o a través de la facultad o departamento respectivo, sobre el impacto que, para el enriquecimiento de la calidad del programa ha tenido el régimen de estímulos al profesorado por el ejercicio calificado de la docencia, la investigación, la innovación, la creación artística y cultural, la extensión o proyección social, los aportes al desarrollo técnico y tecnológico y la cooperación internacional.

Las encuestas de percepción realizadas en el proceso de autoevaluación durante los periodos 2014 y 2016 dan evidencia de un aumento en la valoración realizada por los directivos y profesores, al impacto positivo de los estímulos reflejado en la calidad del Programa. La valoración del año 2014 fue de 4.4 y la del año 2016 fue de 4.8

Conclusión característica 12

La Universidad y la EICEA han establecido mecanismos para estimular y reconocer todas las dimensiones de las actividades realizadas por los profesores.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 12

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,68**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 13. Producción, pertinencia, utilización e impacto de material docente.

A. Producción, utilización y evaluación de materiales de apoyo docente, en los últimos cinco años, pertinentes a la naturaleza y metodología del programa y su función pedagógica.

Los profesores del programa han realizado productos para el apoyo de las actividades de formación en las asignaturas del currículo, la producción que cuenta con ISSN/ISBN se relaciona en la tabla 47.

Tabla 49. Productos para la docencia con ISSN/ISBN realizados por profesores del programa

	PROFESOR	PRODUCTO	ASIGNATURAS
AÑO			
2015	María del Pilar Castillo Annamaria Filomena	Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos ISSN : 2346-3995 eISSN: 2346-4615	Microbiología y Conservación de Alimentos
2016	Carlos Gaviria Arbeláez	Libro: Técnicas profesionales de cocina colombiana ISBN978-958-12-0411-3	Cocina Colombiana I Cocina Colombiana II Cocina Colombiana III

Fuente: Programa Gastronomía 2017

Otros productos de apoyo a la docencia realizados por los profesores del programa son los cursos de trabajo independiente realizados en virtual Sabana¹³, los cursos que han tenido trayectoria en el programa son: Cadenas agroalimentarias (2015-2-2017-1) y Análisis Sensorial (2016-1-2017-1), *Eating Theories* (2016-2-2017-1), Cultura Gastronómica de Europa (2015-2 -1). Otras asignaturas (Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Investigación y Desarrollo, y Cultura Gastronómica Colombiana I, II, y III, tienen guías y documentos de trabajo que han realizado los profesores y que se entregan a los estudiantes en PDF, lo que muestra la oportunidad de generación de guías de trabajo indexadas.

B. Premios u otros reconocimientos a los materiales de apoyo a la labor docente, en el ámbito nacional o internacional, que hayan producido los profesores adscritos al programa.

En Mayo de 2017, el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana escrito por el chef profesor Carlos Gaviria y editado por la editorial de la Universidad de La Sabana recibió el primer premio al

¹³ <http://virtual.unisabana.edu.co/>

mejor libro profesional de cocina otorgado en los *22nd Gourmand World Cookbooks Awards 2016*, (ver Anexo 3.1) el chef profesor ha sido invitado a conferencias y entrevistas en medios escritos y de televisión en Colombia en donde ha sido ampliamente divulgado alcanzando alto impacto y reconocimiento del medio.

C. Percepción de los estudiantes del programa sobre la calidad de los materiales de apoyo producidos o utilizados por los profesores adscritos al programa y su pertinencia de acuerdo con la metodología del programa.

En la MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016, el 60% estudiantes califican como suficientes los materiales de apoyo utilizados por los profesores. En cuanto a la calidad de las actividades académicas, el 70% de los estudiantes las consideran alta o muy alta. Hace falta hacer una mejor medición sobre su percepción sobre el material de apoyo producido y utilizado por los profesores del Programa. Hasta el 2016, en el Programa se produjeron las: *Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos (2346-4615)* en el Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación para su utilización en la materia de Microbiología; y el libro *Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana* (ISBN978-958-12-0411-3), para usarse como texto en las materias de Cocina Colombiana I, II, y III. Pero no alcanzaron a ser evaluadas en la medición del 2016.

D. Existencia y aplicación de un régimen de propiedad intelectual en la institución aplicado a los materiales de apoyo a la docencia.

Para el justo reconocimiento a los docentes en relación con sus contribuciones científicas e intelectuales, la Universidad ajustó la Reglamentación No 12 de mayo de 2005 que desarrollaba la normatividad sobre propiedad intelectual en la Universidad, a través de la promulgación de la Reglamentación No 32, por la cual se actualiza la política de propiedad intelectual de la Universidad. En esta política se establecen los principios que orientan la producción intelectual, tales como los aspectos particulares de derechos de autor, la utilización de las obras protegidas por derechos de autor, así como los procesos de publicación y difusión de las producciones intelectuales, entre otros aspectos.

Conclusión característica 13

El Programa de Gastronomía ha iniciado estrategias para incentivar la producción de material docente para la incorporación en las clases, sin embargo, aún no ha impactado en alto grado en la percepción de los estudiantes. También asignaturas del área de cultura gastronómica, artes culinarias y ciencia de alimentos tienen oportunidad de formalizar el material que producen y entregan a los estudiantes a través de la sistematización de las guías u otro material ya sea a través de virtual sabana o publicaciones de la Dirección de Publicaciones.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 13

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,59**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 14. Remuneración por méritos

La remuneración que reciben los profesores se realiza de acuerdo con sus méritos académicos y profesionales y permite el adecuado desarrollo de las funciones misionales del programa y de la institución.

A. Políticas y reglamentaciones institucionales en materia de remuneración de los profesores en las que se tengan en cuenta los méritos profesionales y académicos, así como los estímulos a la producción académica y de innovación debidamente evaluada.

La Universidad cuenta, desde 1999, con un sistema de remuneración de profesores de planta ligado al escalafón docente. En el año 2011 se establece el REGLAMENTO ESTATUTARIO No. 01 de 16 de febrero¹⁴; en el capítulo 3 artículos 12, 13 y 14 dan cuenta de los criterios de remuneración con los que cuenta la Universidad. La Universidad ha establecido un sistema de bandas salariales para cada categoría, que consiste en establecer cinco asignaciones salariales con diferencias porcentuales entre una y otra, de tal forma que permite diferenciar la remuneración de los profesores de acuerdo con sus méritos académicos. Este sistema brinda posibilidades de ubicación según los resultados obtenidos a partir de la aplicación de criterios e indicadores académicos durante los procesos de evaluación, y favorece el clima organizacional al propender por un reconocimiento económico del trabajo, basado en criterios objetivos y justos. Para la vinculación de los profesores por hora cátedra, vinculados por asesorías, y jurados de trabajos de grado, la Universidad ha establecido categorías de la letra A a la H de acuerdo con los grados académicos y la experiencia profesional.

B. Evidencias sobre la aplicación de estas políticas y reglamentaciones.

La asignación de los salarios es competencia de la Dirección de Desarrollo Humano y Dirección de Docencia, se establece con base en los resultados obtenidos en los procesos del escalafón que evalúa de manera integral el desarrollo de la carrera del profesor, bien sea por ingreso de profesores nuevos al escalafón o por traslado de profesores antiguos que estaban cobijados por el anterior reglamento. El proceso de valoración de la trayectoria de un profesor nuevo se hace a través de dos Comités: uno de estos es el de valoración de la producción intelectual que valora y asigna puntajes a la producción del profesor, y el otro, el Comité de Escalafón, valora integralmente los logros y méritos del profesor teniendo en cuenta los requisitos y criterios establecidos en el Reglamento de Escalafón para cada una de las categorías, de acuerdo con los elementos contemplados en el siguiente cuadro. Los puntajes que otorga el Comité de Valoración de la producción hacen parte de la valoración integral que realiza el Comité de Escalafón. Los elementos de valoración se muestran en la tabla 49.

Tabla 50. Elementos para la valoración de la hoja de vida y la asignación salarial de un profesor que ingresa a la Universidad de La Sabana.

¹⁴ <https://www.unisabana.edu.co/nosotros/documentos-institucionales/>.

Elementos para la valoración de la hoja de vida y la asignación salarial de un profesor que ingresa a la Institución		
Factores valorados	Indicadores	Puntos posibles
Formación Académica	Maestría, especialización clínica o doctorado	Entre 15 y 25
Experiencia Académica Universitaria	Entre 300 horas de docencia directa universitaria ó 600 horas de participación directa, como investigador y 1.300 o más horas de docencia directa universitaria ó 2.600 o más horas de participación directa como investigador	Entre 3 y 20
Experiencia Profesional	Entre mínimo 5 y más de 20 años.	Entre 1 y 10
Producción Investigativa y Producción Académica	Mínimo 60 puntos en los últimos 3 o 4 años según el caso, de acuerdo con el manual de valoración de la producción, anexo al Escalafón Docente.	Entre 3 y 30
Competencia en Lengua Extranjera	Entre ningún conocimiento y dominio total de una lengua diferente a la materna	Entre 1 y 10
Competencias en Informática Educativa	Entre 10 y 90 puntos resultantes de la autoevaluación y entrevista aplicadas por el Centro de Tecnologías para la Academia, así como la observación de evidencias trabajadas por el profesor con los estudiantes, según Reglamentación No.35	Entre 1 y 5
Máximo puntaje posible:		100

Fuente: Dirección de Docencia 2015. Universidad de La Sabana.

Para el paso de los profesores antiguos al nuevo escalafón existen unos requisitos mínimos que son valorados antes de tramitar la solicitud del docente: Formación Académica mínimo de maestría, competencia en inglés, avance en investigación y producción académica (este aspecto se valora a partir de 120 puntos), avance en el Plan de Formación de profesores de la Universidad, competencias en informática educativa y competencias personales, de acuerdo con el reglamento para cada categoría del Escalafón.

Para la valoración de la producción Intelectual de los profesores de planta, también se establece un comité de evaluación que está conformado por la Dirección de Desarrollo Profesional, la Dirección de Investigación, la Decanatura, y un par académico interno o externo según el caso. En la REGLAMENTACIÓN No. 059, **Guía para la valoración de la producción académica de los profesores**, aparece el listado de los posibles productos generados por los profesores y se establece un sistema de calificación. Igualmente, en el artículo 34 del escalafón, se dispone que los profesores reciban una bonificación económica por la producción intelectual, de acuerdo con las reglamentaciones procedentes de la Comisión de Asuntos Generales.

En el Programa de Gastronomía durante el año 2016 se hizo evidente la aplicación de la política de escalafón con el ascenso al escalafón de la profesora Annamaria Filomena de Profesor Auxiliar a Profesor Asistente, y de la Profesora Luz Indira Sotelo de traslado y ascenso al nuevo escalafón de Profesor Asistente (Antiguo escalafón) a Profesor Titular (nuevo escalafón).

C. **Apreciación de los profesores con respecto a la correspondencia entre la remuneración y los méritos académicos y profesionales.**

La encuesta de percepción realizada a los profesores en el año 2014 mostró un 74 % de total acuerdo con la correspondencia entre la remuneración y los méritos académicos y profesionales. Para la

encuesta del año 2016 el total acuerdo fue de un 100% para los profesores adscritos a los departamentos de artes culinarias y ciencia y cultura de la alimentación.

Conclusión de la característica 14

La Universidad cuenta con unas políticas claras acerca de la remuneración por méritos académicos, la percepción de los profesores sobre la aplicación de estas políticas es valorada positivamente en alto grado.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 14

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,73**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

CARACTERÍSTICA 15. Evaluación de profesores

A. Existencia y aplicación de políticas institucionales en materia de evaluación integral al desempeño de los profesores. La institución presente evidencias sobre el desarrollo de estas políticas.

El reglamento de 2009 determina que todo profesor de planta debe ser evaluado anualmente en su desempeño, a través de la Agenda Académica que al inicio del año define con su jefe inmediato y que contiene el plan de trabajo anual. El jefe inmediato, el jefe superior, y el profesor, evalúan en el sistema OLIS (hasta el 2016) y en sistema SIGA (desde el año 2017) aspectos como: Objetivos institucionales, Docencia, Investigación, Proyección Social, Asesoría Académica, Gestión Académica, Plan de Formación, Educación Formal, Educación no Formal, Segunda Lengua, Informática Educativa, Situaciones especiales y Competencias. Los estudiantes evalúan semestralmente la docencia de los profesores de planta y de cátedra a través de un formato digital que pueden alimentar desde cualquier computador con conexión a internet. Los profesores realizan su autoevaluación y el Jefe de Departamento en comisión con el Director de Profesores e Investigación evalúa a cada uno de los profesores a su cargo, a partir de los mismos aspectos.

Para los profesores de planta la evaluación es anual y es considerada como insumo para el ascenso. Este proceso no tiene un tiempo específico, sino que es determinado por el profesor, de acuerdo con su avance en las áreas de desarrollo establecidas. Para el proceso de ascenso en el escalafón el profesor debe presentar el soporte de todos los logros contemplados en sus agendas académicas. En cuanto a las competencias de la persona cada año se establecen compromisos en torno a los siguientes aspectos: comunicación, flexibilidad, trabajo en equipo, trabajo bien hecho y solución de problemas.

B. Criterios y mecanismos de evaluación de los profesores adscritos al programa, en correspondencia con la naturaleza del cargo, las funciones y los compromisos contraídos en relación con las metas institucionales y del programa.

Los criterios y mecanismos de evaluación para los profesores están establecidos dentro de los aspectos que se describen en la tabla 50, como se evidencia de acuerdo con la función del profesor, se establecen los criterios de evaluación

Tabla 51. Criterios y aspectos a evaluar para los profesores en la Universidad de La Sabana

Aspecto a evaluar	Profesor con Encargo	Profesor Planta	Docente planta
Objetivos Institucionales	Aplica	Aplica bajo condiciones especiales	No aplica
Docencia	Aplica	Aplica	Aplica
Investigación	Aplica	Aplica	Aplica bajo condiciones especiales
Proyección social	Aplica	Aplica	Aplica
Asesoría Académica	Aplica	Aplica	Aplica
Gestión Académica	Aplica	Aplica bajo condiciones especiales	Aplica bajo condiciones especiales
Plan Formación	Aplica	Aplica	Aplica
Educación Formal	Aplica bajo condiciones especiales	Aplica bajo condiciones especiales	Aplica bajo condiciones especiales
Educación No Formal	Aplica	Aplica	Aplica
Segunda Lengua	Aplica bajo condiciones especiales	Aplica bajo condiciones especiales	Aplica bajo condiciones especiales
Informática Educativa	Aplica	Aplica	Aplica
Competencias	Aplica	Aplica	Aplica

Fuente: Dirección de profesores e Investigación

C. Evaluaciones realizadas a los profesores adscritos al programa durante los últimos cinco años y las acciones adelantadas por la institución y por el programa a partir de dichos resultados.

La evaluación del desempeño docente está integrada por la autoevaluación, la evaluación por instrumentos que evalúa: Actitudes Éticas y Relaciones Humanas, Competencia pedagógica, Dominio y Actualización en la Asignatura, Puntualidad, Tratamiento de la Evaluación. Y también por la reunión de re-alimentación con los jefes directos. Este proceso ha representado para los Departamentos de Artes culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación un insumo para estimular el buen desempeño en las actividades de docencia y para proponer oportunidades de mejora en los profesores de cátedra y planta para el desempeño de su labor como docente o profesor. En la tabla 51 se muestra el promedio global de las evaluaciones de los profesores que atienden el Programa de Gastronomía los datos presentados se encuentran en el rango de análisis desde el periodo 2014-2 hasta el periodo 2017-1. Para el caso de las evaluaciones con puntajes mínimos los jefes de Departamento en conjunto con la Dirección de Profesores e Investigación proponen un plan de mejoramiento para el desempeño del profesor.

Tabla 52. Promedio global de las evaluaciones de los profesores de planta y cátedra de los profesores del Programa de Gastronomía desde el periodo 2014-2 hasta el 2017-1

PROFESOR	VALOR	Actitudes Éticas y Relaciones Humanas	Competencia Pedagógica	Dominio y Actualización en la Asignatura	Puntualidad	Tratamiento de la Evaluación
CATEDRA	PROMEDIO	4.6	4.4	4.6	4.6	4.6
	MINIMO	3.1	2.8	3.5	2.7	2.9
	MAXIMO	5	5	5	5	5
PLANTA	PROMEDIO	4.6	4.4	4.6	4.6	4.6
	MINIMO	3.1	2.9	3.3	4.1	3.9
	MAXIMO	5	4.9	5	5	5

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación

D. Información verificable sobre la participación de los distintos actores en la evaluación.

La Universidad ha establecido sistemas de evaluación bajo la directriz de la Dirección de Docencia a través de los lineamientos que establece la Dirección de profesores e Investigación de la EICEA. En la tabla 52 se evidencian los tipos de evaluación y su periodicidad. Las evaluaciones hasta el 2016-1 eran registradas en el sistema OLIS, del cual hay evidencia en Registro Académico. Y desde el segundo semestre del 2016 se inició con el sistema *PeopleSoft* de Oracle, en el denominado [Proyecto SIGA Académico y Siga Gestión Humana](#).

Tabla 53. Tipos de evaluación y actores involucrados

Tipo de Evaluación	Actores involucrados	Periodicidad de Evaluación
Evaluación docente	Autoevaluación, Estudiantes y Comisión evaluadora jefe de Departamento –Director de Profesores e Investigación	Semestral
Evaluación del Desempeño	Autoevaluación, Comisión evaluadora jefe de Departamento –Director de Profesores e Investigación	Anual
Evaluación de la producción académica	Comisión evaluadora de producción académica: Dirección de Docencia, Dirección de Investigación, profesor par.	Al momento de presentación para traslado o ascenso en el escalafón
Evaluación de traslado /ascenso en escalafón	Comisión evaluadora de escalafón: Decano, Dirección de Docencia, Dirección de Investigación, Profesor representante de EICEA.	Al momento de presentación para traslado o ascenso en el escalafón.

Fuente: Dirección de Docencia. Universidad de La Sabana

E. Información sobre percepción de los profesores adscritos al programa, sobre los criterios y mecanismos para la evaluación de profesores, su transparencia, equidad y eficacia.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS** el 63% de los profesores de planta y 93% de los de cátedra dicen conocer los criterios y mecanismos de evaluación que utiliza la Universidad. El 63% de los profesores de planta y el 71.4% de los de cátedra, creen que los resultados de estas evaluaciones se les da a conocer de forma oportuna. Y, 88% de los profesores de planta y 71.4% de los de cátedra consideran que estos mecanismos de evaluación contribuyen a mejorar su desempeño profesoral.

Conclusión de la Característica 15

La Universidad cuenta con los procedimientos para realizar la evaluación objetiva de la labor docente, sin embargo, se presenta oportunidad de aumentar el porcentaje de evaluación por parte de los estudiantes y plantear estrategias para el acompañamiento de la labor docente a los profesores.

CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 15

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,73**. Para la calificación se tuvieron en cuenta los principios de *transparencia, coherencia, eficiencia, equidad y pertinencia*.

Calificación final del Factor Profesores

Tabla 54. Calificación Final Factor Profesores

Calificación Final Factor Profesores						
	Característica	Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
8	Selección, vinculación y permanencia de profesores	13%	4.5	0.58	0.65	83%
9	Estatuto profesoral	13%	4.7	0.61	0.65	95%
10	Número, dedicación, nivel de formación y experiencia de los profesores	12%	4.5	0.54	0.60	85%
11	Desarrollo profesoral	13%	4.5	0.58	0.65	90%
12	Estímulos a la docencia, investigación, creación artística y cultural, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	13%	4.68	0.60	0.65	94%
13	Producción, pertinencia, utilización e impacto de material docente	13%	4.6	0.60	0.65	84%
14	Remuneración por méritos	11%	4.73	0.52	0.55	95%
15	Evaluación de profesores	12%	4.73	0.57	0.60	86%
	TOTAL FACTOR	100%		4.6	5.0	92%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor de Profesores ha sido calificado con **4.60**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Profesores

La Universidad cuenta con políticas y normas específicas, claras y pertinentes para cada uno de los procesos de selección, vinculación y permanencia de los profesores. Los profesores de la EICEA conocen el Estatuto Profesoral vigente, el Reglamento de Escalafón de profesores y su aplicabilidad. Como oportunidad de mejora en los mecanismos de divulgación del estatuto profesoral para los profesores de cátedra que impactan directamente al programa de Gastronomía.

Es una gran fortaleza el extraordinario equipo profesoral en la EICEA al servicio de los estudiantes del Programa: 11 departamentos, 7 de los cuales prestan servicios docentes en asignaturas de Gastronomía. Están compuestos por 206 docentes, 75 dando clases a los estudiantes del Programa, 12 del Departamento de Ciencia & Cultura de la Alimentación, y 11 del Departamento de Artes Culinarias. De estos 206 docentes, el 70.9% tienen títulos de posgrado, indicando una gran calidad en la formación del profesorado. De los 75 que atienden a los estudiantes de Gastronomía, 18 son de planta, 55 de cátedra, y 2 en contrato por honorarios.

De los 23 profesores suscritos a los departamentos del Programa, 47.8% tienen posgrados (1 doctorado, 10 maestrías), 30.4% tienen pregrado (7 profesionales), y 21.7% titulación técnica (5 cocineros). Solo en estas áreas trabajan ingenieros de alimentos, ingenieros de producción agroindustrial, ingenieros industriales, antropólogos, abogados, diseñadores gráficos, gastrónomos, cocineros, pasteleros, panaderos. La diversidad de áreas del conocimiento en el Programa enriquece la calidad de la formación.

En 2016, 13 Departamentos de la Universidad prestaron servicios docentes a los estudiantes de Gastronomía, por medio de 231 profesores en una gran variedad de áreas de estudio y especialización.

La Universidad cuenta con políticas y procedimientos para estimular el desarrollo profesoral en los diferentes niveles en los que se encuentren los profesores. A través del Escalafón Profesoral se han realizado ajustes que han permitido el mejoramiento del desarrollo profesoral. A través del Escalafón Profesoral se han realizado ajustes que han permitido el mejoramiento del desarrollo profesoral.

Continuar en el desarrollo profesoral para llevar a las más altas titulaciones a los profesores vinculados, así como implementar el escalafón de docentes de planta en el que ha trabajado la Dirección de Desarrollo Humano y la Dirección de Desarrollo Profesoral, crear sus rutas de formación, y así beneficiar a los chefs del Programa.

El Programa de Gastronomía ha iniciado estrategias para incentivar la producción de material docente para la incorporación en las clases, sin embargo, aún no ha impactado en alto grado en la percepción de los estudiantes. También asignaturas del área de cultura gastronómica, artes culinarias y ciencia de alimentos tienen oportunidad de formalizar el material que producen y entregan a los estudiantes a través de la sistematización de las guías u otro material ya sea a través de virtual sabana o publicaciones de la Dirección de Publicaciones.

La Universidad cuenta con unas políticas claras acerca de la remuneración por méritos académicos, la percepción de los profesores sobre la aplicación de estas políticas es valorada positivamente en alto grado.

La Universidad cuenta con los procedimientos para realizar la evaluación objetiva de la labor docente, sin embargo, se presenta oportunidad de aumentar el porcentaje de evaluación por parte de los estudiantes y plantear estrategias para el acompañamiento de la labor docente a los profesores.

Oportunidades de mejora:

Tabla 55. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR PROFESORES

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
PROFESORES	8	Profundizar en estrategias de divulgación de políticas para los profesores de cátedra.	Reunión de sensibilización sobre el rol del profesor de cátedra para los departamentos específicos	Director de Programa y Jefes de Departamentos Artes Culinarias Y Ciencia y Cultura de Alimentación	Reconocimiento del tiempo dedicado a esta actividad a los profesores de cátedra	Una vez al semestre
	9	Avanzar en la formación de los profesores hacia las más altas titulaciones.	Fomentar bajo una programación la formación profesoral hacia doctorado de los profesores del Departamento de	Dirección de Profesores e Investigación, Decanatura y Dirección de Docencia	Asignación presupuestal en el plan de Desarrollo de EICEA	De acuerdo con el plan de Desarrollo

			Ciencia y Cultura y Certificación como instructores internacionales			
10	Aumentar la participación de los profesores de artes culinarias en cursos de formación institucional de la mano con una ruta de formación específica en el Departamento de Artes culinarias	Revisar planes de flexibilización y motivación para el perfeccionamiento de la cualificación profesoral de los profesores adscritos a Artes Culinarias	Dirección de Profesores e Investigación, Director de Programa, Jefe de Artes Culinarias y Dirección de Docencia	Definidos por la Dirección de Docencia	A 2018-2 Tener la ruta profesoral para el desarrollo de los Chef profesores	
11	Generación de guías de trabajo indexadas para las asignaturas de cultura, Ciencia y artes culinarias.	Planeación con los jefes de Departamento para establecer las prioridades de diseño de materiales con las competencias pedagógicas que fortalezcan la docencia	Jefes de Departamento, Director de Programa, Jefe Administrativo, Dirección de Publicaciones	Asignación presupuestal en el plan de Desarrollo de EICEA	A 2019-1 tener el 60% de las asignaturas que imparten los profesores de planta con guías docentes	
12	Aumentar el % de evaluaciones por parte de los estudiantes.	Plantear acciones que motiven la evaluación por parte de los estudiantes	Dirección de Estudiantes y Dirección del programa	Asignación presupuestal estímulos	Una vez al semestre	
	Plantear estrategias para el acompañamiento de la labor docente a los profesores.	Plantear acciones de acompañamiento a labor docente por parte de Directores de Departamento	Dirección de Profesores e Investigación, Jefes de Departamento, Dirección de Docencia	Asignación presupuestal de actividades	Una vez al semestre	

4.4. FACTOR 4. PROCESOS ACADÉMICOS

CARACTERÍSTICA 16. Integralidad del currículo

El Programa de Gastronomía, para el desarrollo de la integralidad de su currículo, se apoya en las políticas, documentos, criterios, mecanismos y estrategias institucionales que conducen a la formación integral, y que se encuentran expresadas en los siguientes documentos: el *Proyecto Educativo Institucional*, La Formación Integral y Educación Personalizada, La Guía del Asesor Académico, El Estilo Humano de la Universidad, y en el documento *Pautas para el desarrollo curricular* y el *Proyecto Educativo del Programa 2016*. Estos documentos son utilizados en el Programa para la gestión, análisis, evaluación y seguimiento de los aspectos asociados con las dimensiones ética, estética, económica, social, intelectual y científica, que soportan las competencias propias del ejercicio profesional del estudiante, permitiendo su desarrollo armónico.

Estado del arte de las disciplinas: fundamentación teórica

Competencias Comunes a los programas de EICEA:

- **Visión global:** Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.
- **Pensamiento crítico:** Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.
- **Trabajo en equipo:** Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.
- **Ética y responsabilidad social:** Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.

Competencias específicas del Programa de Gastronomía:

- **Aplica habilidades técnicas** asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.
- **Comunicación:** Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.

El Programa de Gastronomía tiene cuatro áreas fundamentales para la formar estas competencias en el estudiante: *Artes culinarias*, *Cultura de la Alimentación*, *Ciencia de los alimentos*, y *Gestión Gastronómica*; además cuenta con el área de formación integral del estudiante *Core Curriculum*, y las lenguas como el inglés y el francés.

Artes culinarias: esta área forma las competencias técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. En su plan de estudios hay clases teóricas y prácticas que contienen en sus *syllabus* temas para el desarrollo de las competencias en cocina clásica francesa, internacional y colombiana, necesarias para que el egresado se desempeñe en cualquier ámbito profesional. Adicionalmente, se forman en competencias para el desarrollo de la creatividad y la innovación técnica.

Ciencia de los alimentos: el conocimiento físico químico de los alimentos, desde sus estados naturales hasta los aplicados con las diversas técnicas de cocción, permiten al estudiante desarrollar competencias analíticas que impulsan la investigación y el desarrollo creativo de productos alimenticios.

Cultura de la alimentación: desarrolla competencias sobre los fundamentos históricos, sociológicos y antropológicos de la alimentación en una sociedad. Se forman competencias sobre conocimiento de las costumbres de las personas, de la relación de las mismas con sus alimentos, así como de su cambio y evolución. Son fundamentales las competencias alrededor de la seguridad alimentaria y la responsabilidad social.

Gestión gastronómica: en esta área se desarrollan competencias sobre la administración, mercadeo, organización y manejo financiero, inherentes a la actividad alrededor del trabajo con empresas de alimentos.

Las áreas anteriores se desarrollan en un plan curricular complementado por la oferta de electivas que fomentan los intereses individuales en todo tipo de áreas de estudio tanto propias del Programa de Gastronomía, como los de los demás programas de la Universidad.

Para el segundo periodo de 2016 se encuentran vigentes tres planes de estudios con características descritas a continuación:

Para el desarrollo de estas competencias se ha hecho el diseño curricular del plan de estudios. El primer plan de estudios, 2008-2, ha tenido dos reformas en 2013-1, y en 2015-1.

Tabla 56. Planes de estudio vigentes en 2016-2

Plan de Estudios	Aprobación por el Ministerio de Educación	Vigente desde	Número de Créditos	Número de Asignaturas	Observaciones	Número de Estudiantes en 2016-2
2008-2	Resolución 525 del 12 de diciembre de 2007	2008-2	152	51	Plan inicial	
2013-1	Resolución 12947 del 23 de septiembre de 2013	2013-1	162	58	Aumento de créditos a 162	
2015-1	Resolución 14122 del 29 de abril de 2014	2015-1	162	56	Modificación de las materias humanísticas a las de core curriculum	

Fuente: Base documental, Gastronomía, 2016

La distribución de créditos académicos para cada uno de los planes de estudio vigentes se muestra en la tabla siguiente. La distribución se hace de acuerdo a los campos, subcampos y áreas del conocimiento, los cuales están en correspondencia con el documento institucional: [Pautas para el desarrollo curricular para programas de pregrado](#).

Tabla 57. Distribución de créditos académicos para los planes vigentes en 2016-2

Campos	Subcampos	Áreas	Número de Créditos			Porcentaje de Créditos		
			2008-2	2013-1	2015-1	2008-2	2013-1	2015-1
Campo formación básica	Fundamentación	- Matemáticas y Estadística	4	4	4	2,6%	2,5%	2,5%
	Humanidades	- Competencias idiomáticas básicas	10	13	13	6,6%	8,0%	8,0%
		- Persona (<i>core curriculum</i>)						
Campo de formación profesional	Troncal: Administración	- Administración y organizaciones	23	23	23	15,1%	14,2%	14,2%
		- Mercadeo						

		- Gerencia de Operaciones						
		- Finanzas						
		- Administración y Organizaciones						
		- Innovación y Emprendimiento						
		- Servicio, Hospitalidad y Calidad						
	Troncal: Gastronomía	- Artes Culinarias	65	80	80	42,8%	49,4%	49,4%
		- Ciencia y Cultura de la Alimentación						
	Práctica	- Práctica empresarial	10	16	16	6,6%	9,9%	9,9%
Campo de formación electiva	Electivas	- Electivas	22	8	8	14,5%	4,9%	4,9%
Campo de formación instrumental	Lenguas y otras	- Inglés	18	18	18	11,8%	11,1%	11,1%
		- Francés						
		- Competencias básicas digitales						
TOTAL CREDITOS			152	162	162			

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

A. Existencia de criterios y mecanismos para el seguimiento y la evaluación del desarrollo de competencias, especialmente las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades generales y aquellas que son específicas del ejercicio y de la cultura de la profesión o la disciplina en la que se forma al estudiante.

Las competencias que se forman en el Programa de Gastronomía se han estructurado mediante un plan de estudios compuesto por asignaturas que las desarrollan, a través de objetivos esperados de aprendizaje. Cada asignatura del plan de estudios, define sus objetivos esperados de aprendizaje, y estos son evaluados a través de rúbricas que permiten determinar la evolución del estudiante en cada uno.

En las materias troncales de administración, los alumnos de Gastronomía son evaluados de acuerdo a los parámetros establecidos por los Departamentos de la EICEA que ofrecen las materias de formación. Estos Departamentos hacen parte de los cuatro programas acreditados de la Escuela (Administración de Empresas, Administración de Negocios Internacionales, Administración de Mercadeo y Logística Internacionales, Administración & Servicio), y del programa de Economía y Finanzas Internacionales (en proceso de acreditación nacional), lo que garantiza la calidad de su enseñanza.

Las siguientes son las materias troncales, propias de la formación en Gastronomía:

Depto. de Ciencia y Cultura de la Alimentación

- Cadenas Agroalimentarias

- Introducción a la Gastronomía
- Investigación y Desarrollo
- Microbiología y Conservación de Alimentos
- Análisis Sensorial
- Bioquímica y Tecnología de Alimentos
- Cultura Gastronómica Colombiana I
- Cultura Gastronómica Colombiana II
- Cultura Gastronómica Colombiana III
- Nutrición y Dietética

Departamento de Artes Culinarias

- HSEQ I
- HSEQ II
- Cocina Básica
- Cocina Intermedia
- Cocina Avanzada
- Cocina Colombiana I
- Cocina Colombiana II
- Cocina Colombiana III
- Cocinas del Mundo I
- Cocinas del Mundo II
- Sumillería y Bebidas
- Panadería y Repostería
- Gestión de Cocinas
- Práctica Interna de Alimentos y Bebidas

Los dos Departamentos establecen parámetros de evaluación que permiten el desarrollo formativo a la par o por encima de los requerimientos de las disciplinas de formación.

Ilustración 2. Plan de Estudios 2015-1

Plan de estudios

SEMESTRE 1	Cred.	SEMESTRE 2	Cred.	SEMESTRE 3	Cred.
Cadenas Agroalimentarias	3	Cocina Básica*	3	Análisis Sensorial	3
Competencias Básicas Digitales	3	Contabilidad Financiera	3	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3
Competencias Idiomáticas Básicas	2	Espíritu Emprendedor	2	Cocina Colombiana I	2
HSEQ I	3	Inglés 6	3	Cocina Intermedia	3
Inglés 5	3	Investigación y Desarrollo	3	Contabilidad Gerencial	3
Introducción a la Administración	2	Microbiología y Conservación de Alimentos	3	Cultura Gastronómica Colombiana I	2
Introducción a la Gastronomía	2	Core Curriculum Persona y Cultura I	2	Inglés 7	3
Precálculo	2	Probabilidad y Estadística I	2	Core Curriculum Persona y Cultura II	2
Total Créditos	20	Total Créditos	21	Total Créditos	21
SEMESTRE 4	Cred.	SEMESTRE 5	Cred.	SEMESTRE 6	Cred.
Cocina Avanzada	3	Cocina Colombiana III	2	Francés II	3
Cocina Colombiana II	2	Cocinas de Mundo II	2	Fundamentos de Mercadeo*	3
Cocinas del Mundo I	2	Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio*	3	Gestión de Comedor*	2
Cultura Gastronómica Colombiana II	2	Cultura Gastronómica Colombiana III	2	Gestión de Operaciones*	3
Cultura Gastronómica del Mundo I	2	Cultura Gastronómica del Mundo II	2	Gestión Humana	3
Matemáticas Financieras	2	Electiva	2	HSEQ II	3
Core Curriculum Persona y Cultura III	2	Francés I	3	Core Curriculum Persona y Cultura V	3
Nutrición y Dietética	3	Core Curriculum Persona y Cultura IV	2		
Sumillería y Bebidas	3	Panadería y Repostería*	3		
Total Créditos	21	Total Créditos	21	Total Créditos	20
SEMESTRE 7	Cred.	SEMESTRE 8	Cred.		
Electiva	2	Electiva	2	Total Créditos Carrera: 162 <i>* Asignaturas en Inglés.</i>	
Electiva	2	Práctica Empresarial o Profundización en Áreas de la Gastronomía	16		
Gestión de Cocinas	2				
Práctica Interna A&B	13				
Seminario de Prácticas	1				
Total Créditos	20	Total Créditos	18		

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía 2016

El Programa realiza seguimiento periódico a las competencias de formación a través del syllabus de cada asignatura, en él se incluyen las estrategias pedagógicas. Este seguimiento se hace con el fin de mantener una alineación entre los objetivos esperados de aprendizaje de las asignaturas con las competencias de formación del Programa.

B. Créditos académicos del programa correspondiente a asignaturas orientadas a ampliar la formación del estudiante en las dimensiones ética, estética, ambiental, filosófica, política y social.

El 44.4% de los créditos académicos del Programa corresponden a asignaturas orientadas a ampliar la formación del estudiante en las dimensiones ética, estética, ambiental, filosófica, política y social. Lo que indica una fuerte conexión con la formación humana que fomenta la Universidad, para que los estudiantes desarrollen su sentido de responsabilidad social.

Tabla 58. Correspondencia asignaturas orientadas a la formación de dimensiones ética, estética, ambiental, filosófica, política y social.

Asignatura	Número de Créditos	Dimensión
Core Curriculum Persona y Cultura I	2	Ética, filosófica, política y social.
Core Curriculum Persona y Cultura II	2	Ética, filosófica, política y social.
Core Curriculum Persona y Cultura III	2	Ética, filosófica, política y social.
Core Curriculum Persona y Cultura IV	2	Ética, filosófica, política y social.
Core Curriculum Persona y Cultura V	3	Ética, filosófica, política y social.

Cocina Básica	3	Estética
Cocina Intermedia	3	Estética
Cocina Avanzada	3	Estética
Gestión Humana	3	Ética, social.
Contabilidad Financiera	3	Ética.
Contabilidad Gerencial	3	Ética
Creatividad, Innovación y Diseño de Producto y Servicio	3	Ética, social.
Introducción a la Administración	2	Ética, política y social.
Introducción a la Gastronomía	2	Ética, estética, política y social.
Espíritu Emprendedor	2	Ética, política y social.
Cultura Gastronómica Colombiana I	2	Ética, estética, política y social.
Cultura Gastronómica Colombiana II	2	Ética, estética, política y social.
Cultura Gastronómica Colombiana III	2	Ética, estética, política y social.
Fundamentos de Mercadeo	3	Ética, política y social.
Gestión de Cocinas	2	Ética, ambiental y social.
HSEQ I	3	Ética, ambiental.
HSEQ II	3	Ética, ambiental.
Seminario de Prácticas	1	Ética, social.
Práctica Empresarial	16	Ética, social.
TOTAL	72	
Porcentaje del total de 162	44.4%	

Fuente: Programa de Gastronomía 2016

C. Asignación de créditos y de distribución de tiempos directo e independiente, a las distintas actividades de formación de acuerdo con la modalidad en que se ofrece el programa.

En cuanto a la distribución de los créditos académicos de trabajo en clase con dirección del profesor y trabajo independiente, el Programa se acoge a lo definido por el Ministerio de Educación Nacional a través del Decreto 1750 del 2015, el cual tiene en cuenta para programas de pregrado que un crédito, implica una (1) hora con acompañamiento directo de profesor y dos (2) horas adicionales de trabajo independiente. La distribución de horas de acompañamiento directo e independiente varía de acuerdo con la naturaleza de la asignatura (práctica si es de cocina, laboratorio en el caso de las de ciencia, teóricas en otros).

De tal forma que, si una materia tiene 3 créditos, al semestre tendría 48 horas de trabajo presencial, y hasta 96 de trabajo independiente. Para las materias de cocina, por su naturaleza práctica (el proceso de aprendizaje se lleva a cabo fundamentalmente en el trabajo práctico hecho durante la clase), se han redistribuido esas horas. Para una materia de 3 créditos, serían 3 horas presenciales más 6 horas de trabajo independiente, para un total de 9 horas a la semana, o, 144 horas en el semestre de 16 semanas. En el caso de la materia **Cocina Básica (3 créditos)**, las 144 horas semestrales, se redistribuyen así: 128 horas en clase presencial, y 16 horas de trabajo independiente. En este ejemplo, el estudiante atiende 8 horas de clase de Cocina Básica a la semana, y hace una hora de trabajo independiente fuera del taller de cocina.

La tabla siguiente tiene la asignación de créditos y su distribución de tiempos directo e independiente que dan cuenta de la formación del estudiante alineada con la naturaleza del Programa.

Tabla 59. Distribución de créditos y actividades académicas de las asignaturas del Programa

	Asignatura	Créditos	Horas presenciales	Horas trabajo independiente
1	Cadenas agroalimentarias	3	64	80
2	Competencias básicas digitales	3	48	96
3	Competencias idiomáticas básicas	2	32	64
4	HSEQ I	3	64	80
5	Inglés 5	3	48	96
6	Introducción a la Administración	2	48	48
7	Introducción a la Gastronomía	2	32	48
8	Precálculo	2	48	48
9	Cocina Básica	3	128	16
10	Contabilidad Financiera	3	64	80
11	Espíritu Emprendedor	2	32	64
12	Inglés 6	3	48	96
13	Investigación y Desarrollo	3	64	80
14	Microbiología y Conservación de Alimentos	3	64	80
15	Core Curriculum Persona y Cultura I	2	32	64
16	Probabilidad y Estadística I	2	48	48
17	Análisis Sensorial	3	48	96
18	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3	64	80
19	Cocina Colombiana I	2	48	48
20	Cocina Intermedia	3	64	80
21	Contabilidad Gerencial	3	64	80
22	Cultura Gastronómica Colombiana I	2	48	48
23	Inglés 7	3	48	96
24	Core Curriculum Persona y Cultura II	2	32	64
25	Cocina Avanzada	3	64	80
26	Cocina Colombiana II	2	48	48
27	Cocinas del Mundo I	2	48	48
28	Cultura Gastronómica Colombiana II	2	48	48
29	Cultura Gastronómica del Mundo I	2	48	48
30	Matemáticas Financieras	2	48	48
31	Core Curriculum Persona y Cultura III	2	32	64
32	Nutrición y Dietética	3	64	80
33	Sumillería y Bebidas	3	48	96
34	Cocina Colombiana III	2	48	48
35	Cocinas del Mundo II	2	48	48
36	Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio	3	48	96
37	Cultura Gastronómica del Mundo II	2	48	48
38	Electiva	2	32	64
39	Francés I	3	48	96
40	Core Curriculum Persona y Cultura IV	2	32	64
41	Panadería y Repostería	3	48	96
42	Francés II	3	48	96

43	Fundamentos de Mercadeo	3	64	80
44	Gestión de Comedor	2	48	48
45	Gestión de Operaciones	3	48	96
46	Gestión Humana	3	64	80
47	HSEQ II	3	64	80
48	Core Curriculum Persona y Cultura V	3	48	96
49	Electiva	2	32	64
50	Electiva	2	32	64
51	Gestión de Cocinas	2	48	48
52	Práctica Interna de A&B	13	304	0
53	Seminario de Prácticas	1	16	16
54	Electiva	2	32	64
55	Práctica Empresarial	16	768	0

Fuente: Base documental del Programa 2016

D. Apreciación de la comunidad académica sobre la calidad e integralidad del currículo.

Con el fin de conocer la percepción de directivos, profesores y estudiantes sobre la calidad e integralidad del currículo, los resultados de la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** mostraron que el 100% de los directivos, el 80% de profesores y el 74,6% de los estudiantes consideran que en términos generales el currículo del Programa cumple con los objetivos de formación propuestos. La percepción de los directivos, profesores y estudiantes se cumple con el ideal realista planteado del 90%, 80% y 70% respectivamente.

E. Estrategias aplicadas para el fomento de la creatividad y del desarrollo de pensamiento autónomo en los estudiantes.

Las estrategias del Programa en este respecto, son de tipo curricular, del plan de trabajo y estrategias pedagógicas de las asignaturas: (1) *Espíritu Emprendedor*, y, (2) *Creatividad, Innovación y Diseño de Producto y Servicio*. Estas atienden la competencia transversal de la EICEA de pensamiento crítico, y fomentan el uso creativo de las habilidades y competencias adquiridas durante su formación.

En las asignaturas se utilizan diferentes estrategias pedagógicas que fomentan el pensamiento autónomo y la creatividad. La mayor estrategia de desarrollo de la creatividad se ha planteado en las asignaturas del Departamento de Artes Culinarias, de cocina y pastelería (10 materias, 30.9% del plan de estudios 2015-1), fomentan especialmente la creatividad a través de los talleres de creación de platos, y el diseño de recetas para exámenes finales. El aspecto creativo hace parte de la matrices de evaluación de exámenes y talleres prácticos.

Tabla 60. Estrategias Pedagógicas

Técnica Didáctica	Porcentaje de asignaturas que lo utilizan
Evaluación	100%
Controles de Lectura	93%
Exposición Alumnos	90%
Trabajo Escrito	79%
Taller práctico	21%
Reporte de Investigación	10%
Mapas Conceptuales	10%
Guías de Autoevaluación en VirtualSabana	7%
<i>Pitching</i>	3%

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

La percepción de estudiantes y profesores sobre fomento de la creatividad y el desarrollo de pensamiento autónomo, fue revelada en **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, la cual indica que el 70% de los estudiantes y el 100% de los profesores de planta y el 89.1% de los profesores de cátedra, consideraron que en términos generales las actividades de formación dirigidas a los estudiantes estimulan su capacidad creativa, curiosidad científica, innovación y pensamiento autónomo.

F. Desempeño de los estudiantes del programa en las Pruebas de Estado de educación superior, en los últimos cinco años. Calificaciones promedio con respecto al promedio nacional.

Los resultados de las Pruebas Saber Pro para el Programa de Gastronomía corresponden a las pruebas genéricas únicamente. Con un promedio histórico global de 10,79. Históricamente el Programa ha estado por encima del promedio nacional y de las universidades acreditadas.

Tabla 61. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015:

AÑO	PROMEDIO NACIONAL	DIFERENCIA CON EL PROGRAMA	PROMEDIO UNIVERSIDADES ACREDITADAS	DIFERENCIA CON EL PROGRAMA	PROMEDIO PROGRAMA
2012-2	10,02	1,02	10,61	0,43	11,04
2013-1	10,02	0,65	10,61	0,06	10,67
2013-2	10,06	0,63	10,61	0,08	10,69
2014	10,04	0,72	10,61	0,15	10,76
2015	10,14	0,65	10,61	0,18	10,79
PROMEDIO	10,06	0,73	10,61	0,18	10,79

Fuente: Portal Servicios, Dirección de Currículo, Saber Pro:

https://portalservicios.unisabana.edu.co/Dcurrículo/Paginas/SABER_PRO2.aspx

Tabla 62. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015 por competencias.

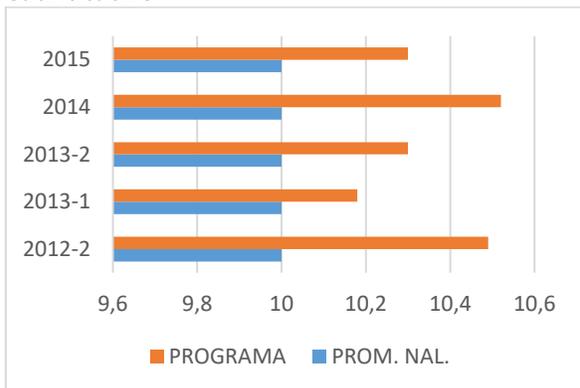
COMPETENCIA	RAZONAMIENTO CUANTITATIVO		LECTURA CRÍTICA		INGLÉS		ESCRITURA		COMPETENCIAS CIUDADANAS	
	Media Nacional	Media Prog.	Media Nacional	Media Prog.	Media Nacional	Media Prog.	Media Nacional	Media Prog.	Media Nacional	Media Prog.
2012-2	10,00	10,49	10,00	10,73	10,10	12,99	10,00	10,62	10,00	10,39
2013-1	10,00	10,18	10,10	10,40	10,10	12,36	9,90	10,33	10,00	10,10
2013-2	10,00	10,30	10,10	10,32	10,10	12,53	10,10	10,18	10,00	10,13
2014	10,00	10,52	10,10	10,37	10,10	12,49	10,00	10,42	10,00	9,98
2015	10,00	10,30	10,50	10,79	10,20	12,51	10,00	10,27	10,00	10,05
PROMEDIO	10,00	10,36	10,16	10,52	10,12	12,58	10,00	10,36	10,00	10,13

Fuente: Portal Servicios, Dirección de Currículo, Saber Pro:

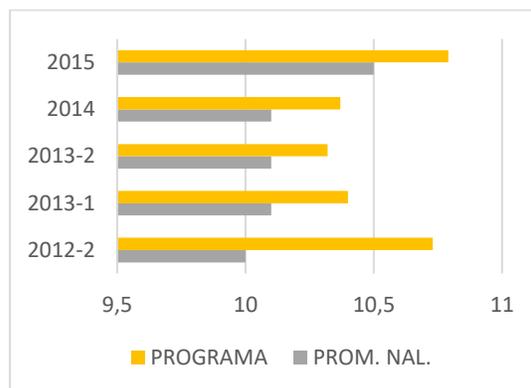
https://portalservicios.unisabana.edu.co/Dcurrículo/Paginas/SABER_PRO2.aspx

En *razonamiento cuantitativo, lectura crítica, inglés, escritura, y competencias ciudadanas* el Programa siempre ha estado por encima del promedio nacional, indicando los buenos resultados de formación de los estudiantes que se gradúan del mismo.

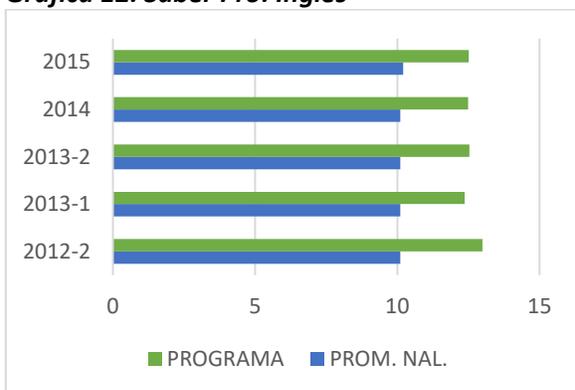
Gráfica 9. Saber Pro: Razonamiento Cuantitativo



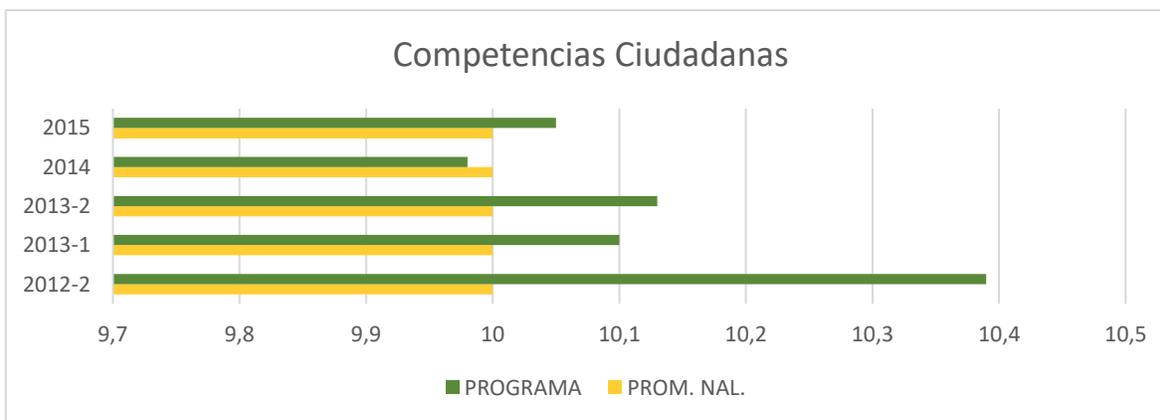
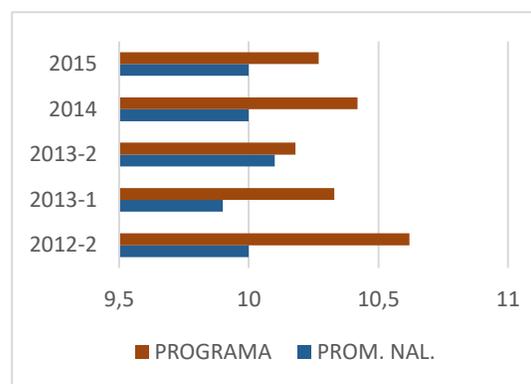
Gráfica 10. Saber Pro: Lectura Crítica



Gráfica 12. Saber Pro: Inglés



Gráfica 11. Saber Pro: Escritura



Gráfica 13. Saber Pro: Competencias Ciudadanas

G. Valor agregado obtenido en los resultados de las Pruebas de Estado (Saber Pro), con relación a las Pruebas Saber 11 utilizadas como mecanismo de ingreso a la educación superior y al desempeño de los estudiantes adscritos al programa.

La siguiente tabla, hace un comparativo del Saber 11 y el Saber Pro. Haciendo un análisis de la información se puede decir que la mayoría de los alumnos completan la carrera en 8 semestres, por lo que la primera cohorte que entró al Programa en 2008-1 se graduó en 2012-2. Al hacer el comparativo podemos evidenciar las mejorías porcentuales en las pruebas.

Tabla 63. Resultados en pruebas Saber 11 y Saber Pro

Período	Saber 11			Cohorte comparada al hacer Saber Pro	Saber Pro		
	Promedio Programa	Promedio Nacional	Diferencia porcentual frente al promedio		Promedio Programa	Promedio Nacional	Diferencia porcentual frente al promedio
2012-2				2008-2	11,04	10,02	10,2%
2013-1				2009-1	10,67	10,02	6,5%
2013-2				2009-2	10,69	10,06	6,3%
2014				2010	10,76	10,04	7,2%
2015				2011	10,79	10,14	6,4%
2016				2012	165	150	10,0%

Fuente: Dirección de Currículo 2016

Otras actividades culturales, deportivas y recreativas, son ofrecidas desde Bienestar Universitario al 100% de los estudiantes, como se expresa en ese factor; actividades que son consideradas como esenciales dentro de la formación integral de los estudiantes.

H. Identificación en el perfil profesional y ocupacional de los distintos tipos de competencias, especialmente actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades requeridas en el nivel de formación y las actividades académicas necesarias para su desarrollo.

Perfil Profesional: El profesional en Gastronomía de la Universidad de La Sabana, tiene como base de su formación ética y humana, (1) las artes culinarias, soportadas por: (2) el conocimiento científico del alimento para poder aplicarlo por medio de la tecnología a la producción, bajo la normativa de calidad, seguridad e higiene vigentes con especial cuidado al medio ambiente y sociedad; (3) los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas; (4) los conocimientos en gestión empresarial alrededor del trabajo con alimentos y alimentación, para ser puestos en práctica en la solución de problemas en la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering), y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hagan trabajo que impactan la sociedad desde el punto de vista alimentario.

Perfil ocupacional: el profesional en Gastronomía se podrá desempeñar como empleado o empresario independiente en la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes y

catering), en organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hagan trabajo que impactan la sociedad desde el punto de vista alimentario, a nivel nacional o internacional.

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

Algunos de los cargos que puede ocupar son:

- Cocinero / Pastelero / Panadero.
- Gestor (administrador) de alimentos y bebidas.
- Investigador y desarrollador de productos.
- Docente en organizaciones escolares y técnicas sobre alimentos.
- Organizador de eventos alimentarios.
- Asesor de empresas que trabajen con alimentos.
- Asesor de medios de comunicación en el tema alimentario.
- Empresario en el sector de alimentos.

Las competencias requeridas para cumplir con la formación establecida en estos perfiles son:

Competencias comunes a los programas de EICEA

1. **Visión global:** Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.
2. **Pensamiento crítico:** Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.
3. **Trabajo en equipo:** Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.
4. **Ética y responsabilidad social:** Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.

Competencias específicas del Programa de Gastronomía (GAS)

1. Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias de los alimentos aplicadas.
2. Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.

El desarrollo de estas competencias se hace a través de la formación curricular, que incluye las materias del *core curriculum* (formación ciencias humanas), y las de lenguas (inglés y francés obligatorias en el Programa de Gastronomía). El desarrollo de estas competencias se hace durante la carrera a través de las prácticas:

Tabla 64. Prácticas durante la carrera de Gastronomía

Competencias	Materia	Unidad	Semestre
▪ Artes culinarias	▪ Cocina Básica, Intermedia y Avanzada.	Restaurante Escuela	2°, 3°, 4°, 5°, 6°

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocina Colombiana I, II, III. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Práctica Interna de Alimentos & Bebidas 	Dirección de Alimentos y Bebidas, Programa de Gastronomía, Programa de Administración & Servicio	7°
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Artes Culinarias ▪ Ciencia de los Alimentos ▪ Estudios de la Alimentación ▪ Gestión gastronómica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Práctica empresarial 	Jefatura de Prácticas	8°

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

Las prácticas están alineadas con las competencias que el estudiante ha adquirido a lo largo de su plan de estudios, complementando su desarrollo. Se hace seguimiento de su evolución a través de un instrumento de evaluación que utiliza cada uno de los tutores para valorar su desempeño en las prácticas. Algunos de los objetivos de aprendizaje más relevantes evaluados con el instrumento son: Solución de Problemas, relaciones interpersonales, trabajo en equipo, habilidad para dar valor agregado a su cargo y liderazgo entre otras.

I. Articulación del plan de estudios con los diversos niveles de formación (periodos académicos, especialización, maestría y doctorado, componentes propedéuticos y /o ciclos, entre otros).

El Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana cumple 9 años en el 2017. Siendo el primer programa profesional en esta área de estudio en Colombia, graduando profesionales desde el 2012-2. No se han desarrollado programas de posgrado aun en el país en las áreas de estudio del Programa (ciencia, cultura, artes culinarias y gestión). En otros países de forma similar existen programas profesionales como en el caso del *Culinary Institute of America*, con los programas Bachelor's Degree in Culinary Science, Bachelor's in Applied Food Studies, Bachelor's in Food Business Management, o Taylor's University con Bachelor Of Science (HONS)(CULINOLOGY®)¹⁵. Esta y otras instituciones han desarrollado programas de posgrado referentes a la gastronomía, y con dos tiene el Programa convenio: de doble titulación con Sullivan University, donde los alumnos pueden hacer su último año de estudios a Louisville, Kentucky (EEUU), y graduarse con el título de Gastrónomo de la Universidad de La Sabana y el de *Associate in Science in Baking & Pastry Arts*; y de coterminal con la Universidad Católica del Sagrado Corazón en Piacenza, Italia, para la articulación del pregrado en Gastronomía con la Maestría: *M.Sc. in Agricultural and Food Economics*.

El plan de estudios actual, con sus tres versiones vigentes, y su más reciente actualización (2015-1), sienta la base para el desarrollo curricular hacia los potenciales posgrados.

J. Aplicación de estrategias efectivas orientadas al desarrollo de competencias, especialmente conocimientos, capacidades y habilidades comunicativas en un segundo idioma extranjero.

¹⁵ Estudio de Contexto del Programa de Gastronomía 2016

Las estrategias del Programa para el desarrollo de competencias en un segundo idioma extranjero se han desarrollado para el inglés; y, adicionalmente una tercera lengua, el francés, son las siguientes:

A) Dictar materias relevantes para la formación en inglés.

Tabla 65. Materias troncales dictadas en inglés

MATERIA	SEMESTRE	HORAS / SEMANA
Inglés 5	1	3
Cocina Básica	2	8
Inglés 6	2	3
Cocina Intermedia	3	4
Inglés 7	3	3
Cocina Avanzada	4	4
Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio	5	3
Panadería y Repostería	5	3
Fundamentos de Mercadeo	6	3
Gestión de Comedor	6	3
Gestión de Operaciones	6	3

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

Tabla 66. Electivas dictadas en inglés por el Programa de Gastronomía

MATERIA	HORAS / SEMANA
Advanced Baking	3
Advanced Pastry	3
Science Driven Cooking	3
Advanced Science Driven Cooking	3
Eating Theories	3
El Mundo del Chocolate	3
El Mundo del Café	

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

El número de estudiantes de Gastronomía que cursaron materias en inglés durante el 2016-1 fue de 158 de 269 matriculados, para un 59% de cobertura¹⁶.

B) Requisito para ver materias.

El avance en el plan de estudios de Gastronomía depende de la aprobación del alumno de los niveles de inglés y para las prácticas de séptimo y octavo semestre, de la acreditación mediante un examen internacional de inglés (TOEFL o IELTS).

Tabla 67. Prerrequisitos de lenguas extranjeras para Gastronomía

MATERIA	PRE-REQUISITO
Inglés 5	Aprobar examen de clasificación del proceso de admisión con nivel 4.
Cocina Básica	Inglés 5
Cocina Intermedia	Inglés 5
Cocina Avanzada	Inglés 5

¹⁶ Informe de Gestión 2016-1 Jefatura de Internacionalización EICEA

Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio	Inglés 5
Panadería y Repostería	Inglés 5
Fundamentos de Mercadeo	Inglés 7
Gestión de Comedor	Inglés 7
Gestión de Operaciones	Inglés 7
Práctica Interna de A&B	Examen internacional de inglés (TOEFL (61 puntos) o IELTS (Banda 6))
Práctica Empresarial	Examen internacional de inglés (TOEFL (61 puntos) o IELTS (Banda 6))

Fuente. Base documental, Programa de Gastronomía, 2016

C) Requisitos para salidas internacionales.

- Tener como mínimo un promedio acumulado de 3.5.
- Tener un historial en la Universidad que no contemple antecedentes disciplinarios considerados como graves.
- Para las salidas académicas que se realizarán a destinos no hispano hablantes, los participantes deberán haber finalizado con éxito como mínimo el Nivel 5 de inglés en la Universidad, toda vez que las sesiones académicas serán en éste idioma.
- Estar cursando mínimo 3er semestre de carrera, con excepción de las salidas académicas que se realizarán a los cursos de la Universidad Católica del Sacro Cuore, Universidad de South Carolina y para las cuales los estudiantes deberán estar cursando mínimo 5to semestre de carrera. Lo anterior debido al contenido de los cursos y el perfil de los participantes que también incluye estudiantes de posgrados.

D) Escuela Internacional de Verano¹⁷.

Por otro lado, desde el 2007 la EICEA organiza la Escuela Internacional de Verano (XI versiones a 2017) la cual constituye una estrategia incluyente de internacionalización en casa, permitiendo a estudiantes el acceso a Profesores expertos –con doctorado y post-doctorado– en distintos temas del *management*, las ciencias económicas y administrativas, la hospitalidad y la gastronomía, que permiten desarrollar competencias profesionales, el bilingüismo, y el intercambio docente de profesores. En los últimos 6 años se han ofrecido 40 cursos (de entre 30 y 40 horas de duración).

La selección de los profesores se ha hecho desde el 2014 por convocatoria internacional a través de redes académicas en las que participa la Escuela; en la del 2017, se recibieron 52 aplicaciones, de las que se escogieron 9 profesores, que atendieron 207 estudiantes de la EICEA, 4 de ellos de Gastronomía.

¹⁷<https://www.unisabana.edu.co/programas/carreras/escuela-internacional-de-ciencias-economicas-y-administrativas/administracion-de-empresas/internacionalizacion-administracion-de-empresas/escuela-internacional-de-verano>

Conclusiones de la característica 16

El Programa tiene bien definidas sus competencias de formación alineadas con las necesidades del entorno. Se les hace seguimiento con talleres de coherencia curricular que analizan su construcción desde el syllabus de cada asignatura, sus resultados esperados de aprendizaje y estrategias pedagógicas.

El plan de estudios se construyó basado en las necesidades del entorno respecto al trabajo con alimentos, y de ahí el diseño de los cuatro pilares de conocimiento del Programa (Artes Culinarias, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión gastronómica). Este refleja la identidad del Programa.

En las pruebas Saber Pro los estudiantes han obtenido resultados por encima del promedio nacional y del promedio de las universidades acreditadas.

El plan de estudios más reciente **2015-1** cuenta con 13 créditos humanísticos (*core curriculum*) y 8 créditos electivos que aportan a la formación integral de los estudiantes.

La percepción de los profesores sobre la buena calidad del plan de estudios es del 80%, y la de los alumnos es del 74.6%. El continuo trabajo en coherencia alineación y curricular, y las reformas que resulten del análisis de esta autoevaluación, ayudan en la consolidación del perfil profesional y ocupacional del gastrónomo en el entorno.

La estrategia de internacionalización a través del inglés como segunda lengua, mediante el curso de materias en inglés (aprobar los niveles 5, 6 y 7): 8 troncales y 5 electivas; la Escuela Internacional de Verano (cursos dictados en inglés por profesores extranjeros invitados); y, semestres y prácticas en el exterior), ha desarrollado la competencia de inglés favorablemente, tanto así que en la prueba Saber Pro los estudiantes del programa tienen resultados por encima del promedio nacional.

Calificación de la característica 16

La calificación de esta característica es de **4.49**, ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de universalidad, idoneidad, pertinencia, coherencia e integridad.

CARACTERÍSTICA 17. Flexibilidad del currículo

El currículo es lo suficientemente flexible para mantenerse actualizado y pertinente, y para optimizar el tránsito de los estudiantes por el Programa y por la institución, a través de opciones que el estudiante tiene que construir, dentro de ciertos límites, su propia trayectoria de formación a partir de sus aspiraciones e intereses.

A. Existencia y aplicación de políticas institucionales en materia de flexibilidad, referidas a la organización y jerarquización de los contenidos, reconocimiento de créditos, formación en competencias tales como actitudes, conocimientos, capacidades, y habilidades, y estrategias pedagógicas, electividad, doble titulación y movilidad.

Para mantener la flexibilidad del currículo, el Programa se apoya en las políticas institucionales sobre la flexibilidad curricular consignadas en el documento *Pautas para el Desarrollo Curricular de los Programas de Pregrado en la Universidad de La Sabana*

(https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/9.Pautas_para_el_Desarrollo_Curricular_de_los_Programas_de_Pregrado_1.pdf), el Plan Estratégico de la Universidad de La Sabana a 2029(https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Documentos/Documentos_la_Universidad/Docs_Institucionales/Plan_Estrategico_de_la_Universidad_de_La_Sabana_al_2029.pdf), el Plan de Desarrollo de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas EICEA, el Reglamento de Estudiantes de Pregrado de la Universidad, el Proyecto Educativo del Programa de Gastronomía y las Políticas de coterminales. Estos documentos contienen las políticas en aspectos de: movilidad de estudiantes, homologación de asignaturas, doble titulación, opciones de grado, electividad, estrategias pedagógicas y disminución de pre-requisitos.

B. Existencia y aplicación de políticas y normas para asegurar la continuidad y movilidad del estudiante en el sistema educativo y en la institución: homologaciones de créditos, reconocimientos de experiencias educativas y laborales previas, equivalencia de títulos y transferencias.

La flexibilidad del currículo permite que los estudiantes soliciten traslados de carrera dentro de la Universidad, realicen doble programa de pregrado en la Universidad, o si estudiaron previamente en una Universidad reconocida, homologarles cursos (con notas superiores a 3.5). Las normas que rigen estos procesos están definidas en el *Reglamento de Estudiantes de Pregrado de la Universidad*. El Capítulo III establece el mecanismo para transferencias externas y el proceso para el reconocimiento de asignaturas cursadas en otra institución; el Capítulo V, establece el sistema de doble programa, el Capítulo VII habla sobre transferencias internas y reconocimiento de asignaturas cursadas en otra unidad académica de la Universidad. El Capítulo XII, menciona evaluación y pruebas académicas, posibilita el desarrollo de múltiples estrategias de enseñanza y valoración del trabajo. El Capítulo XIV rige cursos vacacionales que posibilitan adelantar o nivelar materias en periodos intersemestrales y el Capítulo XXI, define el proceso de graduación.

El Programa para efectos de homologación de créditos y tránsito de pregrado al posgrado se acoge a la Política de Estudios Coterminales, como una estrategia de flexibilidad curricular, política aprobada en el Consejo Superior según acta 1442 del 26 de junio de 2014, donde se expresan los lineamientos para poder aplicar a este espacio de flexibilidad.

C. Mecanismos de actualización permanente del currículo en consonancia con los desarrollos disciplinares, profesionales y pedagógicos, y en atención a las necesidades del entorno.

El currículo se encuentra en permanente revisión para verificar su pertinencia y consonancia con los desarrollos propios de la disciplina y en atención a las necesidades del entorno. Desde el año 2011, con la incorporación de los Syllabus de las asignaturas a la plataforma OLIS, y desde el 2016 a la plataforma PeopleSoft de Oracle, se han evidenciado las estrategias metodológicas que emplean los profesores para el desarrollo de las asignaturas. Para la actualización del currículo el Programa cuenta con diferentes mecanismos que permiten reflexionar y tomar decisiones en esa materia. La Dirección de Programa, encargada de la gestión académica, tiene la responsabilidad de estructurar, presentar e implementar propuestas de actualización curricular que se generan en las reuniones de Área. Está también la revisión a través de las subcomisiones de currículo que se reúne trimestralmente y que analiza los casos puntuales que se presenten. En esta subcomisión participan el Director del Programa, los Jefes de Departamento, el Jefe de prácticas y/o representantes de las

otras unidades de la Universidad; así como también expertos externos, representantes de Graduados y Estudiantes.

D. Índice de flexibilidad curricular y comparativos nacionales e internacionales.

Para permitir flexibilidad curricular en los planes de estudios, 5% de los créditos son electivos. La electividad de las asignaturas, está definida por toda materia con denominación electiva (no hace parte de las troncales obligatorias), y por toda materia de los programas de pregrado de la Universidad que no tengan prerrequisitos.

Tabla 68. Troncales y Prerrequisitos del Programa de Gastronomía

Materias troncales			Materias con prerrequisitos		
2008-2	2013-1	2015-1	2008-2	2013-1	2015-1
47/51	51/58	51/55	12/51	27/58	31/55
92%	88%	92.7%		46.5%	56.4%

Fuente: Dirección de Programa de Gastronomía 2016

Haciendo la comparación con un programa similar nacional (Gastronomía y Cocina Profesional en la Colegiatura de Medellín), se ven cifras similares con su actual plan de estudios con no más de un 1.6% de diferencia.

Tabla 69. Troncales y Prerrequisitos del Programa de Gastronomía y Cocina Profesional de la Colegiatura de Medellín

Materias troncales	Materias con prerrequisitos
46/50	29/50
92%	58%

Fuente: <http://www.colegiatura.edu.co/pregrados/otro-sabor-facultad-de-gastronomia/gastronomia-y-cocina-profesional-pregrado/pensum-gastronomia-y-cocina-profesional>

Para comparar un Programa Internacional, se escogió Bachelor of Science (Culinology®), de Taylor's University, que es la referencia de contexto más relevante para el Programa, ya forma competencias muy similares a las del Programa de Gastronomía en la Universidad de La Sabana, y es un referente mundial acreditado. Aunque es un programa de tres años, hay una similitud proporcional en cuanto al número de troncales, y una mayor proporción de materias con prerrequisitos.

Tabla 70. Troncales y Prerrequisitos del Programa Bachelor of Science (Culinology®) de Taylor's University

Materias troncales	Materias con prerrequisitos
31/33	23/33
93.9%	69.7%

Fuente: <http://university.taylors.edu.my/hospitality/programmes/undergraduate-programmes/bachelor-science-hons-culinology>

El Programa muestra una buena flexibilidad curricular en relación a otros programas de gastronomía líderes en el contexto nacional e internacional.

F. Movilidad estudiantil con otras instituciones nacionales e internacionales.

Los estudiantes de Gastronomía presentan mayor movilidad a través de las modalidades de Prácticas empresariales en el exterior (44% del total de alumnos en movilidad), y salidas internacionales (misiones y cursos) (50% del total de alumnos en movilidad).

Tabla 71. Movilidad estudiantil nacional e internacional

Período	SUE* internacional	SUE* sigueme	Doble Titulación/ Coterminales	Misiones y Cursos Internacionales	Cursos de Idiomas	Prácticas en el exterior	Total de Estudiantes	% Movilidad sobre total estudiantes Programa
2011-2	0	0	0	9	0	0	9	4,1%
2012-1	0	0	0	1	0	0	1	0,4%
2012-2	0	0	0	0	0	1	1	0,4%
2013-1	1	0	0	0	0	1	2	0,8%
2013-2	0	0	0	0	0	0	0	0,0%
2014-1	1	0	0	12	0	7	20	7,8%
2014-2	0	0	0	0	2	8	10	3,9%
2015-1	0	0	0	19	2	15	36	13,3%
2015-2	0	0	0	2	0	5	7	2,8%
2016-1	0	0	1	16	0	12	29	10,5%
2016-2	0	0	1	0	1	7	9	2,8%
2017-1	0	0	0	16	0	10	26	9,7%
Total	2	0	2	75	5	66	150	4,71%

*SUE: Semestre Universitario Externo

Fuente: Jefatura de Internacionalización 2016

En 2013-1, y en 2014-1 estudiantes de Gastronomía realizaron un semestre universitario en la Universidad Duoc UC de Chile.

Tabla 72. Estudiantes visitantes internacionales

Período	País	Universidad	No. Estudiantes	Tipo de movilidad
2015-1	Perú	San Ignacio de Loyola	2	SUE
	Chile	DUOC		
2016-2	México	Universidad Tecnológica de Acapulco	2	SUE
2016-2	Chile	DUOC	1	SUE
2017-1	Chile	DUOC	2	SUE

Fuente: CIUS 2016

G. Existencia de sistemas de homologación de créditos y de tránsito del pregrado al postgrado.

La EICEA tiene sistemas de homologación de créditos para los estudiantes que pasan del pregrado a alguno de los programas de posgrado con los que se tiene convenio. En el convenio con *Sullivan University* por ejemplo se homologan 38 créditos. Y en el convenio con la Universidad Católica del Sacro Cuore, se homologan 18. En la migración hacia posgrados dentro de la Universidad, alumnos que han pasado a estudiar maestrías en la EICEA y en la Facultad de Ingeniería, no han homologado materias.

H. Convenios y relaciones de cooperación con instituciones de educación media y superior y con el sector laboral, para asegurar el tránsito y continuidad de los estudiantes en el sistema educativo y su inserción en el sistema productivo, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

Los convenios con otras Universidades se encuentran mejor explicados en el Factor 5, Visibilidad, en la característica 27, aspecto C. El Programa busca relaciones con universidades con las que se pueda articular el paso de estudiantes hacia la formación de posgrado en las áreas de formación del mismo.

A través de la práctica empresarial de último semestre, se busca que el alumno complemente y desarrolle las competencias de formación de su carrera, y, pueda con la experiencia determinar su interés después del grado, sea el empleo en el sector en el que se desempeñó durante seis meses, o si su interés se encuentra en algún otro. Los convenios que el Programa tiene para las prácticas empresariales formalizados por la Jefatura de Prácticas durante los últimos años son más de cien, están relacionados a continuación los que más alumnos han atendido.

Tabla 73. Convenios de práctica empresarial 2012-2016

Organización	No. Estudiantes atendidos
Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos	6
Restaurante Escuela - Universidad de la Sabana	6
Astrid & Gastón	5
Caja de Compensación Familiar Colsubsidio	5
Cencosud Colombia S.A.	4
Ministerio de Cultura	4
Grupo Temaki S.A.S	4
Restaurante Martin Berasategui	4
Silvia Gast	3
Unilever Andina Colombia Ltda.	3
Restaurante Diana García	3
Restaurante Mugaritz	3
Restaurante eMe Be Garrote	3
Fundación Leo Espinosa – Funleo	3
Compass Group Services Colombia S.A.	2
Deer Valley Resort	2
DLK S.A.	2
Restaurante Mi Pueblito	2
Alpina Productos Alimenticios S.A.	2
Charleston Harbor Resort & Marina	2
Comercializadora Proinalsa S.A. – Restaurante Pajares Salinas	2
Goddard Catering Group Bogota, Ltda.	2
Hotel & Centro de Convenciones "Cosmos 100"	2
MISIA - Leo Cocina y Cava	2
Restaurante Harry Sasson	2

Fuente: Jefatura de Práctica y Alumni EICEA 2016

Tabla 74. Estudiantes que realizaron práctica empresarial

PERIODO	2012	2012	2013	2013	2014	2014	2015	2015	2016	2016	TOTA
	-1	-2	-1	-2	-1	-2	-1	-2	-1	-2	L
Práctica internacional	0	1	0	1	6	6	15	5	13	10	53
Práctica en Colombia	5	12	14	23	16	17	18	13	15	18	151
TOTAL	5	13	14	24	22	23	33	18	28	28	204

I. Oferta académica que facilite la aplicación de criterios de flexibilidad con miras a garantizar la participación de los estudiantes, en el diseño de su propio plan académico, de acuerdo con sus intereses y la adquisición de competencias, tales como actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades, con el apoyo de un asesor.

La oferta académica que facilita la flexibilidad curricular está clasificada entre las modalidades:

- **Flexibilidad a través de electivas:** la utilización de la bolsa de créditos para escoger materias electivas (incluyendo toda materia de la Universidad sin prerrequisitos);
- **La opción de doble programa** (2 pregrados de la Universidad de La Sabana);
- **La opción de doble titulación** (pregrado de la Universidad de la Sabana, posgrado de universidad en convenio);
- **La opción de coterminales*** (pregrado de la Universidad de la Sabana, posgrado de universidad en convenio y La Sabana);
- **Las prácticas empresariales nacionales o en el exterior;**
- **Salidas académicas;**
- **Las diversas opciones de grado.**

Flexibilidad a través de electivas

Actualmente el currículo tiene 8 créditos electivos (4 asignaturas). El Programa ofrece actualmente las electivas:

Tabla 75. Electivas ofrecidas por el Programa de Gastronomía

	Asignatura Electiva	Departamento que la dicta
1	Advanced Baking	Artes Culinarias
2	Advanced Science Driven Cooking	Ciencia y Cultura de la Alimentación
3	Audiovisual y Gastronomía	Ciencia y Cultura de la Alimentación
4	Biodiversidad, Salvaguarda y Tradición	Ciencia y Cultura de la Alimentación
5	Cultura y cocina gastronómica del Amazonas – Orinoquía	Artes Culinarias
6	Destilados: Licores y Mixología	Artes Culinarias
7	Diseño de Postres al Plato	Artes Culinarias
8	Eating Theories (Virtual)	Ciencia y Cultura de la Alimentación
9	El Mundo del Café	Artes Culinarias
10	El Mundo del Chocolate	Artes Culinarias
11	El Té y su Cultura	Artes Culinarias
12	Science Driven Cooking	Ciencia y Cultura de la Alimentación
13	Taller Cultura Gastronómica de Europa	Artes Culinarias

Fuente: Dirección Programa de Gastronomía

Adicionalmente los estudiantes pueden usar sus créditos para cursar electivas de otros programas de la Universidad, e incluso ver como electiva cualquier materia que no tenga prerrequisitos.

La opción de Doble Programa

La opción de doble programa está registrada en el documento *Política de Doble Programa en los programas de pregrado*, del 2015. Que permite que el alumno con que ha aprobado segundo semestre de su carrera y tenga promedio mayor a 3.8, solicitar a la facultad (Escuela)

correspondiente la aprobación para cursar un segundo pregrado. En 2016-2, 8 estudiantes del Gastronomía cursan doble programa.

Tabla 76. Número de Créditos Reconocibles de otros pregrados con el Programa de Gastronomía

Programa base	Segundo Programa																			
	Adm. & Servicio	Adm. Empresas	Adm. Mercadeo y	Adm. Negocios Internal.	Ciencias Políticas	Com. Audiovisual	Com. Social y Periodismo	Derecho	Economía y Finanzas	Enfermería	Filosofía	Fisioterapia	Ingeniería Civil	Ing. Prod. Agroindustrial	Ing. Industrial	Ing. Informática	Ing. Química	Lic. Pedagogía Infantil	Medicina	Psicología
Gastronomía	52	60	57	47	36	24	28	35	50	24	23	38	33	43	41	47	42	28	24	35

Fuente: Informe de Autoevaluación Institucional 2010-2014

El 53.8% (70 de 130) de los estudiantes, 100% de los directivos, y 81.8% de los profesores de planta de Gastronomía consideran excelente o muy bueno el nivel en el que se encuentran los elementos de flexibilidad del currículo en cuanto al doble programa.

La opción de doble titulación y de coterminales

El Programa ha hecho dos convenios con universidades extranjeras, Sullivan University en Kentucky, EEUU, y, la Università Cattolica Del Sacro Cuore en Piacenza, Italia.

Tabla 77. Convenios con universidades extranjeras

	UNIVERSIDAD EN CONVENIO	APLI CAR EN	PROGRAMA EXTRANJER O*	REQUERIMIE NTO IDIOMA	PAGO DE MATRÍCUL A EN	DURACIÓ N
Doble titulación	Sullivan University http://sullivan.edu/ Louisville, Estados Unidos	6º	Associate of Science in Baking and Pastry Arts	IELTS 6.5 TOEFL 61	50% La Sabana 100% Sullivan University	1 año
Coterminal	Università Cattolica del Sacro Cuore www.unicattolica.it/ Milán, Italia	8º	Laurea Magistrale in Agricultural and Food Economics	Inglés IELTS 6.0 TOEFL 81 Italiano – completar 260 horas.	50% La Sabana 90% UCSC	1 año Maestría de dos años en la que, en virtud del convenio, los estudiantes de La Sabana sólo deben cursar el segundo año.

Fuente: Jefatura de Internacionalización de EICEA 2016

La diferencia entre coterminales y doble titulación, es que como coterminal el alumno puede graduarse del pregrado de Gastronomía una vez termine el octavo semestre en la Universidad del convenio, mientras que, con doble titulación, recibe los títulos una vez termine la maestría.

Las prácticas empresariales nacionales o en el exterior

La práctica empresarial es curricular en el Programa de Gastronomía, tiene 16 créditos y se cursa en octavo (último) semestre. Para realizar la práctica, la EICEA cuenta con la Jefatura de Prácticas, unidad que se encarga de ubicar a los alumnos en las empresas, que pueden contactar por su cuenta o a través de las convocatorias que se abren desde esta unidad. La Jefatura, una vez ubicado el estudiante, le hace seguimiento a través de un tutor especializado. El objetivo de esta práctica es reforzar y complementar competencias del saber y desarrollar competencias del hacer.

Los estudiantes de Gastronomía han realizado prácticas empresariales en organizaciones en Colombia como: Grupo Éxito, Compass Group, Unilever, Alpina, Cencosud, Ministerio de Cultura, Restaurante Harry Sasson, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, Colsubsidio, Grupo Takami, Grupo DLK, La Recetta, PreGel, entre otros; y en el exterior en organizaciones como Restaurante Martin Berasategui (España), Restaurante Mugaritz (España), Astrid & Gastón (Perú), Fontainbleau Miami Beach (EEUU), Hotel Hyatt Regency (EEUU), Nordic Food Lab (Suecia), Hotel Villa Caletas (Costa Rica), Sheraton Bijao Beach Resort (Panamá), entre otros.

Las diversas opciones de grado

Los estudiantes de Gastronomía cuentan con 18 opciones de grado detallados en el documento *Opciones de Grado de la EICEA* y que son:

1. Promedio académico sobresaliente
2. Servicio comunitario
3. Desarrollo empresarial para estudiantes empresarios
4. Investigación
 - a. Trabajo de grado
 - b. Semilleros
 - c. Auxiliar de investigación
5. Elaboración y documentación de casos de estudio con INALDE
6. Programas de articulación
 - a. Doble grado o de posgrado
 - b. Doble titulación
 - c. Estudios coterminales
7. Programa de formación de Profesionales (EDIME)
8. Visión-Otri
 - a. Consultor aprendiz
 - b. Plan de negocios
9. International Hospitality Academy
10. Programa corto de verano en la Universidad Católica del Sacro Cuore - Agribusiness and food sciences (2 cursos: [The Global Wine Market: Trends and Strategies](#), [Food Production: Tradition and Innovation](#))
11. Concurso Colombia Cocina Su Historia
12. Restaurante Escuela
13. Curso Internacional

La percepción de la comunidad del Programa, es que el 100% de los directivos, el 100% de los profesores de planta creen que las diferentes modalidades de flexibilidad curricular, aportan a la alta calidad de la carrera. Sin embargo, entre los alumnos no está claro a que se refiere la

“flexibilidad curricular”, ni cómo pueden aprovecharla más; en la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, el 20.8% los estudiantes, dicen conocer los requisitos y procedimientos para aplicar a las diferentes modalidades de flexibilidad curricular. A medida que se interesan en realizar alguna de estas modalidades, se informan sobre los requisitos y el proceso a realizar. Hay una oportunidad para promover más las posibilidades de flexibilidad.

E. Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la aplicación y eficacia de las políticas institucionales en materia de flexibilidad curricular.

La apreciación de directivos, profesores y estudiantes del Programa, sobre la aplicación y eficacia de las políticas institucionales en materia de flexibilidad curricular, se encuentra en **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**. Los hallazgos encontrados fueron los siguientes: el 100% de directivos, el 72.7% de profesores y el 58.5% de estudiantes encuestados, creen que la organización de las actividades académicas por créditos es buena y excelente.

El 100% de directivos, el 100% de profesores de planta encuestados consideran que las diferentes modalidades de flexibilidad curricular aportan alta calidad al Programa.

El nivel en que se encuentran las modalidades de flexibilidad curricular en el Programa se encuentran tabuladas a continuación:

Tabla 78. Percepción de flexibilidad curricular

Modalidad de Flexibilidad Curricular	Nivel excelente y bueno		
	Estudiantes	Directivos	Profesores
Doble programa	53.8%	100%	81.8%
Doble titulación y doble grado	50%	100%	54.5%
Semestres y Prácticas nacionales e internacionales	60.8%	100%	81.8%
Electivas	63.8%	100%	90.9%
Modalidades de Práctica	50.8%	100%	90.9%
Opciones de grado	58.5%	100%	72.7%
Estudios coterminales	31.5%		
PROMEDIO	52.7%	100%	78.8%

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016

Se debe seguir trabajando con los estudiantes para la divulgación y comprensión de la variada oferta de flexibilidad curricular.

J. Acciones llevadas a cabo entre la Institución y otras instituciones del sector público o privado (educativo, productivo, financiero, entre otros) para articular y afirmar el carácter secuencial y complementario de los ciclos, desde el punto de vista académico y laboral, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

Hay varios sectores de empleabilidad para los graduados del Programa: la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering), y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que trabajan con seguridad alimentaria. Desde la Jefatura de Prácticas, se han establecido convenios de prácticas empresariales con empresas y organizaciones de estos sectores. Como parte de estos convenios y por ser una actividad de último semestre, los estudiantes pueden recibir ofertas de empleo, lo cual estratégicamente asegura su paso al mundo laboral.

En el último año, el Programa, ha estrechado la relación con su entorno, con invitaciones y visitas a las organizaciones y empresas de su entorno que trabajan con alimentos y alimentación. Estas reuniones con miras a entender las necesidades de las organizaciones para alinearlas con las competencias que se enseñan en la carrera. Se han realizado reuniones con el Ministerio de Cultura (gubernamental), el Grupo Takami (HORECA), Alpina (industria de alimentos), Unilever (industria de alimentos), IBM (tecnologías), FENAVI (gremio industria de alimentos), Huevos Santa Clara (industria de alimentos), Grupo IXO España (HORECA), Basque Culinary Center (academia), La Recetta (comercialización industria de alimentos), FEDEPALMA (gremio industria de alimentos), Newrest (industria de alimentos), ente otros. La Jefatura de Prácticas hace seguimiento el proceso de práctica empresarial con los empleadores mediante un desayuno anual, donde se recibe realimentación de las empresas que emplean alumnos de la EICEA. De los últimos años, se recibió de Compass Group, Panadería La Estación, y Bioplaza, realimentación referente al desempeño de los estudiantes, y la expectativa y necesidades de formación que requieren sus organizaciones.

Conclusiones de la característica 17

Existen políticas y estrategias institucionales en materia de flexibilidad curricular, como: la bolsa de electivas (toda materia sin prerrequisitos en la Universidad puede ser tomada como electiva); la opción de doble programa, doble titulación, coterminales, prácticas empresariales en Colombia y el exterior, y las opciones de grado.

Hay dos convenios, uno de doble titulación y otro coterminales con la Universidad del Sacro Cuore en Piacenza y Sullivan University en Kentucky, que a través de la homologación de créditos de últimos semestres permiten al estudiante graduarse de dos programas.

Los directivos y profesores tienen una apreciación muy positiva respecto a la flexibilidad curricular y su aporte a la calidad del Programa. Un 52.7% de los estudiantes califican como excelente o muy bueno el aporte de las diferentes modalidades de flexibilidad curricular. Se tiene en cuenta que no todos los estudiantes requieren de todas las opciones de flexibilidad curricular.

En los últimos dos años la movilidad estudiantil ha venido aumentando debido a los cursos de verano y prácticas en el exterior. Siendo estos cursos de verano homologados como opción de grado, y llevados a cabo en la Universidad del Sacro Cuore (Piacenza), se ha vuelto cada vez más atractiva. Las prácticas internacionales brindan posibilidades de empleo posterior en el exterior, lo cual atrae mucho a los gastrónomos que quieren proyección internacional.

Calificación de la característica 17

La calificación de esta característica es de **4.45** ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de pertinencia, responsabilidad, coherencia y transparencia.

CARACTERÍSTICA 18. Interdisciplinariedad

El programa reconoce y promueve la interdisciplinariedad y estimula la interacción de estudiantes y profesores de distintos programas y de otras áreas de conocimiento.

A. Espacios y actividades curriculares y extracurriculares con carácter explícitamente interdisciplinario.

Curricularmente, el Programa tiene un diseño interdisciplinario. Las áreas troncales, de Administración y Gastronomía, se articulan en materias como Gestión de Cocinas, Gestión de Comedor, Gestión Humana, Práctica Interna de A&B, y la Práctica Empresarial. Dentro de las troncales de Gastronomía, en las áreas de ciencia de los alimentos, estudios culturales de la alimentación, artes culinarias y gestión gastronómica, hay articulación en materias como *Science Driven Cooking*, entre ciencia y arte culinario; en Cocina Avanzada, entre la gestión y las artes culinarias. En las opciones de grado: (1) Concurso Colombia Cocina Su Historia, entre la ciencia, la cultura, las artes culinarias y la gestión; y (2) Restaurante Escuela, entre el arte culinario y la gestión gastronómica.

El Programa de Gastronomía, compone su formación de diferentes áreas que aportan disciplinas distintas a través de asignaturas.

Tabla 79. Disciplinas y asignaturas que hacen parte del plan de estudios 2015-1

Disciplina	Asignaturas
Matemáticas y Estadística	Pre cálculo, Probabilidad y estadística I.
Humanidades	Competencias Idiomáticas Básicas, Core Curriculum Persona y Cultura I, II, III, IV, V
Lenguas	Inglés: Nivel IV, Nivel V, Nivel VI y Nivel VII Francés: Nivel I, Nivel II
Administración	Introducción a la Administración, Espíritu Emprendedor, Creatividad Innovación y Diseño de Producto y Servicio, Contabilidad Financiera, Contabilidad Gerencial, Matemáticas Financieras, Gestión de Comedor, Gestión de Operaciones, Fundamentos de Mercadeo
Centro de Tecnologías para la Academia	Competencias Básicas Digitales

Fuente: Base documental, Gastronomía, 2016

De acuerdo a **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS**, 63.8% de los estudiantes, 100% de los directivos, y 100% de los profesores de planta consideran que los campos de formación del Programa integran las diferentes disciplinas del plan de estudios.

Extracurricularmente, se hacen cada semestre salidas académicas a las diferentes regiones del país con intención de complementar la formación de los estudiantes, y de interactuar con portadores del saber gastronómico del país. Fueron llamadas inicialmente “Rutas Gastronómicas”, y desde 2015, “Misiones Gastronómicas”. En estas salidas se realizan visitas a empresas de la industria de alimentos, talleres de intercambio culinario con expertos en las artes culinarias regionales, charlas formativas de expertos técnicos y culturales. Se busca fortalecer y complementar las competencias de los alumnos adquiridas durante su formación, especialmente de las de las clases de Cocina Colombiana (I, II, III), y las de Cultura Gastronómica Colombiana.

Tabla 80. Salidas académicas nacionales: Misiones Gastronómicas

Semestre	Región visitada	Profesores Acompañantes
2012-1	Pacífico	Dian Vernot Paola Avilán

2012-2	Santander	Diana Vernot Paola Avilán
	Pacífico	Diana Vernot María Guarín
2013-1	Santander	Colombia Vivas Silvia Gast
	Eje Cafetero	Tulia Norella Perea Luna Andre Salgado
	Caribe	Tulia Norella Perea Luna Silvia Gast Harders
	Pacífico	Diana Marcela Vernot María Guarín
2013-2	Santander	Colombia Vivas José Mará Ajkay Romero
	Eje Cafetero	Tulia Norella Perea Luna Luis Felipe González Lacouture
	Caribe	Tulia Norella Perea Luna Luis Felipe González Lacouture
	Pacífico	Diana Vernot José María Ajkay Romero
2014-1	Santander	Luis Felipe González Lacouture María Rocío Del Pilar Waked Sánchez
	Eje Cafetero	Tulia Norella Perea
	Caribe	Silvia Gast Harders
2014-2	Santander	Diana Vernot Carlos Hernando Gaviria Arbeláez
	Eje Cafetero	Tulia Norella Perea Luna
	Caribe	Annamaria Filomena Ambrosio Carlos Hernando Gaviria Arbeláez
	Boyacá	Diana Vernot Daniel Roberto Prada Granada
2015-1	Eje Cafetero	Annamaria Filomena Ambrosio Carlos Hernando Gaviria Arbeláez
	Santander	Indira Sotelo Díaz José María Ajkay Romero
2015-2	Pacífico	Daniel Roberto Prada Granada Samira Rueda
	Caribe	Diana Vernot Carlos Hernando Gaviria Arbeláez
	Eje Cafetero	Natalia Ramírez Luis Fernando Silva
2016-1	Eje Cafetero	Diana Vernot Annamaria Filomena Ambrosio
	Pacífico	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez Natalia Ramírez
	Caribe	Samira Rueda
2016-2	Caribe	Felipe Castilla Annamaria Filomena
	Amazonas	Diana Vernot Esteban Espitia

Fuente: Dirección Programa Gastronomía 2016

Estas actividades nutren al programa mediante el refuerzo y complemento de las competencias de clase, acercando al alumno a la práctica en campo de los temas de cultura, ciencia y arte culinario, en su entorno natural, y de la boca y manos de los portadores tradicionales del saber. Ejemplo son

las asignaturas del plan de estudio Cocina Colombiana I, II, y III, que se reformaron desde su syllabi, para incluir técnicas, ingredientes y recetas de las regiones visitadas. También, la electiva Cultura Cocina Gastronómica Amazonas y Orinoquía, creada después de hacer la primera misión al Amazonas. Desde su inicio han nutrido al Programa, la profesora Diana Vernot desarrolla su investigación alrededor del uso de los utensilios del pacífico colombiano, de nuevo fruto de las misiones a esta región.

Participación en la Escuela Internacional de Verano, con profesores visitantes de diferentes nacionalidades y universidades extranjeras. Específicamente en temas para Gastronomía han participado la Profesora Purificación García PhD de España (2015), y la Profesora Sonia Benevides MSc de Brasil (2016).

B. Mecanismos que permitan el tratamiento de problemas pertinentes al programa y al ejercicio laboral, a través de orientaciones interdisciplinarias por parte de profesores y estudiantes.

Existen varios mecanismos para el tratamiento de problemas pertinentes al programa y al ejercicio laboral. Por parte de los profesores a través de las asesorías académicas, y, atendiendo la de invitados de expertos en el mundo laboral, a través de las Charlas de los Lunes, de su participación como conferencistas invitados a las asignaturas del Programa, y a los eventos académicos como las Jornadas de Ciencia y Cultura (2016 y 2017). En la tabla siguiente aparece un resumen de estas actividades, y el número de estudiantes atendidos por año.

Tabla 81. Resumen Charlas de los lunes 2015-2017

	2015	2016	2017	Total
Conferencistas Invitados	20	25	11	56
Estudiantes atendidos	336	742	358	1436

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía

Tabla 82. Charlas 2015

#	Nombre Charla	Fecha	Nombre del conferencista o docentes que participaron
1	FoodTrucks	9 febrero	Luis Tobian
2	Compra y venta de productos agrícolas	23 febrero	Jaime Sierra
3	Realismo Mágico	25 febrero	Juan Manuel Barrientos
4	Cata de vinos con Casa Pedro Domecq	2 marzo	Casa Pedro Domecq
5	FoodTruck	9 marzo	Nicolas Giraldo
6	Viñedo Chateau Montelena	25 marzo	James P. "Bo"
7	Pesca sostenible	13 abril	Fundación MarViva
8	Manejo y Cuidado de Cuchillos	11 mayo	Antonio Villalobos
9	Ciencia y Cocina: Nuevos modelos de negocio	Junio	Purificación García
10	V Seminario Internacional de Hospitalidad y Servicio	Junio	Curso de Verano
11	Nuevo Latino Cuisine	10 agosto	Chef Anthony Lamas
12	Evento y cocina masiva	24 agosto	Juan Carlos Barrera Vallejo
13	Emprendimiento en el Sector Horeca (hoteles, restaurantes, catering, Cafeterías, Clubes, etc...)	31 agosto	Paula Llano
14	Slow Food: Alimentos buenos, limpios y justo para todos	7 septiembre	Julia Tovar
15	La cerveza artesanal en Colombia	21 septiembre	Ericsson Sierra
16	Sullivan University: Baking and Pastry Arts Workshop	14 octubre	Chef Derek Spendlove y Michael Lacovazzi-Pau

17	La gastronomía en la pantalla – Una mirada desde Discovery Networks	19 octubre	Felipe Cabrales
18	Fotografía y Maquillaje de Alimentos	26 octubre	María Matilde Moisés
19	Pesca ilegal y las buenas prácticas de la pesca	9 noviembre	Laura Jaramillo y Laura Rivera
20	La arepa de huevo gira por Colombia	30 octubre	La asociación de productoras de arepa con huevo de Luruaco, Asopral

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía

Tabla 83. Charlas 2016

#	Nombre Charla	Fecha	Nombre del conferencista
1	Chef invitado Restaurante Sausalito	10 febrero	Chef David Koch
2	Conferencia y degustación de chocolates Pacarí	15 febrero	Mónica Baquerizo
3	La identidad del cocinero colombiano	22 febrero	Chef Daniel Prada
4	Caviar Malossol. La leyenda, tradición y gastronomía	29 febrero	Christopher Montiel y Andrea Quiroga
5	Charla misiones gastronómicas 2016-1	2 marzo	Chef José María Ajkay - OBA
6	Panorama de la historia de la cocina italiana y sus principales rutas	7 marzo	Mónica Gentili y Annibale Gentili
7	La importancia de la biodiversidad amazónica y su potencial gastronómico	14 marzo	Alejandro Álvarez
8	Trufas: los diamantes de la tierra	28 marzo	Christopher Montiel y
9	Una charla con Marco. Un cocinero, toda una vida de trabajo	4 abril	Marco Antonio Beltrán
10	Dieta desbalanceada: Relatos de la alimentación de un secuestrado	11 abril	Enrique Murillo Sánchez
11	El arte de la trasmutación, viaje al mundo de los quesos	18 abril	Santiago Andreu
12	“Como lograr un estilo de vida sustentable de manera cotidiana”	25 abril	Ricardo Ruiz, Claudia Sanabria y Andrés Cardona
13	Cómo reconocer el aceite de oliva	2 mayo	Marc Del Jesús
14	Emprendiendo en el mundo de la comida Saludable en un entorno digital	16 mayo	Pablo Estrada
15	Geografías e historias de la alimentación	17 mayo	I Jornada académica cultura de la alimentación
16	“Tendencias del mercado del food services” Taller Teórico Unilever	23 mayo	Unilever Food Solutions
17	Vinagres FORVM & Vinos AVGVSTVS	31 mayo	Albert Roca
18	“El crítico y la crítica”	8 agosto	Ignacio medina
19	Amazonía	5 septiembre	Raquel Díaz
20	Charla misiones gastronómicas 2016-2	5 septiembre	Chef José María Ajkay - OBA
21	El mundo de oportunidades dentro del mercado gastronómico	12 septiembre	Mariano Arango Londoño
22	Pesca y consumo responsable	19 septiembre	MarViva
23	Taste of Tomorrow	26 septiembre	Levapan
24	Modelo de emprendimiento Ancla & Viento S.A	24 octubre	Ancla & Viento
25	Semilleros de investigación	31 octubre	Área Ciencia y Cultura de la Alimentación

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía 2016

Tabla 84. Charlas 2017

No.	Nombre del Proyecto o Actividad	Fecha	Nombre del Conferencista o docentes que participaron
-----	---------------------------------	-------	--

1	Conferencia sobre vinos y denominación de origen; y cata de vinos de la región Ribera del Duero (España)	20 Febrero	Sumiller David Robledo
2	Conferencia papas nativas Colombianas	27 Febrero	Oscar René González y Pedro Briceño
3	Muestra de coctelería con Pisco	3 Marzo	Roberto Meléndez
4	Charla con Team Food Service	6 Marzo	Chef Ejecutivo Daniel Beltrán
5	Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional 2014-2018	13 Marzo	Dr. Carlos Alberto Vives Pacheco
6	La política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales	27 Marzo	Dra. Luisa Ángela Caro Díaz
7	Charla "Misiones Gastronómicas 2017-1"	3 Abril	María Alejandra Escobar y Diana Vernot
8	Charla "Cocina y Cultura"	17 Abril	Yesid Castaño
9	Una mirada antropológica de nuestras cocinas	24 Abril	Elizabeth Ramos Roca
10	Promoción curso de Especialización Cocina y Enología Italiana	24 Abril	Zamir Novoa A.
11	II Jornada Académica ciencia y cultura de la alimentación	10 Mayo	Programa de Gastronomía

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía 2016

C. Apreciación de profesores y estudiantes sobre la pertinencia y eficacia de la interdisciplinariedad del programa en el enriquecimiento de la calidad del mismo.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS** aplicada en 2016, el 100% de los directivos, el 100% de profesores de planta y el 73.1% de los estudiantes, considera que las actividades de interdisciplinariedad curricular enriquecen el desarrollo académico del programa.

Los campos transversales del Plan de Estudios (fundamentación, formación humanística, electividad y formación instrumental) y que involucra a distintas unidades académicas de la Universidad (Facultad de ingeniería, Centro de Tecnologías para la Academia, Instituto de la Familia y el Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras), aportan a la interdisciplinariedad del Programa. Profesores de estas áreas comparten sus conocimientos desde los distintos saberes al hacer parte de las subcomisiones curriculares y actúan como asesores académicos y jurados o asesores de trabajos de grado de los estudiantes.

Conclusiones de la característica 18

El Programa ofrece a nivel curricular y extracurricular espacios para la formación interdisciplinaria de los estudiantes. Tanto en la relación de sus áreas de formación curricular, como en el fortalecimiento de las competencias mediante el trabajo en espacios de articulación interdisciplinaria como las salidas académicas y los cursos dictados por profesores invitados.

Para complementar esta fortaleza interdisciplinaria, se da una orientación práctica a las materias del Programa, las asesorías académicas y a través de invitados del mundo laboral, que dan charlas sobre el trabajo profesional alrededor de los alimentos en los sectores laborales del entorno.

Adicionalmente todos los estudiantes realizan prácticas en la Universidad (Restaurante Escuela, y Práctica Interna de Alimentos & Bebidas), y práctica empresarial como parte del plan de estudios, en empresas e instituciones del país y el exterior.

Se observa una percepción muy positiva sobre la existencia de espacios de interdisciplinariedad en el Programa (73.1% de estudiantes y 100% de profesores), que refleja el trabajo de articulación entre las áreas del conocimiento en el plan de estudios de Gastronomía.

Calificación de la característica 18

La calificación de esta característica es de **4.6** ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de universalidad, pertinencia, coherencia e idoneidad.

CARACTERÍSTICA 19. Estrategias de enseñanza y aprendizaje

Los métodos pedagógicos empleados para el desarrollo de los contenidos del plan de estudios son coherentes con la naturaleza de los saberes, las necesidades y los objetivos del programa, las competencias, tales como las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades que se espera desarrollar y el número de estudiantes que participa en cada actividad de formación.

- A. Concordancia de los métodos de enseñanza y aprendizaje utilizados con el tipo y metodología del programa.**
- B. Correspondencia de los métodos de enseñanza y aprendizaje empleados para el desarrollo de los contenidos del plan de estudios del programa, con las competencias tales como las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades que se espera desarrollar, la naturaleza de los saberes y las necesidades, objetivos y modalidad del programa.**

El Programa procura en todo momento buscar la correspondencia entre los métodos de enseñanza y aprendizaje con la metodología utilizada en cada una de las áreas de formación como se evidencia en el **Proyecto Educativo del Programa**, en él se evidencia como son utilizadas las estrategias pedagógicas coherentes con los propósitos de formación.

Los programas de cada asignatura, se desarrollan basados en las competencias de formación de la EICEA y del Programa de Gastronomía, como se evidencia en el PEP y en los syllabus. Esas competencias se desarrollan a través de métodos de enseñanza y estrategias pedagógicas diseñadas basadas en el contenido de clase. Esto permite la apropiación de las competencias en el tiempo necesario, trazado de acuerdo a la intención de la asignatura en la formación integral de los estudiantes. La suma de las competencias aportará al perfil profesional y la proyección del futuro Gastrónomo, en el marco del perfil ocupacional, demostrando de esta forma la correspondencia entre la actividad académica y las metodologías.

El Programa tiene métodos de enseñanza y aprendizaje característicos del tipo de formación que brinda. Son ejemplo las artes culinarias, en cuyo caso, los métodos incluyen más estrategias pedagógicas prácticas, que refuerzan competencias del hacer (psicomotoras), además de las cognitivas y afectivas.

De acuerdo al PEP. “Se debe mantener una relación entre docentes de planta y de cátedra versus estudiantes que permita el seguimiento personalizado de los alumnos”, por lo que, para el desarrollo efectivo de las competencias de los estudiantes, se tienen en cuenta las particularidades de cada asignatura en cuanto a temática, metodología y enfoque para establecer el tamaño de los grupos. Es así como las asignaturas con gran componente teórico tienen un tamaño máximo de 35 estudiantes, mientras que asignaturas que requieren trabajo práctico en laboratorios y talleres tienen máximo 16 estudiantes en cada grupo.

C. Apreciación de los estudiantes, profesores y directivos del programa sobre la correspondencia entre los métodos de enseñanza y aprendizaje que se emplean en el programa y el desarrollo de los contenidos del plan de estudios.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, se observa la muy buena apreciación de los estudiantes, profesores y directivos del Programa sobre la correspondencia entre los métodos de enseñanza que se emplean en el Programa y el desarrollo de los contenidos del plan de estudios. Los resultados de esta apreciación fueron los siguientes: el 73.1% de los estudiantes, el 100% de profesores de planta, el 87.5% de los profesores de cátedra, y el 100% de los directivos encuestados están de acuerdo o total acuerdo.

D. Estrategias y mecanismos de seguimiento y acompañamiento por parte del docente al trabajo que realizan los estudiantes en las distintas actividades académicas, de acuerdo con sus capacidades y potencialidades y con el tipo y metodología del programa.

Existen estrategias y mecanismos de seguimiento, por parte del docente al trabajo que realizan los estudiantes en las distintas actividades académicas presenciales y de estudio independiente que se encuentran expresadas en el PEP del Programa y en el documento *Formación integral y educación personalizada*: en donde se establecen las estrategias pedagógicas como forma concreta de hacer realidad esta formación, caracterizada por la autonomía y compromiso del estudiante y del profesor con su formación universitaria; el diálogo, los procesos de enseñanza aprendizaje, para el desarrollo de competencias más que para la enseñanza de contenidos, la relación armónica entre conocimientos teóricos y prácticas pertinentes y transformadoras. La evaluación permanente, dialógica, cualitativa/cuantitativa por supuesto integral.

Las estrategias propias del Programa incluyen sistemas de evaluación que involucren el seguimiento y la retroalimentación. Los profesores de cada una de las asignaturas han desarrollado las matrices de evaluación por competencias (rúbricas) adaptadas a los resultados previstos de aprendizaje de sus áreas de conocimiento; estas dan cuenta de la evolución de cada estudiante dando acuerdo de sus fortalezas, debilidades y oportunidades de mejoramiento, con el ánimo de llevar un registro del proceso de aprendizaje del estudiante.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, 76.9% de los estudiantes encuestados indicaron estar satisfechos con las estrategias de seguimiento y acompañamiento por parte de los profesores para el desarrollo de actividades académicas dentro del aula, y 48.5% fuera de esta. Esta percepción de los estudiantes indica el mejoramiento que se debe hacer de estas estrategias y acompañamientos, especialmente para las actividades de trabajo independiente.

E. Incorporación de los adelantos y transformaciones que se han dado en las ciencias, las técnicas y las tecnologías implicadas, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

En las dos áreas del Programa, se han incorporado los adelantos y cambios en la ciencia de alimentos, y las artes culinarias. Esto incluye metodologías técnicas de vanguardia y tecnologías que se evidencian en los talleres y laboratorios de los dos Departamentos. Estos han sido dotados con equipos de última tecnología, como hornos de convección programables (self cooking center), empacadoras al vacío, ollas de cocción al vacío (Gastrovac), estufas de inducción, etc.

Tabla 85. Equipos de Food Lab y Talleres Gastronomía de alta tecnología

AREA	EQUIPO	UBICACIÓN
Ciencia y Cultura de La Alimentación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Balanza analítica y Semi analítica ▪ 1 Potenciómetro digital ▪ 1 Equipo Portátil para captura de datos ▪ 1 Microscopio Óptico ▪ 1 Centrifuga Refrigerada ▪ 1 Platina de calentamiento con agitación ▪ 1 Estufa de inducción ▪ 1 Cubículos de Análisis Sensorial ▪ 1 Baño de Ultrasonido ▪ 1 Equipo de aire comprimido ▪ 1 Equipo de cocción a vacío GASTROVAC ▪ 1 Equipo de Cocción Óhmica ▪ 1 Estufa Binder 	L 302: Food Lab
Artes Culinarias	3 Hornos Rational Self Cooking Center3 2 Hornos Electrolux convección 1 Horno pizzero 3 bandejas 8 planchas de inducción Electrolux 3 estufas de inducción de 2 puestos Electrolux 1 estufa de inducción de 4 puestos Electrolux 2 woks de inducción Electrolux 2 Runners PolyScience Sous Vide Professional 2 microondas profesionales Radiance 2 freidoras Frymaster 13 estufas de gas Garland 2 lavaplatos de alta temperatura a vapor Electrolux 3 empacadoras de vacío Kramer 7 neveras TRUE T-49 1 Abatidor Electrolux Air-o-chill 1 máquina de hielo Scotsman 10 neveras TRUE TUC-48 3 congeladores TRUE TUC-48F 1 Máquina de Helados TAYLOR	Talleres 303-306

Fuente: Jefaturas Departamento del Programa de Gastronomía

Adicionalmente los contenidos de clase se actualizan semestralmente, para estar lo más al día respecto a los adelantos técnicos y tecnológicos. Un ejemplo es la asignatura *Science Driven Cooking*, que articula la ciencia de los alimentos y las artes culinarias, y cuyos contenidos de clase responden a las más recientes técnicas culinarias desarrolladas en el mundo a partir de la investigación científica.

F. Estrategias pedagógicas, didácticas y comunicativos acordes con la metodología y con las posibilidades tecnológicas y las necesidades de los estudiantes en atención a su diversidad.

Dentro de las estrategias pedagógicas, la práctica es una de las más potenciadas en el Programa, ya que muchas de sus competencias responden bien a ella. Como dispositivo didáctico para su desarrollo, el taller práctico, es de los más utilizados por los docentes (21% de ellos lo usan en sus clases). El taller permite demostraciones del docente, que los estudiantes deben duplicar, y desarrollar individualmente o en grupo, lo cual permite el desarrollo de competencias transversales y blandas como lo son la comunicación y el trabajo en equipo, el liderazgo, toma de decisiones, etc.

El resto de estrategias didácticas, aparecen en la tabla 59 (Estrategias pedagógicas) y buscan atender los diferentes estilos de aprendizaje de los alumnos, siempre en busca de que alcancen los objetivos de desarrollo dentro de las asignaturas.

G. Articulación entre las estrategias pedagógicas propias de la metodología de enseñanza y los recursos tecnológicos utilizados.

La articulación entre las estrategias pedagógicas y los recursos tecnológicos se da de forma casi natural, ya que la adquisición de estas tecnologías se ha hecho en respuesta a los requerimientos de los syllabus y programas de las asignaturas. Los docentes y profesores buscan potenciar, maximizar y aprovechar estos recursos como catalizadores de la enseñanza y el aprendizaje. Dentro de la formación por competencias, se incluyen resultados esperados de aprendizaje sobre el correcto uso de estos recursos tecnológicos, y sobre el desarrollo de actividades que incluyan el uso de los mismos. Se puede decir entonces que son fundamentales dentro del desarrollo de las competencias de clase, ya que el diseño del syllabus de las asignaturas se ha hecho con estos en mente. Un ejemplo de esto es la compra de un equipo de laboratorio o de taller. El Jefe del Departamento correspondiente asigna a alguna de sus asignaturas, la responsabilidad de incluir en su plan de trabajo la capacitación y evaluación del manejo del mismo.

En el siguiente cuadro, se pueden ver las asignaturas atendidas desde talleres y laboratorios

Tabla 86. Asignaturas dictadas en talleres y laboratorios

Taller o laboratorio	Asignaturas dictadas
FOOD LAB (L302)	Análisis Sensorial Bioquímica y Tecnología de Alimentos
Laboratorio Ed. C Facultad de Ingeniería	Microbiología
Talleres Artes Culinarias (L303-L306)	Cocina Básica Cocina Intermedia Cocina Avanzada Cocina Colombiana I Cocina Colombiana II Cocina Colombiana III Panadería y Repostería Cocinas del Mundo I Cocinas del Mundo II Advanced Baking Science Driven Cooking El Mundo del Chocolate

Fuente: Jefaturas Departamento del Programa de Gastronomía

H. Estrategias y mecanismos pedagógicos aplicados y orientados hacia la integración de las tres funciones sustantivas de investigación, docencia y proyección social.

Estrategias y mecanismos pedagógicos aplicados y orientados hacia la investigación, docencia y proyección social:

El Programa de Gastronomía investiga en dos líneas: la ciencia de alimentos y los estudios culturales de la alimentación. En ambas líneas, materias del plan de estudios forman a los alumnos hacia el trabajo de investigación científica, expresadas en la tabla 86. Desde las materias de ciencias de los alimentos para la investigación cuantitativa, y de las de cultura para la cualitativa.

Tabla 87. Asignaturas que forman para la investigación

Ciencia de los Alimentos (cuantitativa)	Estudios Culturales de la Alimentación (cualitativa)
Cadenas Agroalimentarias	Introducción a la Gastronomía
Microbiología y Conservación de Alimentos	Investigación y Desarrollo
Análisis Sensorial	Cultura Gastronómica Colombiana I
Bioquímica y Tecnología de Alimentos	Cultura Gastronómica Colombiana II
Nutrición y Dietética	Cultura Gastronómica Colombiana III
	Cultura Gastronómica del Mundo I
	Cultura Gastronómica del Mundo II

Fuente: Jefaturas Departamento del Programa de Gastronomía

El Programa soportado por la Dirección de Estudiantes de la EICEA y por la Dirección de Currículo, tiene el programa de monitores. Los monitores de acuerdo a la **REGLAMENTACION SOBRE MONITORIAS**, son alumnos destacados: “La monitoría es una práctica académica que comporta una distinción, otorgado por la Universidad de La Sabana a sus mejores estudiantes y egresados de pregrado y postgrado.”, que pueden ser formados hacia la docencia, “las monitorías debidamente orientadas constituyen un punto de partida clave ... en su propósito de incorporar a la planta de profesores, profesionales jóvenes, preferiblemente egresados de la Universidad, quienes deberán continuar su formación bajo la tutela de los profesores con mayor experiencia.” Por lo tanto, los alumnos destacados, que se identifican con el PEI, que tuvieron un excelente desempeño en la clase que va a monitorear, y que poseen capacidades básicas para asumir procesos pedagógicos, son candidatos ideales para la monitoría.

EL Programa de Semillero de Profesores (PSP), identifica alumnos con inclinación en docencia e investigación para formarlos desde los últimos semestres de su pregrado en el camino hacia la ruta profesoral. Estos alumnos deben cumplir con requisitos académicos (promedio mayor a 4.0), hojas de vida sin sanciones disciplinarias, y la postulación de la Comisión del Programa. El objetivo, es formar estudiantes con potencial para desarrollarse en docencia, investigación y proyección social, como profesores del Programa. Ana María Cruz es ejemplo de este programa, incorporada como docente a partir de 2017-2.

El concurso Colombia Cocina Su Historia, tiene como objetivo integrar las tres funciones sustantivas en un ejercicio académico. Estudiantes del Programa se postulan en convocatoria abierta, y deben avanzar por diferentes fases donde ponen en uso sus competencias en: investigación en ciencia y cultura, en artes culinarias, y en gestión gastronómica. Culmina con una cena para 100 invitados que deben organizar y atender ellos mismos con el apoyo logístico del Restaurante Escuela.

I. Estudios realizados por la institución y el programa para identificar y evaluar la permanencia y retención, de acuerdo con la metodología de enseñanza en que se ofrece el programa.

La Dirección de Estudiantes de la EICEA se encarga de estudiar las causas de deserción de los estudiantes, y de desarrollar estrategias para el éxito académico (permanencia y retención). A través de la Coordinación de Éxito Académico, y la Coordinación de Asesoría Académica, se vela por el buen desempeño del estudiante durante su permanencia en el Programa. Se realizan

semestralmente estudios que resultan en el [Sistema de Alertas y APC](#)¹⁸ (Aprobación, Pérdida, Cancelación), que permite identificar los alumnos que en el primer y segundo corte del semestre van perdiendo materias, con el fin de brindarles soporte. Los informes del sistema los entrega la Jefatura de Éxito Académico (Dirección Central de Estudiantes) a las coordinaciones de cada facultad y la Escuela, dos veces al semestre, después del primer y segundo corte, y estas a los Directores de Programa. Hay 4 niveles de alerta: verde, amarillo, naranja, y roja. Los alumnos se clasifican de acuerdo al riesgo a su permanencia, de acuerdo a su promedio y el número de materias en riesgo de pérdida de acuerdo a sus notas en los dos primeros cortes. Los alumnos con alertas críticas, roja y naranja son citados por los coordinadores para asesorarlos en estrategias de éxito académico. Estas estrategias han permitido reducir la deserción, evidenciada en la tabla 149 que muestras una tendencia a la baja.

J. Correlación entre la duración prevista para el programa, de acuerdo con su metodología y plan de estudios, y la que realmente tiene lugar.

El plan de estudios del Programa debe desarrollarse en 8 semestres. La siguiente tabla muestra la duración real que ha tenido lugar desde 2008-2.

Tabla 88. Duración de estudios por cohorte

Cohorte	Período de Grado																Totales	
	2012-2		2013-1		2013-2		2014-1		2014-2		2015-1		2015-2		2016-1		Total Graduados	Promedio
	Número Graduados	Duración Estudios (Períodos)																
2008-2	5	9	1	10	1	11	1	12	1	13	0	0	2	15	0	0	11	11
2009-1	0	0	7	9	4	10	6	11	3	12	0	0	2	14	2	15	24	11
2009-2	0	0	0	0	6	9	2	10	3	11	2	12	0	0	1	14	14	10
2010-1	0	0	0	0	0	0	3	9	6	10	6	11	4	12	4	13	23	11
2010-2	0	0	0	0	0	0	1	8	7	9	2	10	5	11	5	12	20	10
2011-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	9	16	10	8	11	29	10
2011-2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	3	9	5	10	9	9
2012-1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	9	4	9
Total	5		8		11		14		20		16		32		29		134	

Fuente: Sistema de Registro Académico - ESCOLARIS -

Fecha de corte: 15 de julio de 2016

Nota: En este archivo no se incluyen cifras de graduados de programas que ya no se encuentran activos.

¹⁸ Indicadores de Éxito Académico, Sistema por Créditos y Promedio 2016-1:

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Informacin%20Estadstica%20Interna/Indicadores%20Éxito%20Académico%20Sistema%20de%20Alertas%20Académicas%202016-1.pdf#search=sistema%20de%20alertas>
2016-2 y 2017-1:

<https://portalservicios.unisabana.edu.co/cius/Informacin%20Estadstica%20Interna/Indicadores%20Éxito%20Académico%20Sistema%20de%20Alertas%20Académicas%202016-2%20y%202017-1.pdf#search=sistema%20de%20alertas>

Los promedios muestran que en realidad los estudiantes se toman entre 11 y 9 semestres, mejorando su desempeño las últimas cohortes (9 semestres en promedio).

K. Estrategias para garantizar el éxito académico de los estudiantes en el tiempo previsto para el desarrollo del plan de estudios, atendiendo los estándares de calidad.

Las estrategias de soporte para garantizar el éxito académico se brindan a través de las Asesorías Académicas Personalizadas (cada estudiante en la Universidad cuenta con un asesor académico, quien lo orienta en los diversos retos que enfrentará durante la carrera, esto involucra una orientación hacia actividades de formación moral y espiritual, deportivas, artísticas, etc.), a través del sistema de monitorías, y de las áreas de soporte de la Dirección Central de Estudiantes:

- Grupos CREA (Centro de Recursos para el Éxito Académico): grupos de estudio.
- EXPLORA: orientación vocacional.
- Talleres para el éxito académico: 10 diferentes entre los que están “Organización del tiempo”, “Hábitos de estudio y memorización”, “Preparación de exámenes”, “Adaptación a la vida universitaria”.
- PTB (Programa de Tutoría para Becarios): acompañamiento de los estudiantes en su proceso universitario.

Además, para estudiantes en riesgo de permanencia, está el acompañamiento en Semestre de Recuperación Académica (SRA), en Periodo de Prueba (SPP).

L. Informes estadísticos sobre la población de estudiantes del programa desde el primero hasta el último semestre, en las últimas cinco cohortes.

Tabla 89. Estudiantes del Programa de Gastronomía

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

Fuente: CIUS; Variable: Matrices CNA: CNA Estudiantes 20111-20162 (15.02.17) GAS

M. Apreciación de profesores y estudiantes sobre la correspondencia entre las condiciones y exigencias académicas de permanencia y graduación en el programa, y la naturaleza del mismo.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, la apreciación sobre la correspondencia entre las condiciones y exigencias académicas de permanencia y graduación son acordes con el alto nivel profesional y la calidad esperada del Programa, es de acuerdo y total acuerdo para el 81.5% de los estudiantes y 100% de los profesores.

N. Existencia de mecanismos de seguimiento, acompañamiento especial a estudiantes y adecuaciones locativas para facilitar el óptimo desempeño de admitidos en condición de vulnerabilidad y discapacidad, entre otros.

Las instalaciones de la Universidad y particularmente los edificios donde reciben clase los estudiantes del Programa están debidamente diseñados para facilitar el óptimo desempeño de aquellos estudiantes en condición de vulnerabilidad y discapacidad.

Al preguntar a la comunidad del Programa sobre el acceso a los laboratorios, talleres, y aulas especializadas del Programa donde desarrollan sus actividades, 79.2% de los estudiantes, 90.9% de los profesores de planta, y 62.5% de los profesores de cátedra consideran que son de fácil acceso.

Conclusiones de la característica 19

La Universidad y el Programa cuentan con los métodos pedagógicos adecuados para el desarrollo de los contenidos del plan de estudios y estas son coherentes con la naturaleza de los saberes, objetivos y competencias previamente establecidas. Al interior del Programa, se hace una supervisión y control sobre las metodologías y estrategias pedagógicas inherentes a cada una de las asignaturas del plan de estudios con el ánimo de que siempre se desarrollen dentro del marco de las teorías de la educación, sean actualizadas y sea verificable su efectividad.

La filosofía esencial de la Universidad es una educación centrada en la persona, por eso establece políticas de acompañamiento continuo al estudiante en sus procesos de formación a través de planes como la asesoría académica personalizada y línea amiga, desde estas instancias el estudiante puede ser remitido a diferentes dependencias donde especialistas puedan tratar cada uno de sus problemas. Estos planes permiten un alto índice de éxito académico de los estudiantes.

Calificación de la Característica 19

La calificación de esta característica es de **4.54** ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de pertinencia, coherencia, idoneidad y eficacia.

CARACTERÍSTICA 20. Sistema de evaluación de estudiantes

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

A. Criterios, políticas y reglamentaciones institucionales y del programa en materia de evaluación académica de los estudiantes. Evidencias de aplicación y divulgación de la misma.

Los procesos de evaluación en la Universidad de La Sabana se realizan con base en los lineamientos establecidos para tal fin en los capítulos XI y XII del Reglamento de Estudiantes de Pregrado. En el artículo 74 se menciona que *“las calificaciones serán producto de la valoración individual del cumplimiento de los logros o competencias alcanzadas por los estudiantes en cada asignatura, realizadas a través de pruebas orales o escritas, ejercicios, trabajos, prácticas o actividades que el profesor considere adecuado para evaluar”*. El Reglamento establece que la evaluación debe ser realizada en tres cortes: Primer corte (30%) en la semana 5, Segundo corte (30%) en la semana 10 y Tercer corte (40%) al final del semestre.

Las políticas y criterios asociadas a la evaluación son divulgados entre los estudiantes a través de diversos mecanismos como: talleres de inducción para los estudiantes del I semestre por la Dirección de Estudiantes, al inicio de cada cohorte, en la asesoría académica personalizada, en los contenidos programáticos de las asignaturas divulgados en la página web del Programa, y por el propio profesor al inicio de su curso; adicionalmente a los profesores se les recuerda en las reuniones de inicio de semestre, en donde se han hecho talleres de reflexión al respecto y también se trabaja en las reuniones de las áreas de conocimiento.

Cada profesor hace la divulgación a sus alumnos en la primera clase del contenido de la asignatura, los objetivos y competencias (expresados en el syllabus) y se fijan las fechas de las actividades que serán valoradas, los porcentajes que tendrán, y las reglas de curso. Sobre las evaluaciones se indica el tipo, la aplicación, calificación y retroalimentación a la que tienen derecho, según lo estipulado en el *Reglamento de estudiantes de pregrado*, y en caso de desacuerdo, solicitar la revisión de cada prueba, ante el profesor de la asignatura, con la supervisión del Director de Estudiantes de su facultad, en este caso la EICEA.

En el documento *Formación Integral y Educación Personalizada* se resalta la importancia de entender la evaluación como estrategia pedagógica y proceso permanente que maneja diversas modalidades y que facilita el crecimiento en lo académico y en lo personal; de igual manera en el PEP se concretan estos lineamientos.

B. Correspondencia entre las formas de evaluación de los aprendizajes, los propósitos de formación y los perfiles de egreso definidos por el programa.

Hay total correspondencia entre las formas de evaluación y los propósitos de formación del Programa. Estas, responden al tipo de competencias a evaluar y a los resultados esperados de aprendizaje. En el Departamento de Artes Culinarias se han desarrollado rúbricas propias para hacer una correcta medición del desempeño de los estudiantes, y su grado de progreso en el dominio de la competencia. Es el mismo caso para las materias del Departamento de Ciencia y Cultura, que ha desarrollado sus matrices de evaluación de acuerdo al tipo de competencias a evaluar, sean cuantitativas o cualitativas. Estas competencias componen el perfil del graduado, y al final del proceso curricular el alumno lo ha desarrollado.

C. Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la correspondencia entre las formas de evaluación académica de los estudiantes, la naturaleza del mismo y los métodos pedagógicos empleados para su desarrollo.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, el 87.5% de los profesores y 68.5% de los estudiantes considera que en términos generales las formas de aplicación de las evaluaciones académicas a los estudiantes resultan adecuadas a los propósitos de formación. En la misma encuesta se destaca que el 100% de directivos considera que en términos generales los mecanismos de evaluación académica de los estudiantes son acordes con los propósitos de formación.

D. Apreciación de los estudiantes acerca de la utilidad del sistema de evaluación académica en la adquisición de competencias, tales como las actitudes, los conocimientos, las capacidades y las habilidades propias del programa.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016**, 51.5% de los estudiantes considera en acuerdo o total acuerdo, que el sistema de evaluación académica permite evidenciar los conocimientos, las habilidades y las capacidades adquiridas en el desarrollo de las actividades académicas. Se sigue trabajando en estrategias y métodos de evaluación que permitan llevar un buen seguimiento del progreso de los estudiantes, y satisfagan aún más sus expectativas.

E. Criterios y procedimientos orientados a la evaluación de competencias especialmente actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades, y estrategias de retroalimentación de la actividad académica de los estudiantes.

La Dirección de Currículo ha trabajado con los Directores de Programa y Jefes de Departamento para desarrollar los criterios y procedimientos orientados al mejoramiento de las evaluaciones de competencias; a través de capacitaciones y talleres que luego han sido insumo para el trabajo directo con sus profesores y docentes en el desarrollo de mejores rúbricas de evaluación y retroalimentación.

F. Criterios y procedimientos para la revisión de los sistemas de evaluación académica de los estudiantes.

Cada semestre los Jefes de los Departamentos del Programa, hacen reuniones de área donde se hace retroalimentación de los procesos pedagógicos de los profesores en sus clases con sus alumnos. En estas, se establecen los criterios para la revisión de los sistemas de evaluación. Normalmente responden al desempeño de los alumnos en las clases, y las evaluaciones que hacen los alumnos de la gestión de sus profesores. Indicadores como la tasa de aprobación de los alumnos, los rangos de desempeño, son analizados, y en caso de ser necesario, se establece el procedimiento para efectuar cambios en las evaluaciones, las rúbricas, o las retroalimentaciones.

Conclusiones de la característica 20

La Universidad y el Programa tienen establecidas normas y criterios en torno a la evaluación académica de los estudiantes, en relación con las competencias desarrolladas en cada curso y en cuanto a los derechos de los estudiantes cuando presentan inconformidades con la calificación. Este marco de organización de las evaluaciones es conocido por los estudiantes y profesores desde su ingreso a la Universidad y continuamente se refuerza esta difusión.

Se ha venido trabajando en matrices o rúbricas de evaluación para mejorar el seguimiento del aprendizaje de los estudiantes, y ya los Departamentos de Artes Culinarias y Ciencia & Cultura de la Alimentación, tienen más del 80% de sus materias cubiertas con esta metodología.

Las evaluaciones que realizan los profesores en sus cursos son correspondientes con los propósitos educativos y de formación del Programa, en cuanto a las competencias evaluadas. Las apreciaciones positivas del 100% de los directivos, 87.5% de profesores y 68.5% de los estudiantes lo confirman.

Calificación de la característica 20

La calificación de esta característica es de **4.41** ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de transparencia, equidad, coherencia y pertinencia.

CARACTERÍSTICA 21. Trabajo de los estudiantes

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

A. Correspondencia entre el tipo de trabajos y actividades realizados por los estudiantes respecto a los objetivos y modalidad del programa.

Los trabajos realizados por los estudiantes en cada una de las asignaturas que conforman el plan de estudios del Programa de Gastronomía, contribuyen positivamente en el cumplimiento de los objetivos de formación profesional e integral de los estudiantes, en coherencia con el pensamiento filosófico institucional consignado en el *Proyecto Educativo Institucional* de la Universidad, los objetivos estratégicos establecidos en el *Plan Estratégico De La Universidad De La Sabana Al 2029*, el *Plan de Desarrollo de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas* y el *Proyecto Educativo del Programa de Gastronomía*.

Algunos de los objetivos de los trabajos asignados a los estudiantes son: entender su posición y relación con el entorno como futuros gastrónomos, y como puede interactuar con él, y el acercamiento a las organizaciones y empresas que trabajan con alimentos, estimulando así el conocimiento, análisis y juicio sobre las mismas.

Conviene destacar el trabajo que realizan los estudiantes en las asignaturas de artes culinarias que conducen al nutrir la carta del Restaurante Escuela, y los que hacen en las materias de ciencia y cultura que culminan publicadas en revistas especializadas o llevadas como ponencias en congresos. También los realizados como opción de grado especialmente, en investigación, servicio comunitario, y Restaurante Escuela.

B. Criterios y estrategias aplicados en el programa para efecto de la dosificación de la labor académica de los estudiantes en coherencia con el sistema de créditos.

Al interior del Programa existen criterios y estrategias claramente definidos que permiten una adecuada dosificación de los trabajos y actividades académicas que realizan los estudiantes en coherencia con el número de créditos de cada una de las asignaturas. Se asignan teniendo en cuenta las horas de trabajo independiente que permite la clase, número de alumnos por trabajo y el plazo.

C. Apreciación de directivos y profesores adscritos al programa sobre la correspondencia entre la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes y los objetivos de logro definidos para el mismo, incluyendo la formación personal.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** se encontró que el 100% de los profesores de planta y el 87.5% de los profesores de cátedra considera que en términos generales la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes es acorde con los objetivos de logro definidos para las actividades académicas.

D. Correspondencia entre las actividades y trabajos realizados por los estudiantes y las formas de evaluación por competencias especialmente en actitudes, conocimientos, capacidades y habilidades, según la naturaleza del programa y los métodos pedagógicos empleados para desarrollar los diversos procesos de formación.

Los trabajos realizados por los alumnos en sus asignaturas (curriculares), y los realizados como opción de grado (extracurriculares, requisito de grado), son evaluados con rúbricas desarrolladas por los Departamentos correspondientes, con el aporte de sus directivos y profesores, con el fin de mantener estándares de evaluación alineados con las competencias del Programa.

E. Trabajos académicos realizados por estudiantes del programa, en los últimos cinco años, que han merecido premios o reconocimientos significativos por la comunidad académica nacional o internacional.

La estudiante Jessica Waked, durante sus estudios de doble titulación en Sullivan University, participó en el campeonato internacional del *American Culinary Federation Competition in Cincinnati, Ohio*¹⁹, en abril del 2016, donde ganó tres medallas de oro; y luego en septiembre, participó en el *American Culinary Federation “Pastry Live” competition in Atlanta, Georgia*, donde ganó dos medallas de oro más, y se quedó con el premio al primer y segundo puesto en la categoría *overall*²⁰. Tiene el record de esta universidad en mayor cantidad de medallas ganadas en una sola competencia (3), y mayor número de medallas ganadas por una alumna (5) en total en su programa.

En el Factor 6: Investigación, se hace referencia a los trabajos que estudiantes han realizado con tutoría de Profesores, dentro de los que cabe destacar:

- “Mujeres con delantal: cocina y violencia en mujeres migrantes del litoral pacífico colombiano a Cali” de Ana María Cruz, trabajo de grado que ganó mención meritoria
- [“La bandeja paisa ideal: análisis de percepciones”](#)²¹ de Bibiana Ramírez Pulido, Sammy Tang Olivares, Nicolás Tarache González, Juan David Guevara Álvarez, tutorados por la Profesora Annamaria Filomena. Publicado en IICTA.
- “Plazas de Mercado: Eje Patrimonial y Gastronómico (Honda, Tolima)”. Propuesta de ponencia aceptada: II Congreso Internacional de Investigación en Turismo, Hotelería y Gastronomía – Universidad Tecnológica Equinoccial de Ecuador, de María Camila Hurtado Acosta, Ana María Jiménez, y Bibiana Ramírez, tutorados por el profesor Felipe Castilla.

¹⁹ https://sullivan.edu/latest_news/sullivan-hospitality-students-earn-13-medals-at-national-culinary-competition/

²⁰ <https://www.cafemeetingplace.com/gmc-breaking-news/item/1457-sullivan-university-national-center-for-hospitality-studies-students-earn-five-gold-medals>

²¹ <http://iicta.bogota.unal.edu.co/wp-content/uploads/2017/02/1039D107.pdf>

- “La papa: técnica precolombina en la región nórdica” por Yelena Montoya, trabajo en su práctica en el [Nordic Food Lab](#), y ganó el premio al mejor trabajo de *research interns*.

Conclusiones de la característica 21

Los trabajos realizados por los estudiantes se encuentran alineados con las competencias del Programa. Se soportan curricularmente de acuerdo a los créditos de las asignaturas y las horas correspondientes de trabajo independiente, y aportan a la formación del alumno y al crecimiento del Programa.

Los profesores consideran que la calidad de los trabajos es acorde a los objetivos esperados de aprendizaje (100% de los de planta y 87.5% de los catedráticos).

La calidad de los trabajos se ha visto premiada, tanto con distinciones en el grado para trabajos meritorios de investigación, como en universidades con convenio de doble titulación. Varios alumnos han recibido distinciones por trabajos realizados, que han merecido medallas (Jessica Waked Díaz), o han sido publicados o aceptados para ponencia en congresos nacionales e internacionales. Tiene el record de esta universidad en mayor cantidad de medallas ganadas en una sola competencia (3), y mayor número de medallas ganadas por una alumna (5) de su programa. Y varios trabajos

Calificación de la Característica 21

La calificación de esta característica es de **4.52** ubicándola en el límite inferior de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tiene en cuenta los criterios de pertinencia, coherencia y eficacia.

CARACTERÍSTICA 22. Evaluación y autorregulación del programa

Existencia de una cultura de la calidad que aplique criterios y procedimientos claros para la evaluación periódica de los objetivos, procesos y logros del programa, con miras a su mejoramiento continuo y a la innovación. Se cuenta para ello con la participación de profesores, estudiantes, egresados y empleadores, considerando la pertinencia y relevancia social del programa.

A. Existencia y aplicación de políticas en materia de evaluación y autorregulación del programa académico que conduzcan al diseño y formulación de planes de mejoramiento continuo y a la gestión de la innovación.

De acuerdo con el modelo institucional de auto evaluación de los programas cada dos años el Programa realiza un ejercicio de introspección y análisis del cumplimiento de cada uno de los factores de calidad prometidos al momento de lanzar el programa al mercado. Este ejercicio va acompañado de la información que arroja el estudio transversal de satisfacción que realiza la dirección de planeación, así como de otros instrumentos pertinentes para la comprensión del nivel de calidad alcanzado por el Programa. Como resultado de esas acciones se realiza el plan de mejoramiento guiado permanentemente por una idea simple y poderosa "el trabajo bien hecho".

Para su autoevaluación, el Programa se apoya en órganos de gobierno colegiado que permanentemente velan por el mejoramiento continuo de sus procesos y del cumplimiento de sus objetivos y metas. El compromiso con la calidad es institucional y se refleja en la acreditación nacional de sus programas, y algunos también con acreditación internacional. Los Planes de

Desarrollo en todas las unidades académicas están articulados con el *Plan de Desarrollo Institucional (Plan Estratégico de la Universidad de La Sabana al 2029)*.

El Programa de Gastronomía, en concordancia con la política de calidad de La Universidad ha realizado un proceso de autoevaluación 2013 y el actual. Ha obtenido el registro Calificado en dos ocasiones:

Tabla 90. Procesos de calidad del Programa

Descripción del Proceso	Entidad que avala	Resolución y Vigencia en años
Obtención del Registro Calificado	Ministerio de Educación Nacional	Resolución No. 1505 del 26 de marzo de 2008 por 7 años. Código SNIES:53517
Renovación del Registro Calificado	Ministerio de Educación Nacional	Resolución No. 14122 del 14 de septiembre de 2014 por 7 años

Fuente: Dirección de Currículo

La EICEA tiene una estructura en el que su más alto órgano de decisión es el Consejo de Escuela, el cual cuenta con la Comisión de Escuela espacio que permite tomar decisiones y discutir de manera previa los asuntos a ser formalizados en el Consejo. En el ámbito del Programa de Gastronomía, existe la Comisión de Programa, a donde asiste el Director de Programa, el Director de Estudiantes, la Coordinadora de Éxito Académico, y los Jefes de Departamento. En este espacio se toman decisiones sobre el desarrollo regular del Programa y se presentan propuestas para llevar a la Comisión de Escuela. Cuando los asuntos del Programa se refieren a aspectos curriculares se deben tratar en la Sub-Comisión de Currículo. Por otra parte, cada Jefatura de Departamento tiene sus reuniones particulares de coordinación con su equipo de profesores. La Dirección del Programa se mantiene en contacto permanente con estudiantes, graduados y actores del ámbito organizacional para recibir información acerca de las necesidades del entorno y actuar frente al currículo.

Tabla 91. Órganos de decisión de la EICEA

Consejo de Escuela	Comisión de Escuela	Subcomisión de Investigación	Comisión de Programa	Subcomisión de Currículo	Subcomisión de Auto-evaluación
Órgano de gobierno dedicado a la planeación, estudio y decisión de asuntos generales de orden académico, formativo y administrativo, considerados como estratégicos para la Escuela	Órgano de gobierno dedicado al estudio y decisión de asuntos específicos de orden académico, formativo y administrativo para la Escuela, comunes a todos los Programas	Órgano de estudio y análisis para temas de investigación común a todos en cada uno de los programas de la Escuela	Órgano de estudio, análisis y decisión de asuntos académicos y administrativos específicos del Programa	Órgano asesor y de estudio para temas de currículo específicos del Programa	Órgano asesor y de estudio para los procesos de auto-evaluación y autorregulación de los Programas de la Escuela
Conformado por: el Vicerrector o Director General Administrativo que designe la Comisión de Asuntos Generales, el	Conformado por: El Decano, quien lo preside, El Director de Estudiantes, Los Directores	Conformado por: Director de Investigación de la Escuela, quien la preside, Los Directores	Conformado por: Director del Programa, Jefe de área de Servicio, Calidad y	Conformado por: Director del Programa, Los Jefes de Departamento de manera periódica,	Conformado por: Decano, La Jefatura de Acreditación Institucional, la Dirección del Programa, la

Decano quien lo preside, el Director de Estudiantes, los Directores de Programa, el Jefe Administrativo, el delegado de profesores y el delegado de estudiantes	de Programa, El Jefe Administrativo.	de Programa, Los Profesores representantes de cada uno de los grupos de Investigación aprobados.	Hospitalidad, Profesores invitados, Subdirector de Estudiantes, Jefe Administrativo y Coordinador de Éxito Académico	El Jefe de prácticas y/o Representantes de las otras unidades de la Universidad como: Departamento de Humanidades, Instituto de Lenguas y Culturas Extranjeras, Área de Matemáticas, Centro de Tecnologías para la Academia, entre otros; así como también expertos externos. Representes de Graduados y Estudiantes.	Secretaría Administrativa, la Coordinación de Calidad un Profesor de planta, un representante de Graduados y un representante de Estudiantes
El consejo se reúne una vez al mes.	La Comisión se reúne una vez a la semana.	La Subcomisión de Investigación se reúne mensualmente.	La Comisión se reúne una vez cada quince días.	La Subcomisión de Currículo se reúne trimestralmente	La Subcomisión de Auto-evaluación se reúne mensualmente

Fuente: Acta 1091 del 23 de noviembre de 2006 de la Comisión de Asuntos Generales del Consejo Superior

B. Estrategias verificables de seguimiento, evaluación y mejoramiento continuo y gestión de la innovación de los procesos y logros del programa, así como de su pertinencia y relevancia social.

El Programa cuenta con la participación de directivos, profesores, estudiantes, graduados, empleadores, entre otros, para el desarrollo de los procesos de autoevaluación y regulación. Del mismo modo, se asegura de la divulgación de los cambios que se definan en esos procesos.

El currículo cuenta con un proceso de retroalimentación permanente desde el sector real empresarial a través de:

La Jefatura de Prácticas mediante las siguientes estrategias:

- Con las Empresas: mediante desayunos de retroalimentación realizadas semestralmente con los jefes directos de nuestros estudiantes, quienes conocen de manera directa su desempeño y las necesidades organizacionales actuales. Desde la Jefatura se realiza un informe a Directores de Programa sobre las conclusiones de la reunión con el objetivo de que estas sean analizadas en las sub-comisiones de currículo.
- Con los Tutores Académicos: en el proceso de seguimiento a estudiantes el tutor provee al Programa con retroalimentación sobre las necesidades de formación académica y aplicabilidad de los conocimientos en el sector real.

- Con los estudiantes: el Programa recibe a través de Encuesta de Satisfacción aspectos a mejorar en el Programa y las organizaciones a través de su perspectiva como estudiante, experiencia como practicante y próximo a su vinculación profesional.

ALUMNI: Comunidad de graduados de la Universidad de La Sabana

- Encuesta de alumnos al momento del grado: se recibe información sobre la percepción de los alumnos que se están graduando sobre el plan de estudios y la relevancia curricular en el entorno.
- Estudio de seguimiento de los graduados de las promociones 2012, 2014: se recibe información sobre el desempeño de los graduados en el mundo laboral. La relevancia de las competencias aprendidas en el Programa respecto a sus trabajos.

Las “Charlas de los Lunes”, y las visitas de y a empresas y organizaciones.

La Dirección del Programa con apoyo de sus profesores y docentes de planta, invitan durante el semestre representantes de empresas y organizaciones del entorno gastronómico (industria de alimentos, sector HORECA, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales), para dar charlas a los alumnos sobre los temas más significativos de sus sectores, o para tratar temas específicos. Después en reuniones con el Director y/o los Jefes de Departamento, se hace una entrevista y/o una encuesta donde se les pregunta sobre su conocimiento del Programa, y sobre las necesidades de formación que requieren los empleados sus organizaciones que puedan aportar los gastrónomos graduados. Este insumo es de gran importancia pues retroalimenta el currículo actual del Programa para entender su relevancia, sus fortalezas y debilidades.

C. Apreciación de directivos, profesores, estudiantes sobre la incidencia de los sistemas de evaluación y autorregulación del programa en el enriquecimiento de la calidad de éste.

En la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** se encontró que el 100% de los directivos, el 74.6% de los estudiantes, el 90.9% de los profesores de planta y el 87.5% de los profesores de cátedra, considera los procesos de autoevaluación y autorregulación desarrollados por el Programa con miras al mejoramiento, contribuyen al enriquecimiento de su calidad académica.

D. Cambios específicos realizados en el programa, en los últimos cinco años, a partir de los resultados de los procesos de evaluación y autorregulación.

A partir de los resultados de los procesos de evaluación y autorregulación en los últimos cinco años, el Programa ha impulsado los siguientes cambios:

- Actualización del Proyecto Educativo del Programa en 2016.
- Actualización de la descripción del Programa, del perfil del aspirante, del perfil ocupacional y del perfil profesional.
- Ajustes al plan de estudios que contempló:
 - Aumento del número de créditos a 162 (cambio de nombres de materias troncales, redistribución de créditos, inclusión y exclusión de materias).
 - Inserción de la materia Práctica Interna de Alimentos y Bebidas para desarrollar las competencias de gestión de los estudiantes.
- Contratación de un profesor de Planta con título de Doctorado en 2014, y cargo de Jefe de Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Conclusiones de la característica 22

Existen en la Universidad de La Sabana políticas claras en materia de evaluación y autorregulación de los programas académicos, las cuales son vigiladas constantemente por cuanto ellas sustentan todos los aspectos relacionados con la calidad. El seguimiento de dichas políticas ha conducido a tener 14 programas acreditados en la Universidad a 2016-2.

El Programa de Gastronomía ha desarrollado en forma permanente procesos de autoevaluación desde el año 2013 que han permitido la obtención de dos (2) registros calificados cada uno por siete (7) años, y el proceso actual que busca la acreditación nacional de alta calidad.

Se observan cambios importantes para la calidad del Programa derivados de los procesos de autoevaluación y autorregulación del mismo. El plan de estudios más reciente (2015-1) evidencia el propósito de las directivas del Programa por mejorar permanentemente su calidad. La percepción por parte de directivos, profesores y estudiantes respecto los sistemas de autoevaluación y autorregulación del Programa como aporte a su calidad es muy buena (100% directivos, 90.9% profesores de planta, 87.5% de los profesores de cátedra, 74.6% de los alumnos).

Calificación de la Característica 22

La calificación de esta característica es de **4.66** ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tiene en cuenta los criterios de sostenibilidad, responsabilidad, integridad, coherencia, eficacia, pertinencia y transparencia.

CARACTERÍSTICA 23. Extensión o proyección social

En el campo de acción del Programa, este ejerce una influencia positiva sobre su entorno, en desarrollo de políticas definidas y en correspondencia con su naturaleza y su situación específica; esta influencia es objeto de análisis sistemático. El Programa ha definido mecanismos para enfrentar académicamente problemas y oportunidades del entorno, para evaluar su pertinencia, promover el vínculo con los distintos sectores de la sociedad, el sector productivo, el *Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología* y el *Sistema Nacional de Formación para el Trabajo* e incorpora en el plan de estudios el resultado de estas experiencias.

A. Existencia y aplicación de criterios y políticas institucionales y del programa en materia de extensión o proyección social.

Las políticas que orientan la proyección social dentro de la Universidad se encuentran en el documento, elaborado en 2007, denominado *Marco conceptual y taxonomía de la Proyección Social en la Universidad de La Sabana*, en el que se menciona que la proyección social es una función sustantiva que hace visible la identidad y los fines de la Institución en la sociedad. Además, la Universidad de La Sabana en su Misión manifiesta el compromiso de relacionarse con todos los sectores de la sociedad, y contribuir con legítimas soluciones a sus múltiples y complejos problemas, mediante un trabajo interdisciplinario, competente y solidario, resultado de la acción articulada de investigación y docencia.

Para el Programa es función indispensable de su identidad, pues su visión busca ser un actor activo que promueve el crecimiento de la gastronomía, y esto es en gran parte resultado de su presencia en todos los aspectos de proyección social mencionados en el PEP, capítulo 4.8.

Tabla 92. Ámbitos de Proyección Social del Programa de Gastronomía

Las actividades relacionadas directamente con los procesos de formación de sus estudiantes, entre la Universidad y las organizaciones para la cuales trabajará el futuro Gastrónomo y donde con prospectiva se deben abrir los espacios de actuación de los mismos.
Los proyectos de trabajo de grado bajo el esquema de Investigación Aplicada, los cuales serán dirigidos por profesores de planta y profesores de cátedra. Vale la pena anotar que algunos de los profesores de planta se encuentran vinculados en los grupos reconocidos de Colciencias y que los profesores que ingresen de planta al programa, con perfil para la investigación, tendrán como requisito tener un anteproyecto de investigación.
Las relaciones interinstitucionales e institucionales con organismos de carácter nacional e internacional.
Los convenios nacionales e internacionales que pueda desarrollar el programa, donde se derive periódicamente la docencia, la investigación, la movilidad estudiantil y de profesores.
La difusión externa del conocimiento desarrollada por los docentes del programa en espacios de congresos, seminarios y simposios.
La difusión interna de sus esfuerzos en encuentros de Proyección Social al nivel de la Universidad.
La participación en los espacios de reflexión organizados por ASCUN, COLCIENCIAS y otras entidades de carácter académico en los encuentros para afinar las políticas de proyección y extensión.
La participación de sus docentes como pares evaluadores en los espacios propiciados por el Ministerio de Educación Nacional.
La propuesta de un trabajo bien hecho de todos los actores que conforman el Programa de Gastronomía, de tal forma que sean interlocutores válidos ante los distintos sectores de la sociedad y de la cultura, al promover y difundir interna y externamente la cooperación y el desarrollo de programas conjuntos, bajo un esquema de valores y responsabilidad social.
Las prácticas empresariales consideradas como el espacio curricular, que permite validar la formación integral del gastrónomo, al estar enfocadas a la solución de los problemas, relacionados con la profesión de forma pertinente, consistente y con calidad.
Las practicas que tendrán a través de las rutas gastronómicas lo que le permitirá al futuro profesional descubrir, la historia y tradición de la cultura gastronómica como parte del patrimonio nacional.

Fuente: PEP del Programa de Gastronomía

- B. Proyectos y actividades de extensión o proyección a la comunidad desarrollados por directivos, profesores y estudiantes del programa en los últimos cinco años.**
- C. Evidencias del impacto en el entorno que han generado los resultados de los proyectos de extensión o proyección social desarrollados por el programa. (Los dos aspectos reunidos en este mismo capítulo)**

Tabla 93. Proyectos y actividades de extensión o proyección social

Año	Proyecto	Responsables	Impacto
-----	----------	--------------	---------

<p>2012 -a la fecha</p>	<p>Restaurante Escuela:</p> <p>Desde la academia es un espacio para la práctica de los estudiantes del Programa, que atiende a la zona de influencia de la Universidad de lunes a viernes entre 7 a.m. y 5 p.m.</p> <p>http://www.unisabana.edu.co/en/programas/carreras/escuela-internacional-de-ciencias-economicas-y-administrativas/gastronomia/restaurante-escuela/</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección Programa Gastronomía ▪ Jefe Departamento de Artes Culinarias ▪ Docentes Planta Programa de Gastronomía 	<p>Más de 40,000 personas atendidas.</p>
<p>2015</p>	<p>Proyectos especiales con VISION – OTRI:</p> <p>MasterChef® Colombia: talleres y grabación programa televisión en los talleres del Programa y el Restaurante Escuela. (http://masterchef.canalrcn.com/galerias/articulo-galeria/la-victoria-del-equipo-rojo-en-imagenes-masterchef-4366)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección Programa Gastronomía ▪ Jefe Departamento de Artes Culinarias ▪ Docentes Planta Programa de Gastronomía 	<p>Salió al aire en Canal RCN horario “prime” en dos ocasiones.</p>
<p>2014</p>	<p>Proyectos especiales con VISION – OTRI:</p> <p>Tortillas Sonora: asesoría en mejoramiento de procesos de producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Carlos Gaviria (docente) 	<p>Sin evidencia</p>
<p>2016</p>	<p>Proyectos especiales con VISION – OTRI:</p> <p>RICH's: en el desarrollo de productos y capacitación de personal para la industria de productos de repostería.</p> <p>http://www.richs.com.co/Colombia/index.php</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chef Carlos Gaviria (docente) 	<p>Sin evidencia</p>
<p>2012 -a la fecha</p>	<p>Misiones gastronómicas</p> <p>Salidas académicas que buscan contribuir al reconocimiento patrimonial del saber tradicional de la cocina y la biodiversidad regional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección del Programa ▪ Profesores del Programa ▪ Estudiantes del Programa 	<p>26 salidas en 5 años</p>

2015 - 2016	Fundación MARVIVA Trabajo con comunidades de mujeres ahumadoras de pescado en Bahía Solano y Juradó, Chocó	<ul style="list-style-type: none"> Chefs Natalia Ramírez, Carlos Gaviria, Daniel Prada 	40 mujeres capacitadas en técnicas de embutido y ahumado.
2016 - 2017	Libro: <u>Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana</u>. Congresos, ferias, conversatorios, entrevistas (radio, tv, internet) y charlas derivadas. Proyecto de mayor impacto sobre el entorno, ha permitido el trabajo con comunidades académicas, tradicionales, gremiales de todo el país, y del extranjero.	<ul style="list-style-type: none"> Chef Carlos Gaviria (docente) 	Se vendieron y entregaron 800 ejemplares. La audiencia a la que se ha llegado a través las actividades derivadas es inmedible.

Fuente: Dirección Programa Gastronomía

D. Participación del programa en la aplicación las políticas nacionales en materia de innovación y desarrollo económico, técnico y tecnológico (innovación, adaptación, transferencia), de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

En este momento el Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación se encuentra desarrollando un equipo de cocción óhmica, cuya patente se encuentra en proceso. El equipo es un desarrollo tecnológico para la cocción de alimentos, fruto de la investigación en el Programa.

Se trabajó en consonancia con los lineamientos del Ministerio de Cultura, sobre la salvaguarda patrimonial gastronómica del país, en la apropiación de las políticas públicas que aporten al rescate de la tradición. Resultado de este son el Concurso Colombia Cocina su Historia®, y el desarrollo de las misiones gastronómicas.

E. Apreciación de empresarios, funcionarios públicos, líderes comunitarios y de otros agentes externos sobre el impacto social de los proyectos desarrollados por el programa.

Como se mencionó en la Característica 22, la retroalimentación recibida de actores del entorno gastronómico dentro del que participa el Programa se ha hecho a través los desayunos con los empleadores de estudiantes en práctica empresarial y las reuniones con los invitados del entorno a las charlas de los lunes (tablas 80 a 82), es positiva. En el proyecto del Restaurante Escuela, se registran las opiniones sobre la experiencia de comer en el Restaurante en el *Libro de Visitantes del Restaurante Escuela* (ver tabla 93), en donde el invitado escribe a mano su percepción de la experiencia en el restaurante. Adicionalmente, la apreciación que se ha recibido de la publicación del libro de Carlos Gaviria (*Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana*), es muy positiva, y se ve reflejada en el número de ejemplares vendidos (800), y en el número de invitaciones recibidas para participar en eventos y entrevistas (tablas 112 y 113), además de la nominación y premio otorgado como *Mejor Libro del Mundo de Cocina Profesional 2017*.

Tabla 94. Libro de Visitantes Invitados del Restaurante Escuela

Empresario, funcionario, líder comunitario Imagen tomada del libro
Invitado

L. Angela Caro (Ministerio de Cultura)

A la U. de la Sabana y en especial a mi querida amiga Silvia East y al Chef Carlos, mi agradecimiento por esta especial invitación a compartir con los jóvenes estudiantes de Gastronomía, la maravilla y sabiduría de nuestro patrimonio culinario.

Con cariño
ANGELA C.
 Marzo 27-2017

Carlos Vives (Ministerio de Industria, Comercio y Turismo)

Muchas gracias por la invitación para compartir el trabajo que adelantamos desde el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, la U de Sabana es fundamental para el fortalecimiento de la gastronomía nacional. Felicitaciones!

Carlos Vives. Marzo 13-2017

Leopoldo López Gil (Presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía)

Con gran admiración y mis mayores deseos para que esta maravillosa obra que hay consolidado las tradiciones culinarias de este bello país continúe cosechando frutos y grandes maestros para Colombia.

Marzo 27/03/17
Leopoldo López Gil
 Presidente de la Academia Venezolana de Gastronomía

Una gran unidad con esta maravillosa escuela de GASTRONOMIA.

Mil Felicidades
 Mij

Cocina y Vino
 Antonieta Jurado-Blanco de Otero
 Directora

Instagram: antonietajurado
 Teléfono: +57 86 5644824
 Whatsapp: +56 414 2839332
 aldomomento24@gmail.com
 cocinayvino revista@gmail.com

Instagram: cocinayvino
 Twitter: cocinayvino
 Facebook: cocinayvino
 YouTube: cocinayvino

Yezid Castaño (Presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía)

Para Dilvia Gait, Carlos Gaviria y la Universidad de La Sabana, Umebas y gracias por la invitación. Solicitamos para los próximos años que se estén desarrollando el primer concurso de cocina en el mundo de gastronomía para el desarrollo de la gastronomía "para el país y la convivencia", rescatar el patrimonio. Con ello rescatamos la tradición nacional y le escribo todo formal.
Solicitudes de Yezid Castaño
Ab: 14/14

Enrique Pascual (Presidente del Comité Regulador de Denominación de Origen Ribera del Duero)

20/febrero/2014
Ha sido un placer y un honor estar aquí y poder realizar esta actividad por fomentar la región de Ribera del Duero y nuestro vino. Esperamos que poco a poco la familia de vinos sea cada vez mayor y hacer distribuirlos más allá de los límites geográficos.
Enrique Pascual
Presidente del Comité Regulador de Denominación de Origen Ribera del Duero
Un auténtico placer colaborar en la formación de la profesión del vino.
DAVID RODRIGUEZ

Fuente: Jefatura del Departamento de Artes Culinarias

F. Número y tipo de reconocimientos hechos en los últimos cinco años por entidades gubernamentales y no gubernamentales al impacto que el programa ha ejercido en los medios local, regional, nacional o internacional.

El Chef Carlos H. Gaviria A. recibió la *Condecoración Persona Ilustre del Departamento de Boyacá*, por su aporte influyente a la gastronomía nacional y especialmente por su impulso de la del Departamento de Boyacá, a través de su trabajo, representado en el Libro de *Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana*.

Este libro, fue nominado en 2016, en el concurso *Gourmand World Cookbook Awards* como uno de los cinco finalistas en dos categorías, Mejor Libro de Cocina del Mundo Categoría *Professional*, y Mejor Libro de Cocina del Mundo Categoría *Cooking Schools*. Y, fue galardonado como ganador, y Mejor Libro de Cocina del Mundo en la Categoría *Professional*²².

El Chef Esteban Espitia, docente de cátedra del Programa, ganó el primer puesto en el Campeonato Profesional Nacional de Cocina de la Asociación Colombiana de Chefs en el 2014, con el Chef Carlos Gaviria como entrenador y el alumno Sammy Tang Olivares como asistente.

Se han publicado más de 30 artículos de prensa, más de 12 entrevistas y reportajes, y recibido reconocimientos por el trabajo que se realiza en el Programa.

G. Información sobre las comunidades, empresas, gobiernos, instituciones, organizaciones de usuarios, y asociaciones a los que se presta asistencia técnica o tecnológica, servicios, asesorías y otros apoyos que apuntan a la resolución de problemas o a la ejecución de programas de mejoramiento, de acuerdo con la naturaleza y modalidad del programa.

Ver tabla 91: *Proyectos y actividades de extensión o proyección social*.

Conclusiones de la característica 23

La Universidad de la Sabana tiene claramente definidos los criterios y políticas con relación a la proyección Social. La realización del propósito institucional de beneficiar a la región y al país y su ejecución puede evidenciarse en el documento *Memorias de Proyección Social (2010-2015)*.

Se han desarrollado tres proyectos de extensión a través de Visión-OTRI con empresas del sector de alimentos y con un medio de comunicación. A través del Restaurante Escuela, las Misiones Gastronómicas, y Fundación MARVIVA se ha atendido y trabajado con la comunidad, y a través de la divulgación del Libro *Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana*, se han impactado el entorno de forma multiplicadora, divulgando la importancia de la valoración de la cocina colombiana. El libro ganó el premio a Mejor Libro de Cocina del Mundo, en la categoría *Professional*.

Se ha impactado el entorno a través del aporte del Programa a la gastronomía nacional, en el rescate de técnicas culinarias y el aporte a la recuperación de nuestra identidad cultural a través del alimento. Ejemplo de esto es la gran cantidad de reconocimiento, prensa, y el premio que ha

²² <http://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2017/gourmand-world-cookbook-awards-2017-cookbooks/book/18?page=22>

recibido el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana ([Gourmand World Cookbook Awards. Best in the World- Category A5: Professional](#))

Calificación de la Característica 23

La calificación de esta característica es de **4,39** ubicándola como característica de cumplimiento aceptable. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de sostenibilidad, responsabilidad, idoneidad y pertinencia.

CARACTERÍSTICA 24. Recursos bibliográficos

El Programa cuenta con recursos bibliográficos adecuados y suficientes en cantidad y calidad, actualizados y accesibles a los miembros de la comunidad académica, y promueve el contacto del estudiante con los textos y materiales fundamentales y con aquellos que recogen los desarrollos más recientes relacionados con el área de conocimiento del programa.

A. Estrategias y mecanismos orientados a incentivar en el estudiante la consulta y el uso de material bibliográfico. Evidencias de aplicación de estas estrategias y mecanismos.

En la Universidad de la Sabana se creó un sistema de información llamado Syllabus, donde semestralmente los profesores de cada asignatura deben registrar la totalidad del plan de la asignatura, bibliografía pertinente y actualizada. El Programa solicita una revisión permanente de la bibliografía de consulta y ha estimulado a los profesores para que incluyan material proveniente de revistas científicas y bases de datos con las que cuenta la Universidad. Durante la semana de inducción a los nuevos estudiantes, la Universidad planea un espacio de capacitación en la biblioteca tanto para consulta como para manejo de bases especializadas. Desde primer semestre, se enfrenta el estudiante al lenguaje técnico en su formación, con trabajos aplicados, búsqueda de artículos.

B. Existencia y aplicación de criterios y políticas institucionales y del programa en materia de acceso, adquisición y actualización de material bibliográfico.

En el documento Políticas Generales para el Desarrollo de Colecciones se mencionan las vías y los criterios de adquisición de materiales bibliográficos y se establece el proceso de descarte. Menciona el documento que anualmente la Universidad destina una parte de su presupuesto para la compra de bienes bibliográficos. Este presupuesto se recibe al iniciar el año lectivo y supone una distribución para cada programa, instituto y dependencia. Trimestralmente se hace un seguimiento y se informa a cada unidad académica o administrativa, sobre su estado financiero.

Otra vía para adquirir material bibliográfico es a través del canje de publicaciones seriadas. Para éste efecto los directores y editores de las revistas de la Universidad, solicitan, evalúan y aprueban canje con aquellas publicaciones e instituciones que consideren de interés para la comunidad universitaria. Entre éstas hay instituciones de educación superior y de enseñanza técnica, bibliotecas, instituciones privadas y oficiales, organismos internacionales, entre otros.

Un tercer camino para enriquecer la colección es la donación, que se gestiona a través del Comité de Selección, que tiene la responsabilidad de clasificar los materiales que se reciben y seleccionar aquellos materiales que harán parte de la colección y separa definitivamente los que no cumplen con los parámetros establecidos en las políticas de desarrollo de colecciones.

C. Pertinencia, actualización y suficiencia del material bibliográfico con que cuenta el programa para apoyar el desarrollo de las distintas actividades académicas, de acuerdo con el tipo y modalidad de programa.

La adquisición de material bibliográfico ha crecido significativamente en los últimos seis años. Como se registra en las tablas 94 y 95, la colección total de títulos ha llegado a superar los 89,000 títulos, los volúmenes han superado la cifra de 125.000 y los libros electrónicos superan los 172.000.

Tabla 95. Material bibliográfico disponible en la biblioteca por Títulos

DISTRIBUCIÓN DE LA COLECCIÓN TOTAL DE LA BIBLIOTECA POR TIPO DE RECURSO						
Tipo de Recurso	Títulos					
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Recursos Bibliográficos Físicos.	72.022	71.998	79.637	83.321	87.444	89.864
Recursos Hemerográficos - seriadas impresas.	1.052	1.088	594	669	718	724
Libros Electrónicos.	64.618	54.499	133.014	133.073	175.269	172.100
Total	137.692	127.585	213.245	217.063	263.431	262.688

Fuente: Dirección de Biblioteca. Fecha de corte, agosto de 2015

* Año de la inundación de la Universidad

Tabla 96. Material bibliográfico disponible en la biblioteca por Ejemplares

DISTRIBUCIÓN DE LA COLECCIÓN TOTAL DE LA BIBLIOTECA POR TIPO DE RECURSO						
Tipo de Recurso	Ejemplares					
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Recursos Bibliográficos Físicos.	116.624	110.919	118.288	119.412	122.403	125.299
Recursos Hemerográficos - seriadas impresas.	22.155	26.999	20.462	22.678	24.152	27.724
Libros Electrónicos.	64.618	54.499	133.014	133.073	175.269	172.100
Total	203.397	192.417	271.764	275.163	321.824	325.123

Fuente: Dirección de Biblioteca. Fecha de corte, agosto de 2015

* Año de la inundación de la Universidad

Una de las mayores novedades que presenta la Biblioteca en los últimos años es la implementación del sistema integrado de automatización de bibliotecas ALEPH 500, líder mundial en el soporte de procesos bibliotecarios que funciona en la plataforma Oracle®. Este sistema permite que la biblioteca ofrezca un mejor servicio digital en aspectos como la reserva y renovación de material bibliográfico por internet; notificación de préstamo y vencimiento de material personalizado; perfil personal de cada usuario; mensajes para el usuario; preguntas en línea para el bibliotecario a través del chat; preguntas frecuentes; buscador de revistas; reportes de problemas y buzón de sugerencias. La Biblioteca cuenta con sistemas de información robusta y eficiente que permiten la gestión relacionada con el proceso de búsqueda, reservas y préstamos, así como la consulta en línea durante las 24 horas de todo el material disponible en formato digital.

Por otra parte, la Biblioteca ha logrado establecer más de 80 convenios para consulta en otras bibliotecas universitarias o centros de documentación de entidades públicas y privadas. Cuenta con

83 convenios de préstamos interbibliotecarios nacionales y participa activamente en el proyecto Biblioteca Digital de Colombia conformado por 13 universidades colombianas, cuyo objetivo es interconectar y dar mayor visibilidad a la producción académica y científica de las universidades.

Desde la perspectiva presupuestal, cada programa de la Universidad posee recursos específicos para la compra de libros, suscripciones a publicaciones periódicas y bases de datos.

D. Inversión anual en las adquisiciones de libros, revistas especializadas, bases de datos y suscripciones a publicaciones periódicas, relacionados con el programa académico, en los últimos 5 años.

Tabla 97. Presupuesto de Biblioteca asignado al Programa de Gastronomía

Programa	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Biblioteca	\$ 332.699.491	\$ 380.999.491	\$ 429.105.832	\$ 867.000.000	\$ 1.277.849.000	\$ 1.518.000.000	\$ 2.194.634.000
Gastronomía	\$ 7.840.768	\$ 12.840.768	\$ 18.000.000	\$ 10.000.000	\$ 10.000.000	\$ 5.000.000	\$ 5.000.000

Fuente: Dirección de Biblioteca 2017

** Desde 2014, los rubros para Publicaciones seriadas, Bases de Datos y Recursos electrónicos se asignan al rubro de Biblioteca. Por esto se evidencia una disminución en los rubros por programa y un incremento en los rubros de Biblioteca.

Dos de los principales procesos que desarrolla la Biblioteca son las adquisiciones y el descarte del material bibliográfico. Ambas labores están bajo la responsabilidad de la Jefatura de Adquisiciones. Su adecuada ejecución permite mantener actualizada la colección y asegura la renovación de la información. Dado el reciente impacto de las tecnologías en los procesos de producción y difusión del conocimiento, la adquisición y el descarte resultan fundamentales para el Programa. El crecimiento en libros electrónicos en la colección total de la Universidad ha sido mayor llegando a duplicarse entre 2011 y 2013. Se han adquirido algunas de las bases de datos más reconocidas en el mundo académico: ISI Web of Science, que cuenta con 8.000 publicaciones académicas. Otras bases de datos adquiridas son Scopus; Springer, con más de 9.000 libros electrónicos; y E-Brary, con más de 20.000 títulos en lengua inglesa.

E. Profesores y estudiantes del programa que utilizan recursos bibliográficos: libros, revistas especializadas y bases de datos, en los últimos cinco años, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

Respecto a los préstamos de material a los estudiantes del Programa, como se observa en la tabla siguiente, cerca del 50% de los estudiantes han pedido material prestado de la biblioteca entre 2012 y 2016.

Tabla 98. Préstamo bibliográfico a estudiantes de Gastronomía

Periodo	Total préstamos	Total estudiantes que hacen uso del servicio de préstamo	Préstamos por estudiante	Total estudiantes Programa	% estudiantes que piden préstamo
---------	-----------------	--	--------------------------	----------------------------	----------------------------------

2012	747	141	5,3	248	56,9%
2013-1	465	119	3,9	260	45,8%
2013-2	504	127	4,0	270	47,0%
2014-1	621	124	5,0	258	48,1%
2014-2	662	132	5,0	258	51,2%
2015-1	851	131	6,5	271	48,3%
2015-2	679	129	5,3	252	51,2%
2016-1	737	145	5,1	276	52,5%
2016-2	817	156	5,2	312	50,0%

Fuente: Dirección de Biblioteca. Fecha de corte: 15 de marzo de 2017.

La petición de préstamos a la biblioteca por parte de los profesores se presenta a continuación:

Tabla 99. Información de préstamo a profesores de la EICEA

EICEA	2013-1	2013-2	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	2016-1	2016-2
Total Préstamos	393	285	405	339	241	283	186	183
Total profesores que hacen uso del servicio de préstamo	46	41	49	39	40	38	39	38

Fuente: Dirección de Biblioteca, 2016

En 2016 se aplicó una encuesta para conocer la satisfacción de los estudiantes y profesores del programa respecto a los recursos y servicios de la biblioteca de la Universidad. Los resultados de la encuesta indican que el 73,8% de los estudiantes y el 100% de los profesores consideran que en términos generales la Universidad facilita el acceso a apoyos y recursos para el aprendizaje según las necesidades del Programa.

Conclusiones de la característica 24

Existen y se aplican estrategias de difusión del material bibliográfico: planes de información semanal sobre materiales nuevos, capacitaciones frecuentes o que pueden solicitarse sobre nuevas bases de datos y sistemas de información.

En la actualidad el número de volúmenes supera los 125 mil, el de títulos supera los 89 mil y el de libros electrónicos supera los 172 mil, con una alta inversión en este aspecto. La Universidad de La Sabana tiene como una de sus fortalezas un presupuesto anual y unas políticas claras en relación con la adquisición, actualización y utilización de material bibliográfico.

En lo referente a la utilización de los recursos, el Programa tiene un índice similar con relación a los demás programas de la EICEA y de la Universidad.

Calificación de la Característica 24

La calificación de esta característica es de **4.88** ubicándola en el límite superior de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tiene en cuenta los criterios de eficacia, eficiencia, responsabilidad y pertinencia.

CARACTERÍSTICA 25. Recursos informáticos y de comunicación

A. Plataforma tecnológica que garantice la conectividad, interactividad y acceso a sistemas de información, apoyos y recursos para el aprendizaje, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

El principal canal de comunicación e interactividad es la página web de la Universidad; desde allí los estudiantes pueden ingresar a su correo electrónico y a la información académica como cursos, horarios, notas y matrículas. Todos los miembros de la comunidad Universitaria pueden acceder a la red dentro de la Universidad mediante conexión física o utilizando la red WIFI desde cualquier dispositivo incluidos smartphones, tablets o portátiles. La cobertura de WIFI está presente en todo el campus.

Existe además una plataforma de interactividad que soporta la posibilidad de brindar apoyos y recursos para el aprendizaje. La plataforma denominada VirtualSabana, está desarrollada sobre el LMS Moodle, y actualmente soporta 1700 cursos en toda la Universidad. VirtualSabana también ofrece cursos de apoyo a las clases presenciales, cursos virtuales de nivelación de tecnologías, clases virtuales a través de *Collaborate* y talleres para el manejo de herramientas de acuerdo a la solicitud de cada unidad académica. Por otra parte, la Universidad desde el año 2012 adoptó desde su departamento de Sistemas la política de hacer uso eficiente del concepto de *Cloud*, centralizando y migrando aplicaciones usadas a nivel administrativo y académico a la nube, creando así un sistema denominado *Sabana Cloud* el cual, constituye una herramienta de soporte y recursos para el aprendizaje. Esta plataforma Cloud los estudiantes acceden desde cualquier equipo, tanto dentro del campus como fuera de él.

B. Estrategias y mecanismos orientados a incentivar el uso de recursos informáticos y de comunicación, por parte de profesores adscritos al programa y estudiantes.

Dentro del Reglamento de Escalafón de Profesores, la Universidad manifiesta que los profesores de la Universidad deben encontrarse con la competencia en informática educativa para utilizar la tecnología informática para la academia, y es una de las competencias evaluadas para ingreso y ascenso en el escalafón docente, lo que refleja la importancia que la Universidad confiere al uso de las TIC. Dentro de su agenda académica debe tomar los cursos que le sean señalados con base en un examen preliminar y una ruta de formación trazada. Los lineamientos del diagnóstico y el desarrollo de la competencia en informática educativa de los profesores de la Universidad, están consignados en **la reglamentación no. 35 de 2010**, que establece los siguientes estándares:

- **Estándar 1.** Uso básico de herramientas informáticas, acceso, evaluación y aplicación de la información en actividades académicas.
- **Estándar 2.** Integración de las TIC para el mejoramiento del proceso de enseñanza en ambientes de aprendizaje.
- **Estándar 3.** Integración de las TIC para mejorar el proceso de aprendizaje en los estudiantes.
- **Estándar 4.** Innovación a la práctica pedagógica con apoyo de las TIC.

En el caso de los estudiantes, en todos los programas se desarrolla el curso “competencia básica digital” como estrategia que complementada con los cursos electivos en la materia les fomenta la incorporación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en el proceso formativo. El Departamento de Tecnologías y Sistemas de Información de la Universidad de la Sabana se encarga de evaluar las necesidades de renovación de equipos y administra los recursos de ejecución.

Este departamento, con criterio técnico, ha venido realizando importantes inversiones en las nuevas tecnologías. Ha desarrollado unas políticas de gestión que permiten hacer seguimiento de los recursos tecnológicos. Esa unidad tiene las funciones de apoyo informático centralizadas en el Centro de Servicios Tecnológicos, departamento con más de 10 ingenieros y 20 técnicos, quienes dan el soporte en software, hardware y seguridad a todos los estamentos de la Universidad. El soporte es dado telefónicamente o directamente solicitando el servicio a través de una línea directa dedicada para tal efecto. Otra de las funciones de ese equipo es hacer una revisión continua de los equipos y hacer las gestiones respectivas para su cambio o reposición, así como avalar las solicitudes de actualización de software requeridas, algunas de estas actualizaciones se hacen en el momento requerido, otras son de rutina y se llevan a cabo anualmente.

C. Disponibilidad para docentes, estudiantes, directivos y administrativos, actualización y calidad de los recursos informáticos y de comunicaciones para el desarrollo de los procesos académicos y de apoyo del programa, de acuerdo con su naturaleza.

La Universidad cuenta con un servicio de préstamo de equipos portátiles en la Biblioteca para los estudiantes, adicionalmente, todos los profesores de planta tienen computador personal con programas actualizados y conexión a la Internet. Los profesores tienen la posibilidad de acceder al programa de financiación de computadores de la Universidad, que facilita la compra de laptops a 24 meses, sin intereses y los estudiantes, a partir de tercer semestre, a 12 meses también sin intereses.

D. Estrategias que garanticen el rendimiento de los equipos, la capacidad de almacenamiento y la seguridad (confidencialidad, disponibilidad e integridad) en el manejo de la información.

El Programa se apoya en las estrategias y políticas institucionales y en el Centro de Tecnologías para la Academia (CTA) para motivar a los profesores y estudiantes a la utilización de Tics en el desarrollo de los procesos académicos. Correspondencia entre la naturaleza del Programa con la calidad de los recursos informáticos y de comunicación para el desarrollo de las actividades docentes. El CTA, utiliza la incorporación de las TICs a los procesos académicos del Programa. En la actualidad cuenta con aulas móviles que permiten a los estudiantes acceder fácilmente al servicio y a la conectividad. Institucionalmente y a nivel Escuela y Programa se cuenta con software especializados como SPSS, MATLAB, ATLAS TI, PROMODEL, MACROMEDIA, EXPRESSION WEB, SOLID EDGE y LAB VIEW. Además, el CTA facilita a los estudiantes, profesores y directivos, las licencias para trabajar en didácticas como los mapas mentales y mapas conceptuales, portafolios virtuales, para lo cual han sido capacitados profesores y estudiantes, y pueden hacer uso de la licencia y las videoconferencias como alternativa de conectividad al conocimiento de forma nacional e internacional, previas capacitaciones por parte de esta Unidad.

El CTA con el ánimo de contribuir a la buena marcha de las actividades y procesos académicos, ha diseñado mecanismos de asesoría a estudiantes y a profesores, que le conduzcan a fortalecer las habilidades y competencias requeridas en el trabajo independiente y para el mayor conocimiento del software de mayor aplicación en las organizaciones donde se desempeñarán profesionalmente.

E. Eficiencia, oportunidad y eficacia en cuanto a la actualización y al soporte técnico de la plataforma informática y los equipos computacionales.

El Programa y el CTA velan por el acceso efectivo y oportuno de estudiantes y profesores a los recursos informáticos institucionales, es así como los profesores de planta en su lugar de trabajo tienen su equipo, conectado a las redes y a los espacios que facilitan su labor académica. Para los profesores de cátedra se cuenta con una sala en el segundo piso del edificio E2. Además, las aulas de clase se encuentran todas conectadas a la red para el trabajo con Internet que se necesite en las mismas, de manera tal que el 100% de los profesores y estudiantes, puedan aprovechar la conectividad que brinda la Universidad para sus actividades académicas.

La Universidad cuenta con conexión a Internet por medio de un canal dedicado de 240 MBPS, y conexión inalámbrica INDOOR y OUTDOOR con una cobertura del 98%.

F. Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la pertinencia, correspondencia y suficiencia de los recursos informáticos y de comunicación con que cuenta el programa.

Con el fin de conocer la percepción sobre la capacidad, disponibilidad y dotación y utilización de laboratorios, talleres, ayudas audiovisuales y campos de práctica, entre otros recursos de apoyo docente, se realizó una encuesta en la que se tabulan los resultados en la tabla siguiente. De los resultados promedio de la encuesta se puede apreciar que para los directivos, profesores y estudiantes es muy buena la percepción de la calidad de los recursos informáticos y de comunicación.

Tabla 100. Apreciación respecto a los recursos de informáticos y de comunicación

Criterio	Apreciación positiva de Directivos	Apreciación positiva de Profesores	Apreciación positiva de Estudiantes
La Universidad <u>facilita el acceso a apoyos y recursos para el aprendizaje según las necesidades</u> de su Programa	-	84.2%	76.2%
Los recursos informáticos y de comunicación son <u>actualizados</u>	100%	84.2%	69.2%
Los recursos informáticos y de comunicación son <u>suficientes</u>	100%	78.9%	68.5%
Los recursos informáticos y de comunicación son <u>acordes a las necesidades (pertinencia)</u>	100%	78.9%	-
Promedio	100%	81.6%	71.3%

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016

En la encuesta realizada en 2016 se identificó muy buena percepción de directivos, administrativos, profesores y estudiantes respecto a la eficacia y oportunidad de los servicios de soporte técnico de los equipos de comunicación de la Universidad. La Universidad trabaja constantemente en la satisfacción de los miembros de su comunidad respecto al acceso y servicio de internet.

Tabla 101. Percepción de la eficacia y oportunidad del servicio de soporte

Criterio	Apreciación positiva de Directivos	Apreciación positiva de Administrativos	Apreciación positiva de Profesores	Apreciación positiva de Estudiantes
----------	------------------------------------	---	------------------------------------	-------------------------------------

El servicio de soporte para <u>equipos de cómputo</u> disponibles en la Universidad es <u>eficaz</u>	100%	66.7%	94.7%	69.2%
El servicio de soporte para el <u>acceso a internet</u> en la Universidad es <u>eficaz</u>	100%	72.2%	89.5%	40.0%
El servicio de soporte para el <u>acceso a internet</u> en la Universidad es <u>oportuno</u>	100%	77.8%	89.5%	41.5%
Promedio	100%	72.2%	91.2%	50.2%

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016

Conclusiones de la característica 25

La Universidad y el programa cuentan con una plataforma informática sólida y actualizada. Los estudiantes poseen servicios para su quehacer académico y su bienestar: correo electrónico, red WIFI en la Universidad, sistema web de matrículas y registro académico, LMS Moodle (Virtual Sabana), cloud Unisabana (software en la nube), equipos portátiles para préstamo y para clases.

La Universidad cuenta con dependencias que administran y promueven la utilización de estos recursos en toda la comunidad universitaria, que fomenta en estudiantes y profesores el uso de los recursos de TI a nivel curricular y extracurricular. De igual modo existen unas políticas claras en materia de adquisición de hardware y su mantenimiento de modo que se garantice que los equipos sean suficientes y actualizados para el buen ejercicio del aprendizaje, la docencia y la investigación.

Es una oportunidad de mejora el aumentar la percepción positiva por parte de administrativos y estudiantes respecto a la accesibilidad, actualización y suficiencia de los equipos de cómputo y el acceso a internet dentro de la Universidad, así mismo como la oportunidad y eficacia del servicio de soporte técnico para dichos recursos.

Calificación de la Característica 25

La calificación de esta característica es de **4.73**, ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de eficacia, eficiencia, pertinencia e idoneidad.

CARACTERÍSTICA 26. Recursos de apoyo docente

- A. Dotación adecuada de equipos, materiales e insumos en los laboratorios y talleres, campos de práctica y plantas piloto, según la naturaleza, metodología y exigencias del programa.
- B. Dotación adecuada de laboratorios, máquinas y talleres suficientemente dotados con equipos y materiales, según la naturaleza, metodología y exigencias del programa, y que cumplen las normas sanitarias y de bioseguridad, seguridad industrial y de salud ocupacional y manejo de seres vivos, de acuerdo con la normativa vigente.

En la tabla 83 de este Factor, se encuentran referenciados algunos de los equipos de alta tecnología con los que son dotados los talleres y laboratorios del Programa de Gastronomía, que se encuentran relacionados abajo en la tabla 101 (Instalaciones físicas para el desarrollo del Programa). La lista completa se encuentra en el archivo anexo *Dotación talleres y laboratorio de Gastronomía 2017.xlsx*. Esta dotación está hecha para atender hasta 16 personas por taller y Food Lab, se renueva cada año, bajo un sistema de inventarios donde se califica el estado de cada uno.

La Universidad y el Programa de Gastronomía cuentan con los recursos suficientes para atender adecuadamente a los estudiantes en la implementación óptima del currículo. Al respecto, adicional a la descripción realizada en las dos características anteriores sobre los recursos bibliográficos, informáticos y de comunicación, la Universidad cuenta con seis (6) aulas móviles consistentes en un kit de 20 computadores portátiles, que son ubicadas en los principales edificios de salones de clases. Estas aulas móviles, combinadas con el servicio de wifi en todo el Campus y con la plataforma de *cloud.unisabana.edu.co*, permiten ofrecer cursos del Programa en cualquier salón del Campus (todos los salones cuentan con proyector de video y computador conectado a la web). A partir de 2018-1, con la inauguración de 18 aulas de clase de última tecnología y 6 hemiciclos, en el nuevo edificio Ad Portas aumentará la capacidad de atención de estudiantes en la Universidad. Cabe mencionar que la totalidad de aulas de la Universidad están dotadas de un computador para el profesor, con conexión a internet, sistema de sonido local, proyector de video y red wifi. En las nuevas aulas, hay proyección múltiple, escritorios móviles, y otras opciones de conectividad.

Entre los grandes propósitos de la Universidad de La Sabana, se encuentra el bilingüismo, y para su consecución los estudiantes del Programa de Gastronomía antes de finalizar sus estudios e iniciar sus prácticas deben de tener el nivel 7 de inglés y haber aprobado el examen internacional TOEFEL, o el IELTS, objetivo que se alcanza con el apoyo del Departamento de Lenguas y Culturas. Esta dependencia ofrece también a la comunidad del Programa el taller de lenguas extranjeras *Studium*, encargado de promover el aprendizaje autónomo e independiente y el refuerzo de competencias en lenguas extranjeras.

C. Disponibilidad y capacidad de talleres, laboratorios, equipos, medios audiovisuales, sitios de práctica, estaciones y granjas experimentales, escenarios de simulación virtual, entre otros, para el óptimo desarrollo de la actividad docente, investigativa y de extensión, según requerimientos del programa.

En la siguiente Tabla se presentan los detalles de las instalaciones físicas de la Universidad que se utiliza como recursos de apoyo docente.

Tabla 102. Instalaciones físicas para el desarrollo del Programa

CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS							
Edificio	Ubicación	Nombre	Se encuentran en Uso			Función	Categoría
			Cantidad	Capacidad	M2		
BIB	Biblioteca 1er. Piso	SALA VIRTUAL	1	25	105	Docencia	Sala de computo
BIB	Biblioteca 1er. Piso	SALA DE PROMOCIÓN A LA LECTURA	1	12	22	Docencia	Otros: Sala lectura

G	G-209B	STUDIUM	1	80	241	Investigación	Sala de computo
K	1er. Piso	ESTUDIO DE FOTOGRAFIA	1	15	35	Docencia	Laboratorios
G	G-107	LABORATORIO DE INTERACCIÓN (CÁMARA DE GESELL)	1	48	78	Investigación	Laboratorios
SUBTOTAL			4	132	403		
ECONOMIA, ADMINISTRACIÓN Y GASTRONOMIA							
Edificio	Ubicación	Nombre	Se encuentran en Uso			Función	Categoría
			Cantidad	Puestos	M2		
L	L 303	TALLER INDUCCIÓN	1	15	43	Investigación	Laboratorios
L	L 304	FOOD LAB	1	15	43	Investigación	Laboratorios
L	L 305	TALLER COCINA A GAS	1	15	43	Investigación	Laboratorios
L	L 306	TALLER COCINA A GAS	1	15	43	Docencia	Laboratorios
L	L 307	TALLER COCINA A GAS	1	15	43	Docencia	Laboratorios
E1	1er. Piso	BUSINESS CENTER	1	20	68	Investigación	Acceso a redes de información
L	3 er. Piso	NEURO SMART LAB (NEUROMARKETING)	1			Investigación	Laboratorios
E1	2do. Piso	BLOOMBERG	1	25	65	Investigación	Acceso a redes de información
L	4 Piso	TALLER DE PRACTICAS RESTAURANTE ESCUELA	1	20	160	Docencia	Laboratorios
E2	2do. Piso	SALA BOLSA MERCANTIL	1			Docencia	Acceso a redes de información
INA	HARVARD - IPADE - IAE- IESE	AULAS ESPECIALES PARA EL DESARROLLO DEL METODO DEL CASO -INALDE	4	248	402	Docencia	Equipos de apoyo docente
SUBTOTAL			14	388	910		
TOTAL			18	520	1313		

Fuente: Dirección Administrativa – 2016

D. Apreciación de profesores y estudiantes del programa sobre la capacidad, disponibilidad, dotación y utilización de laboratorios, talleres, ayudas audiovisuales y campos de práctica, entre otros recursos de apoyo docente.

Con el fin de conocer la percepción sobre la suficiencia, dotación, aprovechamiento y accesibilidad de laboratorios, talleres y aulas especializadas con las que cuenta el programa para el desarrollo de sus actividades académicas, se realizó una encuesta en la que se tabulan los resultados en la

siguiente Tabla de acuerdo a los criterios de análisis y esperando alcanzar un ideal realista de 80% para profesores y 80% para estudiantes.

Tabla 103. Apreciación sobre los recursos de apoyo docente

Criterio de análisis	Apreciación positiva de Profesores	Apreciación positiva de Estudiantes
Los laboratorios, los talleres y las aulas especializadas con las que cuenta el programa para el desarrollo de sus actividades académicas son <u>suficientes</u>	68.4%	54.6%
Los laboratorios, los talleres y las aulas especializadas con las que cuenta el programa para el desarrollo de sus actividades académicas son <u>bien dotados</u>	89.5%	67.7%
Los laboratorios, talleres y las aulas especializadas con las que cuenta el programa para el desarrollo de sus actividades académicas son <u>bien aprovechados</u>	84.2%	85.4%
Los laboratorios, talleres y las aulas especializadas con las que cuenta el programa para el desarrollo de sus actividades académicas son <u>de fácil acceso</u>	78.9%	79.2%
Promedio	80.3%	71.7%

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016

Conclusiones de la característica 26

Los espacios como laboratorios y talleres tienen una capacidad adecuada y recursos suficientes para el desarrollo de las actividades docentes y de investigación del Programa. Su capacidad aumentará considerablemente con la inauguración de 18 aulas de clase y 6 hemiciclos nuevos a partir de 2018-1, dotados de tecnología de vanguardia como recurso de apoyo para la docencia.

Hasta el momento no ha sido necesario establecer convenios para utilización de recursos especializados con otras entidades. Por otro lado, la calificación que dan estudiantes y profesores con respecto suficiencia y dotación de laboratorios y talleres es una oportunidad de mejora, ya que perciben que son insuficientes y se puede mejorar su dotación.

Calificación de la Característica 26

La calificación de esta característica es de **4.72**, ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de eficacia, eficiencia, pertinencia e idoneidad.

Calificación final del Factor Procesos Académicos

Tabla 104. Calificación final del Factor Procesos Académicos

Calificación Final Factor Procesos Académicos				
Característica	Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	
16 Integralidad del currículo	14%	4.49	0.63	

17	Flexibilidad del currículo	9%	4.45	0.40
18	Interdisciplinariedad	9%	4.6	0.41
19	Estrategias de enseñanza y aprendizaje	9%	4.56	0.41
20	Sistema de evaluación de estudiantes	7%	4.41	0.31
21	Trabajos de los estudiantes	8%	4.52	0.36
22	Evaluación y autorregulación del programa	9%	4.66	0.42
23	Extensión o proyección social	9%	4.4	0.40
24	Recursos bibliográficos	5%	4.9	0.24
25	Recursos informáticos y de comunicación	7%	4.7	0.33
26	Recursos de apoyo docente	14%	4.7	0.66
	Total	100%		4.58

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor de Procesos Académicos ha sido calificado con **4.58**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Procesos Académicos

Competencias bien desarrolladas, basadas en cuatro pilares de formación que brindan una identidad única al Programa, plasmada con claridad en los perfiles profesionales y ocupacionales del gastrónomo de La Sabana.

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

En temas de flexibilidad curricular el Programa ha crecido a través del aumento de electivas, el doble programa, la doble titulación y coterminales, las prácticas empresariales y las opciones de grado, y se evidencia por el crecimiento de alumnos aplicando a estas opciones.

El plan de estudios refleja un alto grado de interdisciplinariedad, comprendido por áreas de estudio en ciencias económicas y administrativas, matemáticas y estadística, lenguas extranjeras, tecnologías académicas, humanidades y por supuesto gastronomía. Se complementa con charlas dictadas por expertos del entorno (*Charlas de los lunes*), y las prácticas internas y empresariales.

Las estrategias de seguimiento a los estudiantes, que aseguren su éxito académico, por medio de métodos de enseñanza efectivos, conocimiento y tecnologías a la vanguardia de las áreas de estudio, han sido de gran impacto en la docencia, investigación y proyección social del Programa.

Se ha venido trabajando en matrices o rúbricas de evaluación para mejorar el seguimiento del aprendizaje de los estudiantes, y ya los Departamentos de Artes Culinarias y Ciencia & Cultura de la Alimentación, tienen más del 80% de sus materias cubiertas con esta metodología.

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

El impacto en el entorno a través de la extensión o proyección social ha ido creciendo con el paso del tiempo. Al ser cada vez más reconocido el Programa en el entorno gastronómico, han ido

apareciendo más proyectos con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, la industria de alimentos y el sector HORECA. El más grande ha sido el proyecto del libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana, que le ha permitido al Programa, sus profesores y su autor, impactar enormemente el rescate de nuestra identidad cultural.

El Programa cuenta con un gran apoyo de la Biblioteca en material bibliográfico, accesibilidad a contenidos, y presupuesto para el crecimiento en número de títulos y ejemplares de gastronomía. En recursos informáticos y de comunicación la Universidad tiene un excelente cubrimiento de las necesidades de su comunidad y es muy bien apreciada por ello. Los recursos docentes cubren las necesidades de la comunidad estudiantil, y en el Programa se evidencia con la suficiencia y calidad de las aulas especializadas (talleres cocina, panadería y pastelería), el laboratorio de alimentos FOOD LAB, y el Restaurante Escuela®. Sumado esto al resto de espacios que brinda la Universidad, incluyendo los 36,000 m², que sumará a lo largo del 2018 el nuevo edificio Ad Portas. La satisfacción de estudiantes, profesores, administrativos y directivos por la suficiencia y calidad de estos recursos es muy alta.

Oportunidades de mejora:

Tabla 105. OPORTUNIDADES DE MEJORA DEL FACTOR PROCESOS ACADÉMICOS

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
PROCESOS ACADÉMICOS	16	Creación de contenido curricular (fortalecimiento de materias existentes, o creación de nuevas, para aumentar la relevancia práctica del plan de estudios en el entorno. El objetivo es acercar al estudiante a expertos en sus áreas que generen impacto en el entorno. Permite que estas organizaciones no solo conozcan, sino que ayuden a formar a los profesionales que sus sectores requieren.	Creación de electivas: CATEDRA MARVIVA PESCA RESPONSABLE (Fundación Marviva, ONG que trabaja en pesca responsable en el pacífico colombiano) <ul style="list-style-type: none"> ▪ CATEDRA UNILEVER FOOD SOLUTIONS (Unilever Food Solutions (industria de alimentos) ▪ GESTION NEGOCIOS DE ALIMENTOS GRUPO TAKAMI (Grupo Takami (sector HORECA, agrupa 11 restaurantes en más de 23 locales). 	Director de Programa Jefes de Departamento		2018-2
	17	Estrategias para comunicar la flexibilidad curricular y sus modalidades.	Definir actividades de divulgación.	Director de Programa		Semestral
	20	Implementar en un 100% la evaluación por rúbricas como	Talleres de diseño de rúbricas para docentes	Jefes de Departamento		Semestral

	base del diseño curricular.	de planta y cátedra antiguos y nuevos.	Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje (Dir. Currículo)		
21	Visibilidad de estudiantes en el entorno académico, para incentivar su reconocimiento	Presentación de trabajos de estudiantes en eventos académicos nacionales e internacionales	Jefes de Departamento Docentes de materias de investigación		Semestral
23	Impacto social de los proyectos que desarrolla el Programa	Diseñar mecanismos que permitan conocer la percepción de los actores de entorno frente al trabajo realizado en el Programa.	Director de Programa		Semestral
25	Mejorar la percepción de alumnos y docentes sobre la dotación de talleres y laboratorios.	Actividades de reconocimiento de los equipos y elementos de trabajo de los talleres. Capacitación curricular sobre el uso, manejo y mantenimiento de equipos y dotaciones.	Jefes de Departamento.		Anual

4.5. FACTOR 5. VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

CARACTERÍSTICA 27. Inserción del Programa en contextos académicos nacionales e internacionales

Para la organización y actualización de su plan de estudios, el programa toma como referencia las tendencias, el estado del arte de la disciplina o profesión y los indicadores de calidad reconocidos por la comunidad académica nacional e internacional; estimula el contacto con miembros distinguidos de esas comunidades y promueve la cooperación con instituciones y programas en el país y en el exterior.

A. Existencia y aplicación de políticas institucionales en materia de referentes académicos externos, nacionales e internacionales para la revisión y actualización del plan de estudio.

El Programa de Gastronomía realiza una revisión y actualización permanente de su plan de estudios apoyándose en el documento institucional [Pautas para el Desarrollo Curricular de los Programas de Pregrado en la Universidad de La Sabana](#). En este documento se establecen las políticas institucionales y los procedimientos para realizar el análisis en materia de referentes académicos externos, tanto nacionales como internacionales. El documento de programa *Estudio de Contexto del Programa de Gastronomía 2016* presenta un estudio que evidencia el análisis sistemático de comparabilidad con otros programas nacionales e internacionales de la misma naturaleza.

El documento de acta 1577 del 23 de febrero de 2017, la Comisión de Asuntos Generales de la Universidad estableció el [PLAN ESTRATÉGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA AL 2029](#), en él están formulados los frentes estratégicos de desarrollo a 2029. El tercer frente establece, el *Aseguramiento de la calidad en el diseño y la gestión curricular, así como en la entrega de los programas académicos, para la formación integral y la globalización*, “. Se hace explícito como la Universidad impulsa la **internacionalización del currículo** mediante la incorporación de estructuras, contenidos y metodologías innovadoras reconocidas internacionalmente, para el **desarrollo de competencias académicas y personales**, que le permitan a sus estudiantes y sus graduados desenvolverse en ambientes globales.”

Se realizó el estudio del contexto durante el 2016 y 2017, con la recomendación de actualizarlo cada dos años, para estar siempre al tanto de las novedades curriculares en otras universidades. A la vez se continúan recibiendo visitas de instituciones nacionales e internacionales, y se comparten espacios académicos regularmente como lo son los congresos.

B. Análisis sistemático de comparabilidad con otros programas nacionales e internacionales de la misma naturaleza.

El Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana tiene un enfoque curricular basado en la ciencia de alimentos, la cultura de la alimentación, y la gestión gastronómica alrededor de las artes culinarias. Otros programas, nacionales e internacionales se relacionan con el Programa de Gastronomía, o por su enfoque en artes culinarias (como lo son los programas técnicos profesionales), o su similitud por ser programas profesionales alrededor de las artes culinarias.

En la actualidad, existen varios programas profesionales a nivel nacional, de gastronomía, y otros técnicos profesionales y tecnológicos. En la tabla siguiente se detallan los programas con título profesional en Gastronomía.

Tabla 106. Programas de pregrado universitario relacionadas con la gastronomía en Colombia.

Número	Programa	Institución	Ciudad	Unidad	Duración
1	Gastronomía	Universidad de La Sabana	Chía	Escuela Internacional de Ciencia Económicas y Administrativas	8 semestres
2	Gastronomía y Cocina Profesional	Colegiatura Colombiana	Medellín	Facultad de Gastronomía	8 semestres
3	Artes Culinarias y Gastronomía	Universidad Autónoma de Manizales	Manizales		9 semestres
4	Gastronomía y Alta Cocina	Universidad Autónoma de Bucaramanga	Bucaramanga	Facultad de Ciencias Sociales, Humanidades y Artes	8 semestres
5	Profesional en Gastronomía y Culinaria por Ciclos Propedéuticos	Fundación Universitaria del Área Andina	Bogotá	Facultad de Diseño, Comunicaciones y Bellas Artes	8 semestres
6	Programa Profesional Gastronomía	Luis Amigó Universidad Católica	Medellín	Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables	8 semestres
7	Profesional en Gastronomía (desde 2016-1)	Universidad ECCI	Bogotá	Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas	9 semestres (5 primeros)

					titulación de Tecnólogo)
--	--	--	--	--	--------------------------

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

Aunque son programas de formación técnica y tecnológica los numerados en la siguiente tabla hacen parte del contexto del Programa.

Tabla 107. Programas técnico profesionales, y tecnológicos relacionados a la gastronomía en Colombia.

Número	Programa	Institución	Ciudad	Unidad	Duración
1	Carrera Técnica Profesional en Cocina	SENA	Bogotá		4 semestres
2	Programa de Cocinero y Pastelero	ISMM	Bogotá, Cali, Medellín		4 semestres
3	Cocina Diurno	Verde Oliva Escuela de Gastronomía Hotelería y Turismo			4 semestres
4	Programa de Cocina	Gato Dumas			4 semestres
5	Técnico Profesional en Gastronomía	Politécnico Internacional	Bogotá		2 años (8 ciclos)
6	Tecnología en Gastronomía y Sommelier	Corporación Universitaria UNITEC	Bogotá	Ciencias Económicas y Administrativas	6 semestres
7	Tecnología en Gastronomía y Gestión de Restaurantes	LCI Bogotá	Bogotá		7 cuatrimestres (2 años, 4 meses)

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

A nivel internacional, la oferta es similar en cuanto al tipo de formación. Existen programas profesionales (*Bachelor* o Grados) y programas técnicos muy reconocidos, relacionados en las tablas 106 y 107 respectivamente.

Tabla 108. Programas profesionales relacionados a la gastronomía en el mundo.

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

			Unidos de América		
8	Undergraduate Degree in Gastronomic Sciences	University of Gastronomic Sciences	Pollenzo, Italia		3 años
9	Gastronomía Internacional	DuocUC Chile	Santiago, Chile	Escuela de Turismo	4 años
10	Licenciatura en Gastronomía	Tecnológico Nacional de México	Oaxaca, México	Instituto Tecnológico Superior de Teposcolula	9 semestres

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

Las áreas de formación del Programa de Gastronomía, reúnen del contexto internacional los temas más relevantes: las artes culinarias, la ciencia de los alimentos, los estudios de la alimentación y la administración de negocios de alimentos. Lo cual refuerza la relevancia del currículo del Programa dentro del ámbito de formación actual.

Tabla 109. Programas técnicos internacionales equivalentes relacionados a la gastronomía.

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

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

Actualmente los programas de maestría académica relacionados a la gastronomía, se enfocan en la ciencia de los alimentos y en los estudios de la alimentación, la tabla 109 muestra los programas de Maestría en Colombia que incorporan temáticas de Gastronomía y en la tabla 110 se presenta esta relación en programas internacionales

Tabla 110. Programas de maestría relacionados a la gastronomía en Colombia

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

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

Tabla 111. Programas de maestría relacionados a la gastronomía en el mundo.

Número	Programa	Institución	Ciudad, País	Unidad	Duración
1	Master Of Philosophy (Food Studies)	Taylor's University	Selangor Darul Ehsan, Malaysia	School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts	6 módulos (1.5 años)
2	Master Of Gastronomy: Food In The World	University of Gastronomic Sciences	Pollenzo, Italia		13 meses
3	M.Sc. in Agricultural and Food Economics	Universita Cattolica del Sacro Cuore	Cremona, Italia	School of Agricultural, Food and Environmental Sciences	2 años
4	Associate of Science in Baking and Pastry Arts	Sullivan University	Louisville, Kentucky, EEUU		18 meses

Fuente: Contexto del Programa de Gastronomía 2017

El Programa tiene al 2016-2, nueve cohortes de graduados, la primera en el 2012. Algunos de los graduados han optado por estudiar maestrías relacionadas con la alimentación, tanto en universidades nacionales como internacionales. Y cada vez aumenta el interés por estudios de posgrado relacionados a la gastronomía. Sin embargo, no hay una demanda muy grande por el momento. Las que han graduado gastrónomos hasta el momento han sido la *Maestría de Estudios Culturales* en la Universidad Javeriana de Bogotá, y la *M.Sc. in Agricultural and Food Economics* de la Universita Cattolica del Sacro Cuore, en Cremona, Italia (con quien se tiene convenio), y *Associate of Science in Baking and Pastry Arts* en Sullivan University.

C. Convenios activos y actividades de cooperación académica desarrollados por el programa con instituciones y programas de alta calidad y reconocimiento nacional e internacional.

Hasta el momento existen convenios de intercambio con Universidades acreditadas relacionadas en las tablas en el ANEXO 2.

Adicionalmente, como se referenció en la Característica 17 (Flexibilidad del Currículo), se tiene un convenio con la [Universidad Católica del Sacro Cuore](#)²³ (Campus de Piacenza: Agribusiness and Food Sciences), para que estudiantes de últimos semestres de la carrera, realicen cursos de verano en su campus, y uno de nuestros profesores dicte un módulo en alguno de los cursos. Son ofertados estos cursos, a través de una modalidad de opción de grado, lo cual ha producido muy buenos resultados (63 estudiantes) de movilidad internacional.

D. Proyectos de investigación, innovación, creación artística y cultural y/o proyección desarrollados como producto de la cooperación académica y profesional, realizada por directivos, profesores y estudiantes del programa, con miembros de comunidades nacionales e internacionales de reconocido liderazgo en el área del programa.

El Programa de Gastronomía ha venido fortaleciendo y formalizando los vínculos profesionales, académicos, y de investigación con personas e instituciones de reconocimiento en su área, la relación de este tipo de proyectos se presenta en la tabla siguiente.

Tabla 112. Proyectos de cooperación e investigación con agentes externos nacionales e internacionales

Año	PROFESOR	PROYECTO	TIPO	COOPERACION
-----	----------	----------	------	-------------

²³ <http://www.ucscinternational.it/academics/short-term-programs/summer-programs#academic-offer>

2015	Carlos Gaviria	Capacitación a estudiantes de Gastronomía por parte de cocineras tradicionales	COOPERACION	Festival de la Arepa de Huevo Luruaco (Atlántico)
2016	Indira Sotelo Díaz	EICEA-102-2016. Diseño de Productos V Gama a partir de desarrollos Gastronómicos con carne de cerdo para su inclusión en raciones de campaña	INVESTIGACION	ASOPORCICULTORES – ASOCIACION PORKCOLOMBIA
2016	DIANA VERNOT, FELIPE CASTILLA, ANNAMARIA FILOMENA, INDIRA SOTELO	Evento: I Jornada Académica de Ciencia y Cultura de la Alimentación	ACADEMICA	Conferencias de expertos de Cornell University, ICANH Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Slow Food, University of Texas.
2016	CARLOS GAVIRIA, DANIEL PRADA NATALIA RAMIREZ SAMIRA RUEDA	Capacitación para estandarización de Chorizo de pescados mujeres procesadoras de Juradó y Bahía Solano	COOPERACION	Mar Viva
2016	Carlos Gaviria, José María Ajkay	Acompañamiento a clases de cocina regional de Nariño asignatura Cocina Colombiana III	PROFESIONAL	Restaurante Sausalito. Chef David Ruiz Koch
2017	DIANA VERNOT, FELIPE CASTILLA, ANNAMARIA FILOMENA, INDIRA SOTELO	Evento: II Jornada Académica de Ciencia y Cultura de la Alimentación	ACADEMICA	Conferencias de expertos de Corpoica, Casa Luker, Instituto Sinchi, Universidad Nacional de Colombia, UNAM de México.

Fuente: Informes de Gestión programa Gastronomía

E. Profesores, estudiantes y directivos del programa con participación activa en redes u organismos nacionales e internacionales de la que se hayan derivado productos concretos como publicaciones en coautoría, cofinanciación de proyectos, registros y patentes, entre otros.

El Programa de Gastronomía desde el año 2014 ha venido fortaleciendo y formalizando la investigación que realizan los profesores a través de iniciativas que pueden generar proyectos, publicaciones, formalización del trabajo en red, en la tabla 112 se muestra el tipo de participación en donde se han derivado productos concretos resultado del trabajo en red de los profesores adscritos al programa. Para el año 2017 la Universidad a través de la OTRI²⁴ ha evaluado la posibilidad de registro de invención del resultado de investigaciones realizadas por las profesoras Annamaria Filomena e Indira Sotelo, de los productos “FORMULACIÓN DE PASTA A BASE DE SURIMI” y PROCESO DE PRODUCCIÓN DE SURIMI MEDIANTE EXTRACCIÓN DE PROTEÍNAS SARCOPLÁSMICAS DE PESCADO CON ULTRASONIDO.

Tabla 113. Productos de los profesores en Cooperación con redes Nacionales e Internacionales

²⁴ Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación

AÑO	PROFESOR	TIPO	PRODUCTO	COOPERACION
2012	ANNAMARIA FILOMENA	PUBLICACION	FILOMENA, A.; DÍAZ, L.E.; PUIG, A.; SOTELO, I.(2012). Efecto de ultrasonido sobre la actividad APT-asa y propiedades funcionales en surimi de Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>). Revista VITAE. Vol 19 (Supl.1). S379-S381	Universidad Politécnica de Valencia
2014	ANNAMARIA FILOMENA	Artículos completos de investigación	Filomena, A.; Camelo, G., Serna, J. (2014) Determinación de Parámetros de Escalamiento para la Producción de Probiótico a Partir del Microorganismo <i>Lactobacillus casei</i> . Revista Facultad Nacional De Agronomía - Medellín Universidad Nacional de Colombia v.67 fasc.2 p.952 - 954 ,2014	Instituto Politécnico Nacional de Mexico / Universidad La Gran Colombia
2016	INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	Blanco Lizarazo, C.M., Betancourt Cortés,R., Lombana, A., Carrillo Castro, K., Sotelo Díaz, I. 2017. <i>Listeria monocytogenes</i> behaviour and quality attributes during sausage storage affected by sodium nitrite, sodium lactate and thyme essential oil. <i>Food Science and Technology International</i> 0(0) 1–12. Universidad de La Sabana, Chía. Colombia	TEAM Colombia

Fuente: OLIS Universidad de La Sabana

F. Inversión efectivamente realizada por la institución para los fines de internacionalización en los últimos cinco años.

“La Dirección de Relaciones Internacionales, que es la unidad que da lineamientos y promueve los programas y las estrategias de movilidad y cooperación para facilitar la apropiación de la cultura de lo internacional en la Universidad desde la docencia, la investigación, la proyección social y la gestión institucional, cuenta con un presupuesto anual que le permite cumplir su misión y los propósitos a su cargo establecidos en el Plan de Internacionalización Institucional. El presupuesto del año 2014 de esta unidad fue de 410 millones de pesos.” (Fuente: Informe de Autoevaluación Institucional 2014).

G. Prospecto o iniciativas en curso de doble titulación con otras entidades, de acuerdo con el tipo y naturaleza del programa.

En el Anexo 2 están referenciados los convenios vigentes:

Swiss Education Group, para las maestrías de su grupo de Universidades (César Ritz Colleges Switzerland, Culinary Arts Academy Switzerland, Hotel Institute Montreux, IHTTI School of Management, Swiss Hotel Management School, Swiss Education Academy), pero por los costos, hasta el momento no se han envidado estudiantes.

Universidad Católica del Sacro Cuore, con la maestría *Laurea Magistrale in Agricultural and Food Economics*, que se ha ratificado con revisión de los precios para atraer más alumnos a partir del 2017.

Se han hecho acercamientos al Basque Culinary Center en San Sebastián, para convenios de homologación para doble titulación y coterminales pero por su sistema de selección de estudiantes, no han mostrado gran interés por el momento.

Lo mismo con *Taylor’s University*, para abrir posibilidades de posgrados en Asia, pero también han rechazado la propuesta de acercamiento a través de modalidades de doble titulación.

H. Incidencia verificable en el enriquecimiento de la calidad del programa de la interacción con comunidades académicas nacionales e internacionales.

Los profesores del programa a través de su trabajo en las diferentes áreas académicas han establecido interacciones con comunidades académicas o del sector representadas en la participación a eventos tal como se relacionan en la tabla 113. Estas participaciones soportan la investigación, la docencia y la proyección social en el Programa, ya que mantienen actualizados a los profesores participantes, gracias a la interacción de su trabajo y el de sus pares en estos de trabajo académico. De otro lado, las salidas académicas a la Universidad del Sacro Cuore han permitido que los curso como *Eno-Gastronomy, Culinary Trends and Philophies the influence the wine and eat*, trasciendan a los estudiantes en las áreas de cultura gastronómica y artes culinarias a través de las presentaciones realizadas por los profesores Stefano Poni, Pir Sandro Cocconchelli. La salida académica *International Hospitality Academy* fortalece el área de gestión gastronómica.

I. Evidencias del impacto social que ha generado la inserción del programa en los contextos académicos nacionales e internacionales, de acuerdo a su naturaleza.

El Programa de Gastronomía ha generado impacto social mediante su participación en actividades académicas y actividades de proyección social. En las académicas como se evidencia en el capítulo de Investigación se hace presencia mediante la producción académica, desde las áreas de ciencia y cultura de la alimentación. Y, desde el área de artes culinarias, el Programa hace presencia mediante la participación constante de sus docentes y estudiantes en congresos, ferias, festivales, concursos, como participantes, ponentes, invitados especiales, invitados de honor, y jurados, Además, el Programa de Gastronomía ha sido referencia importante dentro del contexto gastronómico nacional, y evidencia de esto son las publicaciones en medios de comunicación. En las tablas 112 y 113 se relacionan estas actividades.

Tabla 114. Actividades de impacto social en su entorno.

Semestre	Evento	Lugar	Profesor Asistente	Actividad
2008-2	VI Congreso Gastronómico de Popayán.	Popayán, Colombia	María Paula Nieto Ángel Gustavo Ramírez Silvia Gast Harders	Asistentes
2009-2	Worlds of Flavor 2009	Napa Valley, Estados Unidos de América	María Paula Nieto Ángel	Asistentes
2011-2	Worlds of Flavor 2011	Napa Valley, Estados Unidos de América	María Paula Nieto Ángel	Asistentes
2012-2	X Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	Diana Vernot y estudiantes (Josué Palacios y Nicolás Ávila)	Ponencia
2013-2	XI Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	María Paula Nieto Ángel	Asistentes
2014-1	Campeonato Profesional Nacional de Cocina de la Asociación Colombiana de Chefs	Bogotá, Colombia	Esteban Espitia, Carlos Gaviria y estudiante (Sammy Tang)	Participante (1er Puesto)
2014-2	Sabor Barranquilla (Ponencia: El río Magdalena: entre la historia y el Mito)	Barranquilla, Colombia	María Paula Nieto Ángel	Ponente
	Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales	Quito, Ecuador	Esteban Espitia	Participante (2do Puesto)
	Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales	Quito, Ecuador	Silvia Gast	Ponente
	I Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	Monterrey, México	Annamaria Filomena Ambrosio	Ponente

	Talleres capacitación a participantes MasterChef Colombia®	Chía, Colombia	Daniel Prada, Carlos Gaviria, José María Ajkay, Felipe González	Talleres de Capacitación
	Grabación del programa MasterChef Colombia® en el Restaurante Escuela (16 de enero)	Chía, Colombia	Carlos Gaviria, Esteban Espitia, estudiantes del Programa	Anfitriones y Jurados
2015-2	I Congreso Internacional de Investigación Turística, Hotelera y Gastronómica	Quito, Ecuador	Diana Marcela Vernot	Ponente trabajo de estudiantes Claudia Caicedo y Daniela Acero
	Congreso "Patacol" de Antropología Universidad de Los Andes	Bogotá	Diana Vernot, Álvaro Ibáñez	Asistentes
	Curso: Módulo Ciencia de los Alimentos en la especialización en aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, Instituto Universitario de la Paz	Barrancabermeja	Annamaria Filomena A.	Docente
	I Congreso Saberes y Sabores de Nariño	Pasto, Nariño	Carlos Gaviria, José María Ajkay, Daniel Prada	Ponentes
	VII Congreso Nacional de Restaurantes (El Futuro de la Gastronomía en Colombia)	Santa Marta, Colombia	Carlos Gaviria, José María Ajkay, Felipe González	Charla
	Food and Rum Festival del Ministerio de Cultura	Santa Marta, Colombia	Carlos Gaviria, José María Ajkay	Charla
2016-1	Capacitación Asociación de Mujeres Ahumadoras de Pescado del Chocó (Marviva)	Bogotá	Daniel Prada, Carlos Gaviria, José María Ajkay	Docentes
	Embajada de Japón, Conversatorio	Bogotá	José María Ajkay	Conversatorio
	Talleres de Capacitación Asociación de Mujeres Ahumadoras de Pescado del Chocó (Marviva)	Bahía Solano y Juradó, Chocó	Natalia Ramírez, Carlos Gaviria, Daniel Prada	Docentes
	Charla Chef Rock Harper, LCI	Bogotá	Samira Rueda, 5 estudiantes del Programa	Asistentes
	Lanzamiento del 10º Boletín de la OPCA Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y a la gastronomía	Bogotá – Universidad de Los Andes	Diana Vernot, Luisa Acosta, Indira Sotelo, 8 estudiantes	Asistentes
	NRA Show	Chicago, USA	Samira Rueda	Asistente
	I Bucaramanga Food Festival	Bucaramanga, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez, José María Ajkay, Esteban Espitia	Conferencistas, Participantes en conversatorio
2016-2	III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Bogotá, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio/Indira Sotelo	Poster y artículo
	Estado del Arte de la Investigación en Turismo, Alimentos y Cocina Colombiana. SENA.	Bogotá, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio Luz Indira Sotelo Díaz Diana Vernot	Ponente y artículos
	EUROSENSE 2016 - Seventh European Conference on sensory and consumer research	Dijon, Francia	Annamaria Filomena Ambrosio	Poster
	IUFOST 18 World Congress of Food Science and Technology.	Dublin, Irlanda	Indira Sotelo	Ponente

	XXII Jornada de Acuicultura - IALL.	Villavicencio, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio	Conferencista magistral
	VIII CONGRESO NACIONAL DE RESTAURANTES ACODRES	Bucaramanga, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez, José María Ajkay	Conferencistas y conversatorio
	EXPO LA BARRA	Bogotá, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Ponente
	TECNOVA 2016	Medellín, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio/Indira Sotelo	Stand Rueda de Negocios
	Festival Gastronómico Santa Rosa de Viterbo	Santa Rosa de Viterbo, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Charla
	Festival Gastronómico de Chía	Chía, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Charla y demostración culinaria
	Festival Internacional de la Cultura de Boyacá 2016	Tunja, Boyacá	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez, Esteban Espitia	Demostración culinaria, charla. Condecoración Persona Ilustre del Departamento de Boyacá al Chef Carlos Gaviria
	Congreso Sabor Candelaria 2016, 26 de septiembre a 1 octubre	Bogotá	Carlos Gaviria, José María Ajkay	Conferencistas
	San Sebastián Gastronomika 2016, octubre 2-5	San Sebastián, España	Daniel Prada /Natalia Ramírez	Asistentes
	IV FESTIVAL CULTURAL DE CHINA: SABORES POR DESCUBRIR (Universidad Jorge Tadeo Lozano) Octubre 10	Bogotá	María Paula Nieto, José María Ajkay	Charla y conversatorio
	Lanzamiento libro: TECNICAS PROFESIONALES DE COCINA COLOMBIANA	Bogotá – Universidad de La Sabana	Carlos Gaviria (autor), Programa de Gastronomía (anfitrión)	Charla y conversatorio
2017-1	II Congreso: Cultura en América Latina: Prácticas, significados, Cartografías y Discusiones.	Mexicali, México	Diana Marcela Vernot	Ponente y coordinadora de mesa
	Festival del Cuy	Pasto, Nariño	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Charla
	Festival de la Trucha	La Cocha, Nariño	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Charla
	Lanzamiento y conversatorio sobre el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana	Pasto, Nariño	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Conversatorio
	Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión	Madrid, España	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Charlas en Stand
	Expo La Recetta.	Bogotá, Colombia	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Conferencista
	Feria Internacional del Libro – Bogotá 2017, Mayo 5-7	Bogotá	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Conferencista, demostración culinaria
	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE MANIZALES	Manizales	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez	Conferencista
	GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS: Nominación Mejor Libro Profesional de Cocina	Yantai, China	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez/Indira Sotelo	Finalista y Ganador

	XVI Congreso Colombiano de Antropología	Bogotá, Colombia	Felipe Castilla Corzo	Asistente
--	---	------------------	-----------------------	-----------

Fuente: Informes de Gestión del Programa de Gastronomía 2008-2016. Informes al Rector 2015-2017.

Tabla 115. Visibilidad en medios de comunicación

Semestre	Medio de comunicación	Tipo de publicación	Enlace	Profesor
2015-1	Canal RCN. Programa MasterChef Colombia®. Entrega de Beca a finalista.	Programa de televisión	http://masterchef.canalrcn.com/capitulos/articulo-video/gran-final-de-masterchef-colombia-masterchef-4957	Álvaro Ibáñez
	Revista EASYFLY: "Foodtrucks"	Revista Aerolínea	http://www.revistaeasyfly.com/ediciones.php?offset=7&seccion=	José María Ajkay
	Diario del Sur	Reportaje	http://diariodelsur.com.co/noticias/local/saberes-y-sabores-en-narino-da-inicio-hoy-su-espectaculo-170352 http://diariodelsur.com.co/noticias/local/fortalecen-competitividad-en-el-sector-gastronomico-de-pasto-170810	Carlos Gaviria, José María Ajkay, Daniel Prada
2016-1	Revista LA BARRA	Artículo	Nominación a Mejor Institución Educativa	
	Eltiempo.com	Reportajes-video	http://www.eltiempo.com/multimedia/especiales/guia-de-sitios-de-comidas-rapidas-en-bogota/16637858/1/	Daniel Prada, Carlos H. Gaviria, José María Ajkay, Esteban Espitia
	Revista LA BARRA	Artículo		José María Ajkay
2016-2	www.utadeo.edu.co:"La comida china es tendencia a nivel mundial": José María Ajkay	Artículo	http://www.utadeo.edu.co/es/noticia/de-stacadas/home/1/la-comida-china-es-tendencia-nivel-mundial-jose-maria-ajkay	María Paula Nieto, José María Ajkay
	Prólogo del Capítulo 4: Pensando en ecoturismo comunitario, titulado: Gastronomía del Pacífico Norte Chocoano, en el Atlas Marino-Costero del Pacífico Norte Colombiano, publicado por la Fundación MARVIVA. Pág. 101	Libro	http://marviva.net/sites/default/files/documentos/atlas_marino_costerofinal_pamayo10_web_baja.pdf	Carlos H. Gaviria Arbeláez
2017-1	Periódico EL TIEMPO	Artículo	http://www.eltiempo.com/entretenimiento/gastronomia/platos-colombianos-en-madrid-fusion-2017/16803831	Carlos H. Gaviria Arbeláez
	Revista La Barra		http://revistalabarra.com/noticias/El-chef-Carlos-Gaviria-Arbelaez-ha-sido-nominado-por-Gourmand-World-Cook-Book	Carlos H. Gaviria Arbeláez
	Publicación red de eventos gastronómicos de Colombia FONTUR		http://regco.co/libro-cocina-colombiana-nominado-mejor-libro-gastronomia-2016/	Carlos H. Gaviria Arbeláez

MINISTERIO INDUSTRIA Y COMERCIO				
Caracol Radio	Entrevista		http://alacarta.caracol.com.co/audio/097RD13000000478802/	Carlos H. Gaviria
PALMIRA EXTRA	Artículo		http://palmira.extra.com.co/noticias/gastronomia/tecnicas-de-la-cocina-colombiana-de-carlos-gaviria-nominado-278920	Carlos H. Gaviria Arbeláez
CM&	Artículo		http://www.cmi.com.co/entretenimiento/libro-de-cocina-colombiana-esta-cerca-de-ganar-oscar-gastronomico/413334/	Carlos H. Gaviria Arbeláez
DIARIO DEL SUR	Artículo		http://diariodelsur.com.co/noticias/gastronomia/tecnicas-de-la-cocina-colombiana-de-carlos-gaviria-nominado-278920	Carlos H. Gaviria Arbeláez
El Universal	Artículo		http://www.eluniversal.com.co/cultural/chef-colombiano-un-paso-de-ganar-un-oscar-gastronomico-en-china-247346	Carlos H. Gaviria Arbeláez
Entorno Inteligente	Artículo		http://www.entornointeligente.com/articulo/9658275/chef-colombiano-a-un-paso-de-ganar-un-oscar-gastronomico-en-China-24022017	Carlos H. Gaviria Arbeláez
EL NUEVO SIGLO	Artículo		http://www.elnuevosiglo.com.co/articulos/02-2017-libro-de-tecnicas-culinarias-colombianasva-por-oscar-gastronomico	Carlos H. Gaviria Arbeláez
EL PAIS	Artículo		http://www.elpais.com.co/colombia/un-colombiano-muy-cerca-del-oscar-gastronomico.html	Carlos H. Gaviria Arbeláez
COLOMBIA GASTRONOMICA	Artículo		http://colombia.gastronomia.com/noticia/6664/carlos-gaviria-nominado-a-los-gourmand-world-cookbook-awards-2017	Carlos H. Gaviria Arbeláez
Revista LA BARRA: Edición 90; "What's Hot" ¿Quiere saber cuáles son las tendencias gastronómicas que lo ayudarán a atraer más clientes?	Artículo		https://revistalabarra.com/ediciones/ed-90-archies-la-clave-en-la-expansion-alsea/whats-hot/	Daniel Prada
www.deleitese.co	Artículo		http://deleitese.co/personaje/carlos-gaviria	Carlos Hernando Gaviria Arbeláez

Fuente: Informes al Rector 2015-2017

Uno de los objetivos en proyección social del Programa, es el de aportar al desarrollo de la gastronomía colombiana. A través de la formación de sus estudiantes y el impacto que ellos tengan en el entorno, de la investigación y sus aplicaciones en la industria de alimentos y las políticas públicas, y como actor fundamental en los círculos académicos, gremiales y profesionales del país. Desde las artes culinarias, gran parte del esfuerzo del Programa se ha visto en la publicación del libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana, que ha generado gran impacto en el medio. A través de su autor y con el apoyo de los directivos, profesores y docentes del Programa, se ha hecho presencia en los círculos mencionados, aumentando el interés por el libro y propiciando sus ventas. Es de gran interés para el Programa que la mayor cantidad de personas activas en el sector gastronómico tengan acceso al libro, que ha vendido la totalidad de su primera impresión (800 copias), y va para la segunda (otras 800), más otra edición de trabajo más liviana y económica (de 1000 ejemplares).

Conclusiones de la característica 27

El Programa de Gastronomía se ha apropiado de las políticas de internacionalización de la Universidad. Cuenta con convenios internacionales, dos de los cuales se han firmado específicamente para atender alumnos interesados en opciones de posgrado en las artes culinarias (pastelería) y los estudios de la alimentación. Adicionalmente, el convenio con la [Universidad Católica del Sacro Cuore](#)²⁵ ha permitido que estudiantes de últimos semestres de la carrera, realicen cursos de verano en su campus, y uno de nuestros profesores dicte un módulo en alguno de los cursos, aumentando la movilidad internacional de alumnos y profesores (63 y 4 respectivamente) desde 2014.

El Programa es altamente reconocido en el contexto nacional e internacional, desarrolla proyectos de cooperación con actores del entorno, como promotor del desarrollo gastronómico (tabla 110). Es además referente para el entorno académico y recibe visitas de universidades nacionales y extranjeras interesadas en el diseño curricular, la investigación y la proyección social del Programa, como referente y modelo.

El Programa tiene una relación fuerte con el entorno el cual enriquece la calidad del mismo, aprovechado con las salidas académicas que complementan la formación de los alumnos, y la participación en más de 50 eventos académicos y culturales dentro y fuera del país (ver tabla 112).

Es referente para los medios especializados en temas gastronómicos, y tiene más de 22 apariciones en medios de comunicación (artículos, reportajes, entrevistas), ver tabla 113.

Ha hecho un gran aporte a la sociedad a través de la publicación de su libro *Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana*.

Como oportunidad de mejora es mejorar la participación de estudiantes en las actividades académicas y de impacto social en el entorno, con productos relacionados a la investigación en el Programa.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 27

La calificación de esta característica es de **4.64**, cumple en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de universalidad, idoneidad, pertinencia, coherencia e integridad.

CARACTERÍSTICA 28. Relaciones externas de profesores y estudiantes. (Interacción con otros programas académicos de nivel nacional e internacional y movilidad de profesores y estudiantes).

El programa promueve la interacción con otros programas académicos del nivel nacional e internacional y coordina la movilidad de profesores adscritos al programa y estudiantes, entendida ésta como el desplazamiento temporal, en doble vía con propósitos académicos. Estas interacciones son coherentes con los objetivos y las necesidades del programa.

²⁵ <http://www.ucscinternational.it/academics/short-term-programs/summer-programs#academic-offer>

A. Convenios activos de intercambio con universidades nacionales y extranjeras.

En el ANEXO 2, *Convenios Internacionales SUE*, se encuentra el listado de Universidades internacionales con las cuales se tienen convenios de intercambio académico vigentes a la fecha, y los convenios de doble titulación y coterminales. Existen:

- Un convenio de doble titulación con los cuales el estudiante obtiene el título de pregrado de la Universidad de La Sabana y un título de *Associate* en la Universidad destino;
- Un convenio de estudios coterminales internacionales con los cuales el estudiante obtiene el título de pregrado de la Universidad de La Sabana y un título de postgrado en la Universidad destino; y
- Cincuenta y un (51) convenios para cursar semestre universitario en el exterior, en 19 países distintos.
- Salida académica a la Universidad Católica del Sacro Cuore: dos cursos de verano.
 - Food Production: Tradition and Innovation
 - The Global Wine Market: Trends and Strategies

B. Número de estudiantes extranjeros en el programa en los últimos 5 años.

En los últimos cinco años, el Programa ha recibido 7 alumnos extranjeros que cursaron asignaturas durante un semestre, para homologar en su país de origen (Ver tabla 71, Estudiantes visitantes internacionales, Factor 4, Carac.17).

Tabla 116. Estudiantes Internacionales

PERIODO	NOMBRE ESTUDIANTE	UNIVERSIDAD DE ORIGEN	PAIS DE ORIGEN
2015-1	Mónica Karina Bustinza Martins	Universidad San Ignacio de Loyola	Perú
2015-1	Nicole Valentina Núñez Villarroel	DUOC UC	Chile
2016-2	Dante Carlos Valdera Rivera	DUOC UC	Chile
2016-2	Eduardo Ramírez Visoso	Universidad Tecnológica de Acapulco	México
2016-2	María Concepción de la Torre Soriano	Universidad Tecnológica de Acapulco	México
2017-1	Dante Carlos Valdera Rivera	DUOC UC	Chile
2017-1	Camilo Andrés Yonhson Cisternas	DUOC UC	Chile
2017-1	Carla Andrea Palma Maureira	DUOC UC	Chile

Fuente: Jefatura de Internacionalización 2017

C. Experiencias de homologación de cursos realizados en otros programas nacionales o extranjeros

Con el fin de capitalizar las experiencias de homologación de cursos realizados en otros programas nacionales o extranjeros, el Programa cuenta con los siguientes documentos: *Plan de Internacionalización de la Universidad*, emitido por la Dirección de Relaciones Internacionales de la Universidad de La Sabana, en donde se establecen los lineamientos y políticas correspondientes. En materia práctica, el Programa valida las homologaciones a través de un estudio realizado por la Jefatura de Departamento correspondiente cuyo resultado se registra en las Actas de Comisión del Programa.

D. Profesores o expertos visitantes nacionales y extranjeros que ha recibido el programa en los últimos cinco años (objetivos, duración y resultados de su estadía).

El Programa de Gastronomía desde sus inicios en 2008 ha contado visitantes expertos, profesores, investigadores, cocineros y chefs de renombrado prestigio, en la tabla siguiente se hace referencia

a estos visitantes (17 extranjeros). Las visitas han sido de índole académico (charlas y conferencias), de intercambio información, de formación, etc. A partir del año 2015, se formalizó el espacio “Charlas de los lunes” (tablas 80 a 82) se presenta la relación de las 51 conferencias realizadas desde el año 2015 al 2017-1.

Tabla 117. Profesores o expertos visitantes nacionales o extranjeros

Año	Visitante	Área
2008	Chef Daniel Kaplan	Artes Culinarias
	Chef Chileno Rodrigo Barañado*	Artes Culinarias
	Purificación García PhD (Universidad Politécnica de Valencia)*	Ciencia de los Alimentos
2009	Benjamín Villegas (Restaurantes WOK)	Artes Culinarias
2010	Chef Jaime Álzate (Universidad Externado de Colombia)	Gestión Gastronómica
2011	Chef Diego García. Escuela de Verano Gastronomía Peruana*	Artes Culinarias
2012	Ex Embajador Profesor Guillermo Alberto González	Área de Cultura
	Prof. Maura de Caldas	Área Cultura y Artes Culinarias
	Elizabeth Sucre Gerente Hoteles Hilton	Gestión Gastronómica
	Chef Venezolana. Lorena García*	Artes Culinarias
	Chef Benito Molina. Restaurante Manzanilla	Artes Culinarias/Gestión Gastronómica
	Chef Simón Buhler. Suizo	Área de Cultura
	Chef. Daniel Castaño. Restaurante El Gordo	Artes Culinarias
	Chef Hiroko Shimbo Japanese Cuisine Award-winning Cook Books*	Artes Culinarias
2013	Ministra de Cultura Mariana Garcés Córdoba	Área de Cultura
	Kryshnendu Ray PhD (Profesor asociado NYU, EEUU)*	Área de Cultura
	Chef Ferrán Adrià (España)*	Artes Culinarias
	Chef Aquiles Chávez (México)*	Artes Culinarias
	Chef Lorena García (Venezuela)*	Artes Culinarias
2014	Robert Lemmon PhD (Universidad de California)*	Área de Cultura
2015	Purificación García PhD (Universidad Politécnica de Valencia)*	Ciencia de los Alimentos
2016	Esther Sánchez (CESAC Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación en Colombia)	Área de Cultura
	Juana Camacho PhD (ICANH Instituto Colombiano de Antropología e Historia)	Área de Cultura
	Juliana Duque PhD (Cornell University, EEUU)	Área de Cultura
	Julia Tovar (Slow Food Colombia)	Área de Cultura
	Alejandro Ramírez Saavedra (Director Carrera de Gastronomía y Hotelería, Duoc UC, Chile)*	Programa de Gastronomía
	Rodrigo Sepúlveda Cáceres (Director de Carreras Escuela de Turismo, Duoc UC, Chile)*	Programa de Gastronomía
	David Barraza (Sub Director Escuela de Turismo Área Gastronomía y Hotelería, Duoc UC, Chile)*	Programa de Gastronomía
	Leslie Bakker Guerrero (Analista Institucional y Curricular Escuela de Turismo, Duoc UC, Chile)*	Programa de Gastronomía

	María Ignacia Moreno Guzmán (Universidad de Los Andes, Chile)*	Artes Culinarias
2017	Margarita Mass PhD (UNAM, México)*	Área de Cultura
	Jader Cetina Rodríguez PhD (Corpoica)	Área de Ciencia de los Alimentos
	María Soledad Hernández PhD (Universidad Nacional de Colombia)	Ciencia de los Alimentos

Fuente: Informes de Gestión Gastronomía

*Visitantes extranjeros

La EICEA ha sido pionera en la Universidad en el establecimiento de estrategias de fomentar la internacionalización en varias vías, una de ellas son los cursos realizados en la Escuela Internacional de Verano, la tabla 116 muestra la relación de los cursos en donde han participado estudiantes y profesores del Programa de Gastronomía.

Tabla 118. Cursos de La Escuela Internacional de Verano en donde han participado Profesores y Estudiantes del Programa de Gastronomía

AÑO	CURSO	PROFESOR	UNIVERSIDAD
2012	Creatividad e Innovación al Descubierta: Técnicas y Herramientas para la Solución Creativa de Problemas	Dr. John F. Cabra	Universidad de Manchester Inglaterra
2012	Técnica Avanzada de Administración de Procesos Creativos para la Innovación.	Dr. John F. Cabra	Universidad de Manchester Inglaterra
2013	Contemporary Issues in Food Studies	Ph.D Sr. Krishnendu Ray	Food Studies and Public Health New York University - EEUU
2015	Strategic Marketing	Ph.D Uday S	Marshall University. Estados Unidos
2015	Ciencia y Cocina: Nuevos Modelos de Negocios	Ph.D Purificación García Segovia	Universidad Politécnica de Valencia. España
2016	Services Marketing and Management	Ph.D Uday S	Marshall University. Estados Unidos
2017	Operations Management	Ph.D Samira Keivanpour	Laval University. Canadá
2017	From Creativity Generation to Innovation Management	Ph.D Margarida Piteira	Lisbon Accounting and Business School at Instituto Politécnico de Lisboa
2017	Social Media and Data Analytics: A case of the U.S. Hotel Industry	Ph.D Miyoung Jeong	University of South Carolina. Estados Unidos

Fuente: Jefatura de Internacionalización EICEA 2017.

E. Profesores y estudiantes adscritos al programa que en los últimos cinco años han participado en actividades de cooperación académica y profesional con programas nacionales e internacionales de reconocido liderazgo en el área.

Este aspecto se puede evidenciar en la tabla 118 en donde se detalla la participación desde al año 2008 en eventos académicos y de cooperación profesional, por parte de profesores de los departamentos de artes culinarias y ciencia y cultura de la alimentación, en algunos de estos eventos hay participación con estudiantes del programa.

Tabla 119. Eventos académicos en los que participan profesores adscritos al programa

Periodo académico	Evento	Lugar	Profesor Asistente
-------------------	--------	-------	--------------------

2008-2	VI Congreso Gastronómico de Popayán.	Popayán, Colombia	María Paula Nieto Ángel Gustavo Ramírez Silvia Gast Harders
2009-2	Worlds of Flavor 2009	Napa Valley, Estados Unidos de América	María Paula Nieto Ángel
2011-2	Worlds of Flavor 2011	Napa Valley, Estados Unidos de América	María Paula Nieto Ángel
2012-2	X Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	Diana Vernot/Estudiantes de VII Semestre
2013-2	XI Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	María Paula Nieto Ángel
2014-2	Sabor Barranquilla	Barranquilla, Colombia	María Paula Nieto Ángel
2014-2	I Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	Monterrey, México	Annamaria Filomena Ambrosio
2015-1	Misión Académica EICEA Suráfrica	Suráfrica: Johannesburgo, Ciudad del Cabo, Durban	Indira Sotelo Díaz/ Un estudiante doble programa Administración y Gastronomía
2015-2	I Congreso Internacional de Investigación Turística, Hotelera y Gastronómica	Quito, Ecuador	Diana Marcela Vernot/ con trabajo académico 2 estudiantes
2015-2	Summer program Universita Cattolica del Sacro Cuore. Food production: Tradition and Innovation	Piacenza Italia	Luis Felipe González (20 Estudiantes entre V a VIII semestre)
2016-1	National Restaurant Association Show (NRA Show)	Chicago, USA	Samira Rueda
	I Festival Food Bucaramanga	Bucaramanga, Colombia	Carlos Hernándo Gaviria Arbeláez
2016-2	III Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Bogotá, Colombia	Annamaria Filomena /Indira Sotelo
	Estado del Arte de la Investigación en Turismo, Alimentos y Cocina Colombiana. SENA.	Bogotá, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio Luz Indira Sotelo Díaz Diana Vernot
	EUROSENSE 2016 – Seventh European Conference on sensory and consumer research	Dijon, Francia	Annamaria Filomena Ambrosio/ con trabajo académico de 1 estudiante
	IUFOST 18 World Congress of Food Science and Technology	Dublin Irlanda	Indira Sotelo
	XXII Jornada de Acuicultura – IALL.	Villavicencio, Colombia	Annamaria Filomena Ambrosio
	Congreso Nacional ACODRES	Bucaramanga, Colombia	Carlos Hernándo Gaviria
	EXPO LA BARRA	Bogotá, Colombia	Carlos Hernándo Gaviria
	TECNOVA 2016	Medellín, Colombia	Annamaria Filomena /Indira Sotelo
Summer program Universita Cattolica del Sacro Cuore. Food production: Tradition and Innovation	Piacenza Italia	Jose María Ajkay / 15 Estudiantes entre V a VIII semestre)	

	Festival Gastronómico Santa Rosa de Viterbo	Santa Rosa de Viterbo, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
	Gastonomika	San Sebastián, España	Daniel Prada /Natalia Ramírez
2017-1	II Congreso: Cultura en América Latina: Prácticas, significados, Cartografías y Discusiones.	Mexicali, México	Diana Marcela Vernot
	Madrid Fusión	Madrid, España	Carlos Hernando Gaviria
	Expolareceta	Bogotá, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
	Gourmand Cookbook Award	Yantai, China	Carlos Hernando Gaviria /Indira Sotelo
	Summer Program Università Cattolica del Sacro Cuore. Food production: Tradition and Innovation	Piacenza Italia	Juan Manuel de La Roche / 23 Estudiantes entre V a VIII semestre)
	XVI Congreso Colombiano de Antropología	Bogotá, Colombia	Felipe Castilla Corzo

Fuente: Informes de Gestión Programa de Gastronomía

F. Resultados efectivos de la participación de profesores y estudiantes adscritos al programa en actividades de cooperación académica.

Uno de los resultados de la participación de estudiantes en espacios de cooperación académica se refleja en los espacios de práctica internacional que se discriminaron en el factor estudiantes, reflejado en 37 estudiantes en práctica internacional hasta el periodo 2017-1. Por parte de los profesores del programa las actividades de cooperación académica están representadas en las invitaciones recibidas como evaluadores y pares evaluadores en eventos de diferente naturaleza, en las tablas 119 y 120 muestran estas actividades académicas y de cooperación

Tabla 120. Eventos académicos en los que participan profesores y estudiantes adscritos al programa

Periodo académico	Evento	Lugar	Profesor y Estudiante Asistentes
2012-2	CONCURSO NACIONAL DE DULCERÍA Y BEBIDAS ELABORADOS CON PANELA	Barichara, Colombia	Profesor: Silvia Gast Harders, Estudiante: Nicolás Cifuentes Arias
2012-2	X Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	Profesores: Diana Vernot, Álvaro Ibañez, Daniel Ostler Estudiantes de VII Semestre (Presentaron: Nicolás Ávila, Josué Palacios, Diana Sambrano)
2013-1	Campus Creativity	Bogotá, Colombia	Estudiantes: Carolina González, Luisa Riaño, Nicolás Cifuentes, Santiago Santamaría, Nicolás Ríos, Daniela Manrique, Yohana Sanabria
2013-1	Colombia Cocina su historia	Chía, Colombia	Profesores: Diana Vernot, Annamaria Filomena, Felipe González Estudiantes organizadores: Diego Macías, Amalia Cavellier, Ana María Mejía, Daniel Rojas Villafañe, Carolina González y Ana María Vargas. Estudiantes participantes: Yohana Sanabria, Daniela Manrique, Natalia Acosta, Alessandra Betancourt, Laura López, Robinson Díaz y María Inés Sotelo.
2013-2	XI Congreso Gastronómico de Popayán	Popayán, Colombia	Profesores: Álvaro Ibañez, María Paula Nieto Ángel, Felipe González, Diana Vernot

			Estudiantes de V, VI, VII Semestre (Presentó: Yelena Montoya)
2014-2	4to Campeonato Nacional de Cocina Profesional	Bogotá, Colombia	Profesor: Carlos Gaviria Estudiante: Sammy Tang Olivares
2015-1	Colombia Cocina su historia	Chía, Colombia	Profesores: Diana Vernot, Annamaria Filomena, Felipe González, José María Ajkey Estudiantes organizadores: Estudiantes Coordinadores: Fernanda Grisales, Melany Obregón, Paola Egurrola, Manuel Rubio, María Paula Luna. Estudiantes Participantes: Camilo Guzmán, Camila Arias, Ana Mará Yáñez, Carla Rojas, Ana María Cruz, Paula Corredor, Alberto Azula, Valentina Rosasco, María José Arabia, Margarita Salcedo, Ricardo Alba, Eduard Vargas, Javier Bautista, Andrés Asencio, Paula Andrea Porilla, Sergio Castro.
2016-1	Congreso Internacional para Universitarios de todo el mundo (UNIV)	Roma, Italia	Estudiante: Ana María Cruz Vidal
2016-2	3er Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de los alimentos	Bogotá, Colombia	Profesor: Annamaria Filomena Estudiantes: Bibiana Ramírez Pulido, Sammy Tang Olivares, Nicolás Tarache, Juan David Guevara

Tabla 121. Participación de los profesores del programa en actividades de cooperación

Año	Tipo de Cooperación	Lugar	Profesor Evaluador
2014	Par evaluador Acreditación Programa de Ingeniería Agroindustrial (Universidad de San Buenaventura Cali)	Cali, Colombia	Luz Indira Sotelo Díaz
2015	Par evaluador artículo científico (Revista Food Technology)	USA	Luz Indira Sotelo Díaz
2016	Par evaluador libro: Manual de buenas prácticas en centrales de beneficio de animales de abasto público – CBAP (Universidad del Tolima)	Ibagué Tolima	Luz Indira Sotelo Díaz
2017	Par evaluador libro PERSPECTIVAS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: LUCHA CONTRA EL HAMBRE Y LA SUBNUTRICIÓN EN EL DEPARTAMENTO DE BOLÍVAR UTILIZANDO MORINGA OLEÍFERA (Universidad de Cartagena)	Cartagena Colombia	Luz Indira Sotelo Díaz
2016	Par evaluador capítulo de libro. Universidad Nacional de Colombia GOLDEN BERRY AND SELECTED TROPICAL (AÇAÍ, ACEROLA, AND MAQUI) JUICES//HANDBOOK OF FUNCTIONAL BEVERAGES AND HUMAN HEALTH	Bogotá	Luz Indira Sotelo Díaz
2016	Jurado en el Festival Arepa Huevo	Luruaco, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
2016	Jurado de Restaurantes Tradicionales en el 44 Festival Internacional de la Cultura	Tunja y Duitama, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
2016	Jurado de Restaurantes Tradicionales en el Festival Gastronómico de Santa Rosa de Viterbo	Santa Rosa de Viterbo, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
2016	Jurado de Restaurantes Tradicionales en el Festival Sabor Candelaria	Bogotá, Colombia	Diana Vernot Carlos Hernando Gaviria Arbeláez
2017	Par evaluador artículo científico (Revista Turismo y Sociedad)	Bogotá, Colombia	Felipe Castilla Corzo

2017	Par evaluador Acreditación Programa Ingeniería de Alimentos	Cali, Colombia	Luz Indira Sotelo Díaz
2017	Jurado en el Festival del Cuy	Pasto, Colombia	Carlos Hernando Gaviria
2017	Jurado en el Festival de la Trucha	Cocha, Colombia	Carlos Hernando Gaviria

Fuente: Informes de Gestión Programa Gastronomía

G. Participación de profesores adscritos al programa en redes académicas, científicas, técnicas y tecnológicas, económicas, a nivel nacional e internacional, de acuerdo con el tipo y modalidad del programa.

La tabla siguiente, muestra las redes en las que se encuentran adscritos en forma activa los profesores del Programa. Se evidencia oportunidad para que los profesores adscritos al área de Artes culinarias y cultura gastronómica participen en redes nacionales y externas

Tabla 122. Redes en las que participan los profesores del programa

Nombre de la Red	Tipo	Lugar	Profesores adscritos
CESAC: Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas (http://www.cesac.co/)	Red de Académicos y profesionales desde el área de Cultura Gastronómica	Bogotá Colombia	Diana Vernot Felipe Castilla Indira Sotelo
ISFE: International Society of Food Engineering (http://iufost.org/isfe/)	Red profesional internacional de Ingeniería de Alimentos	Inglaterra	Indira Sotelo Annamaria Filomena
IUFOST: International Union Food Science and Technology (http://iufost.org/)	Red profesional internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Estados Unidos	Indira Sotelo Annamaria Filomena
ASOCIACION COLOMBIANA DE CHEFS (http://www.asociacioncolombianadechefs.org/)	Red de Chefs	Bogotá Colombia	Juan Manuel de La Roche

Fuente: Dirección de Programa de Gastronomía.

Conclusiones de la Característica 28

El Programa se esfuerza por ser actor de una comunidad internacional, por lo que tiene convenios para semestres en el exterior con 51 universidades en 19 países. Y dos convenios para doble titulación. Recibe alumnos extranjeros semestralmente de otras universidades, al igual que profesores visitantes que participan en actividades académicas (ej: Jornadas Académicas de Ciencia y Cultura), no solo de gastronomía, sino también de áreas del conocimiento transversales a la EICEA (Escuela Internacional de Verano).

También, hace un esfuerzo por salir y participara activamente en su entorno, participando en congresos nacionales e internacionales, con profesores como asistentes, conferencistas, ponentes, jurados, par evaluador, etc.

Se presenta como oportunidad establecer interacciones con programas académicos profesionales de gastronomía de carácter nacional, para ir estableciendo una red de colaboración entre los programas. Otra oportunidad es el análisis de convenios de intercambio con búsqueda de apoyo en recursos económicos, para una mayor cobertura a estudiantes. Se evidencia oportunidad para que

los profesores adscritos al área de artes culinarias y cultura gastronómica participen en redes nacionales y externas.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 28

La calificación de esta característica es de **4.52**, cumple en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de universalidad, idoneidad, pertinencia, coherencia e integridad.

Calificación final del Factor Visibilidad Nacional e Internacional

Tabla 123. Calificación final Visibilidad Nacional e Internacional

Calificación Final Factor Visibilidad Nacional e Internacional						
	Característica	Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
A	Inserción del programa en contextos académicos nacionales e internacionales	65%	4.64	3.01	3.25	94%
B	Interacción con otros programas académicos de nivel nacional e internacional y movilidad de profesores y estudiantes	35%	4.52	1.58	1.75	90%
		100%		4.60	5.00	92%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Visibilidad Nacional e Internacional ha sido calificado con **4.6**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Visibilidad Nacional e Internacional

Como fortalezas hay que resaltar la gran visibilidad del Programa en los últimos años a nivel nacional e internacional, gracias a la participación en más de 50 eventos académicos y de divulgación, por medio de los productos científicos producidos por sus profesores (artículos, posters, ponencias), como por los productos académicos, como es el libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana. El año pasado el mayor generador de visibilidad para el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, fue este libro del Chef Carlos Gaviria, publicado por la Universidad. Permitted llevar por todo el país un producto académico de divulgación, cuya acogida supera la venta de 800 ejemplares, y el reconocimiento nacional e internacional. El culmen fue el viaje a Yantai, China, donde ganó el premio a Best in the World, Professional Category 2017.

Es referente en medios de comunicación, y es consultado constantemente, a través de sus profesores, en temas relacionados a la gastronomía, especialmente en temas de artes culinarias, evidenciado con más de 22 apariciones en prensa, radio, televisión e internet.

El Programa se esfuerza por ser actor en una comunidad académica internacional por lo que tiene convenios para semestres en el exterior con 51 universidades en 19 países. Y dos convenios para doble titulación. Recibe alumnos extranjeros semestralmente de otras universidades, al igual que profesores visitantes que participan en actividades académicas no solo de gastronomía, sino también de áreas del conocimiento transversales a la EICEA (Escuela Internacional de Verano).

Participa constantemente en eventos académicos y de divulgación de su entorno, a través de sus profesores y estudiantes, como asistentes, conferencistas, ponentes, jurados, par evaluador, en congresos, ferias, concursos y jornadas académicas nacionales e internacionales. Y en los dos

últimos años ha sido anfitrión organizador de dos jornadas académica en temas de cultura y ciencia alrededor de los alimentos.

Hacen parte de redes académicas y participan activamente de convocatorias.

Oportunidades de mejora:

Tabla 124. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	27	Promover el número de estudiantes que hagan uso de los convenios de internacionalización	Reuniones explicativas	Director de Programa, Jefe de Internacionalización		Dos veces al semestre
		Revisión de los planes de homologación.	Revisión de los requisitos de homologación	Director de Programa Dirección de Currículo		Con cada convenio firmado establecer los planes de reconocimiento u homologación
	28	Establecer interacciones con programas académicos profesionales de gastronomía de carácter nacional,	Acercamiento a programas profesionales para constituir una red de colaboración entre los programas.	Director de programa. Jefes de las áreas académicas	Presupuesto para reuniones grupales	Una vez al semestre
		Analizar los convenios de intercambio con búsqueda de apoyo en recursos económicos, para una mayor cobertura a estudiantes.	Plan de acción para búsqueda de recursos	Jefe de Internacionalización Director de Programa	De acuerdo con los planes establecidos	
		Aumentar la participación de los profesores adscritos al área de Artes culinarias y cultura gastronómica en redes nacionales y externas	Incentivar la búsqueda y participación activa en redes	Profesores de los departamentos	Presupuestar Membresías	

4.6. FACTOR 6. INVESTIGACIÓN, INNOVACION Y CREACIÓN ARTISTICA Y CULTURAL

CARACTERÍSTICA 29. Formación para la investigación, la innovación y la creación artística y cultural

El Programa de Gastronomía promueve la formación de un espíritu investigativo, creativo e innovador que favorece en el estudiante una aproximación crítica y permanente en las áreas de conocimiento del programa: artes culinarias y ciencia y cultura de la alimentación y lo impulsa a potenciar un pensamiento autónomo que le permita encontrar oportunidades de investigación y de creación artística

A. Criterios, estrategias y actividades del programa, orientados a promover el espíritu investigativo, creativo e innovador en los estudiantes

El programa de Gastronomía ha estructurado en su plan de estudios competencias que se conocen en inglés como Intended Learning Outcomes (ILOs). En el ILO 02 definido en la EICEA como Pensamiento crítico, se pretende que el estudiante *evalúe información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno*. El Programa desde las asignaturas del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación, pretende lograr que los estudiantes integren conceptos de artes culinarias, con los de ciencia, sociología y antropología de la alimentación. Las estrategias y actividades que el Programa ha establecido para promover el espíritu crítico, creativo e innovador en los estudiantes se detallan en Tabla 123.

Tabla 125. Estrategias del programa que promueven el espíritu investigativo, creativo e innovador en los estudiantes

ESTRATEGIAS	AREA	PERIODICIDAD
Presentaciones aplicativas de técnicas aprendidas: platos preparados, postres.	Artes Culinarias: Taller de desarrollo de creatividad. En asignaturas: Cocina Avanzada, Cocina Colombiana III. Panadería avanzada	Cada corte de evaluación
Concurso Colombia Cocina su Historia	Ciencia y Cultura de la Alimentación y Artes Culinarias	Anual
Feria Empresarial: Innovación, creatividad y emprendimiento	Innovación y Emprendimiento EICEA	Semestral
Incentivo uso productos colombianos	Ciencia y Cultura de la Alimentación: Asignaturas Cultura Gastronómica Colombiana I, II, III	Cada corte de evaluación
Participación en diseño de postres y platos Carta Restaurante Escuela™	Artes Culinarias:	Semestral
Elaboración de poster y reportes de investigación formativa	Ciencia y Cultura de Alimentación	Un poster y un reporte por semestre

Fuente: Dirección del programa y Jefatura Departamentos Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación. 2017

B. Existencia y utilización de mecanismos para incentivar en los estudiantes la generación de ideas y problemas de investigación.

Los principales mecanismos que incentivan la generación de ideas y problemas de investigación son curriculares, las asignaturas fomentan la curiosidad desde las artes culinarias hacia la ciencia y la cultura. Las asignaturas que tienen un enfoque y fomentan la investigación se relacionan en la tabla siguiente.

Tabla 126. Asignaturas del programa que contribuyen a desarrollar competencias de investigación

AREA	ASIGNATURAS	INDICADORES DE FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN	CREDITOS
CULTURA	Investigación y Desarrollo	Bitácoras , y ensayos, sistemas de referenciación bibliográfica	3
	Cultura Gastronómica Colombiana I	Análisis de discurso, diario de trabajo de campo y etnografías, ensayos	2
	Cultura Gastronómica Colombiana II		2
	Cultura Gastronómica Colombiana III		2
CIENCIA DE ALIMENTOS	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	Habilidades cuantitativas. Poster de Investigación	3
	Análisis Sensorial	Artículo de divulgación e investigación a partir informes de laboratorio.	3
ARTES CULINARIAS	Cocina Avanzada	Elementos de diseño de platos	3
	Panadería y Pastelería		3
	Cocina Colombia III		2
	Cocina del Mundo II		2
	Advance Pastry , Advance Bakery		2
	Science Driven Cooking		2
	Advance Driven Cooking		2

Fuente: Dirección de Programa y Jefaturas de Departamento Artes culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación. Universidad de La Sabana. 2017

Actividades extracurriculares como las Misiones Gastronómicas, en las que los estudiantes hacen contacto con las comunidades portadoras del saber gastronómico del país, pretenden sensibilizarlos respecto a las necesidades sociales, técnicas, turísticas, etc. Que pueden ser base para la generación de ideas y problemas de investigación. De otro lado, cuando se consultó a los estudiantes en cuanto a la disponibilidad de recursos académicos para la investigación, bases de datos, revistas, recursos informáticos entre otros se encontró una valoración positiva en 66.9% para 2014 y con un aumento significativo para 2016 de 73.8%.

Otro de los mecanismos en los que el programa ha realizado actividades que contribuyen a desarrollar investigación con apoyo de las actividades docentes se muestra en la tabla 126.

De otro lado, cuando se consultó a los estudiantes en cuanto a la disponibilidad de recursos académicos para la investigación, bases de datos, revistas, recursos informáticos entre otros se encontró una valoración positiva en 66.9% para 2014 y con un aumento significativo para 2016 de 73.8%.

Tabla 127. Actividades y Proyectos de los profesores que contribuyen a desarrollar competencias de investigación

AÑO	PROFESOR	PROYECTO	PRODUCTOS	AREA
2014	DIANA VERNOT	El pacífico Sur Colombiano: Diversidad e identidad territorial a partir de utensilios culinarios	En II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales: Utensilios del pacífico sur: Nuestro Patrimonio Gastronómico. Año 2014. En I Congreso Internacional de Investigaciones. Turismo, Hotelería y Gastronomía.	CULTURA GASTRONOMICA

			Narrativas sobre la Biodiversidad y cultura de Guapi y Tumaco a través de los utensilios de cocina	
2014	MARIA PAULA NIETO	Aspectos socio culturales y económicos del Rio Magdalena y su impacto en la gastronomía de la región	DOCUMENTO Y EXPOSICIÓN FOTOGRAFICA	CULTURA GASTRONOMICA
2014	DIANA VERNOT/SILVIA GAST/FELIPE GONZALEZ LACOUTURE	COLOMBIA COCINA SU HISTORIA VERSION 1	CENA Y 2 TRABAJOS DE GRADO	CULTURA GASTRONOMICA/ ARTE CULINARIO
2015	DIANA VERNOT/ANNAMARIA FILOMENA/JOSE AJKAY	COLOMBIA COCINA SU HISTORIA VERSION 2	CENA Y 2 TRABAJOS DE GRADO	CULTURA GASTRONOMICA/ ARTE CULINARIO
2016	DIANA VERNOT /FELIPE CASTILLA	JORNADA ACADEMICA GEOGRAFIAS E HISTORIA DE LA ALIMENTACION	MEMORIAS WEB UNIVERSIDAD DE LA SABANA	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN
2016	DIANA VERNOT/ANNAMARIA FILOMENA/JUAN MANUEL DE LA ROCHE/DANIEL PRADA	COLOMBIA COCINA SU HISTORIA VERSION 3	CENA Y 4 TRABAJOS DE GRADO	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN /ARTE CULINARIO
2017	DIANA VERNOT /FELIPE CASTILLA / ANNAMARIA FILOMENA	II JORNADA ACADEMICA EL CACAO COMO HERRAMIENTA PARA PROMOVER UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	MEMORIAS WEB UNIVERSIDAD DE LA SABANA	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN

Fuente: Dirección del programa y Jefatura Departamentos Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de la Alimentación. 2017

C. Estudiantes vinculados como monitores, auxiliares de investigación e integrantes de semilleros

D. Grupos y semilleros de investigación del programa en los que participan estudiantes

La Universidad cuenta con el programa de monitores, en el documento: REGLAMENTACIÓN SOBRE LAS MONITORÍAS, Aprobada por la Comisión Permanente del Consejo Superior según Acta N° 977 del 10 de junio de 2004. En relación con esta reglamentación el Programa de Gastronomía ha tenido desde el año 2014, 95 estudiantes monitores para las asignaturas prácticas, teóricas y teórico prácticas. (Ver Tablas 32 y 126)

Tabla 128. Monitores del Programa de Gastronomía por Departamento

PERIODO	ASIGNATURAS EN DEPARTAMENTO	NUMERO DE ESTUDIANTES MONITORES
2011-1	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	1
2011-2	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	2
	ARTES CULINARIO	1
2012-2	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	3
	ARTES CULINARIO	3
2013-1	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	3
	ARTES CULINARIO	2
2013-2	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	5
	ARTES CULINARIO	3
2014-1	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	6
	ARTES CULINARIO	2

2014-2	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	11
	ARTES CULINARIO	3
2015-1	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	8
2015-2	ARTES CULINARIO	8
2016-1	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	9
	ARTES CULINARIO	8
2016-2	CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN	13
	ARTES CULINARIO	4
	Total	95

Fuente: Coordinación de Éxito académico EICEA 2017-1

En el periodo 2015-2 se creó el grupo de investigación Alimentación Gestión de Procesos y Servicio, el cual fue reconocido en 2017 por Colciencias, agrupa a profesores de los Departamentos Ciencia y Cultura de la Alimentación y Calidad y Servicio. A partir de la línea de investigación de Ciencia y Cultura de la alimentación, se crearon dos semilleros **Nutieré** y **Gastroscience**, en estos se ha realizado investigación formativa con estudiantes de Gastronomía a través de trabajos de grado registrados en la plataforma OLIS.

La percepción de formación en investigación de los estudiantes fue sólo de un 46% para el año 2014, mientras que para el 2016 se evidenció un aumento al 58.5%. Esto muestra que a través del crecimiento del programa en vinculación de profesores con altas titulaciones y experiencia en el medio se puede generar un impacto positivo. Se observa una oportunidad en la posibilidad de socialización de los trabajos de investigación de los estudiantes y presentación de ponencias, para el año 2014 la valoración positiva fue de 38.1%, mientras que para el año 2016 fue del 49.2%. Para la publicación de artículos para los años 2014 y 2016, la productividad es incipiente y se valora en 32.8% y 50.8% con respecto a los mismos años. Como auxiliares de investigación los estudiantes están asociados a los proyectos de investigación de los profesores (ver tabla 127).

Tabla 129. Participación de estudiantes de Gastronomía en proyectos, semilleros y grupos de investigación

PERIODO	SEMILLERO	PROYECTO/ ASIGNATURA	ESTUDIANTES, AUXILIARES DE INVESTIGACIÓN (SEMESTRE)/PERIODO
2016-1	Gastroscience	Análisis Sensorial	Yelena Montoya Luis Guillermo Torres
	Nutriere	Cultura Gastronómica Colombiana III	Jorge Luis Vásquez
2016-2	Gastroscience	Proyecto: APLICACIONES GASTRONÓMICAS A PARTIR DE SURIMI DE PEZ LEÓN (<i>Pterois volitans</i>) OBTENIDO CON ULTRASONIDO Análisis Sensorial	Nicolás Tarache Juan David Guevara Bibiana Ramírez Sammy Tang Nicolás Bojaca
	Nutriere	Cultura Gastronómica Colombiana III	Ana María Cruz Johana Lancharos
2017-1	Gastroscience	Proyecto: APLICACIONES GASTRONÓMICAS A PARTIR DE SURIMI DE PEZ LEÓN (<i>Pterois volitans</i>) OBTENIDO CON ULTRASONIDO. Proyecto: Diseño de Productos V Gama a partir de desarrollos Gastronómicos con carne de cerdo para su inclusión en raciones de campaña	Paola Egurrola Lina Hoyos Daniel Leguizamón Daniela Quintero
	Nutriere	Proyecto: PRÁCTICAS COTIDIANAS QUE CONSTRUYEN SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	Alberto Azula María Fernanda Pastor

Fuente: Jefatura de Departamento Ciencia y Cultura de la Alimentación

E. Eventos y cursos derivados de líneas de investigación en los últimos cinco años.

El Programa de Gastronomía a partir del año 2013, como estrategias para acercar elementos de investigación a los estudiantes y profesores ha generado espacios de investigación acordes con las áreas de formación, estos eventos, cursos y seminarios desarrollados se muestran en la tabla 128.

Tabla 130. Eventos en relación a las líneas de Investigación del Programa

Año/Periodo	Curso	Línea de Investigación	Profesores
2013-2	La Química y la microestructura de los alimentos y su relación con la funcionalidad de los productos. Universidad Politécnica de Valencia	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Annamaria Filomena/Indira Sotelo
2014-2	Colombia Cocina su Historia Versión1	Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de Alimentación	Diana Vernot/Felipe González
2015-2	Colombia Cocina su Historia Versión 2	Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de Alimentación	Diana Vernot/Jose María Ajkay/Annamaria Filomena
2015-2	Ciencia Y Cocina nuevos modelos de Negocio. CUINA UPV	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Indira Sotelo/Annamaria Filomena
2016-1	I Jornada Académica de Ciencia y Cultura de la Alimentación: Geografías e Historias de la Alimentación.	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Diana Vernot /Felipe Castilla
2016-2	Colombia Cocina su Historia Versión 3	Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de Alimentación	Diana Vernot/Daniel Prada/Annamaria Filomena
2017-1	II Jornada Académica Ciencia y Cultura de La Alimentación: "El cacao como herramienta para una Gastronomía Sostenible"	Ciencia y Cultura de la Alimentación	Diana Vernot/Indira Sotelo/ Felipe Castilla

Fuente: Jefatura de Departamento Ciencia y Cultura de la Alimentación 2017

F. Participación de los estudiantes en programas de investigación y emprendimiento.

La formalización de los emprendimientos de los estudiantes del Programa de Gastronomía se realizó a partir del año 2016 y pueden evidenciarse a través del Semillero de Emprendimiento e Innovación Sabana. SEIS. (Tabla 130). El SEIS (Semillero de Emprendimiento e Innovación Sabana) de la Universidad de La Sabana fue creado en 2014, se inició bajo el enfoque de apoyar la aplicación de convocatorias de Fondo Emprender, y a partir de enero del 2016, inició con el nuevo modelo de incubación y todos sus componentes. El SEIS desarrolla la incubación de emprendedores, a través de experiencias para acelerar el éxito de los proyectos.

De otro lado, uno de los requisitos de grado con los que inició el Programa de Gastronomía fueron trabajos de investigación centrados en temas de cultura o estudios de la alimentación y algunos la aplicación de conceptos de nutrición en poblaciones específicas con la interrelación de las artes culinarias. Estos primeros trabajos entre los periodos 2012-2 y 2013-2 surgieron por iniciativa de los mismos estudiantes en respuesta al semestre de práctica como ejercicio curricular.

Tabla 131. Emprendimientos de los estudiantes de gastronomía desde el año 2016

NOMBRE DEL EMPRENDEDOR	EMPRENDIMIENTO	AÑO EN EL QUE HA SIDO ATENDIDO
Angélica Murillo Valero	Chukwa pastelería	2016 - 2017
Juliana Catalina Nieto	Hizca	2017
Fernando Durán Rodríguez	La Cubeta	2017
Daniel Chaparro	Le Safran	2016
Luisa Riaño	Habemus Cioccolato	2016
Carlos	Capital Eclairs	2016
Fernando Durán y Estefania	La Cubeta	2016 - 2017
Nicolas Saavedra	Ipa Café	2016
Juan Diego Angarita	Cook Stuff	2016

Fuente: Semillero de Emprendimiento e Innovación Sabana. SEIS. 2017

A partir del 2013-1 y como resultado del fortalecimiento de la planta docente en especial de los departamentos de Ciencia y Cultura de la Alimentación y Artes Culinarias, la investigación formativa de los estudiantes ha estado dirigida y acompañada por los profesores de planta que se han vinculado al programa, y los trabajos de grado (ANEXO 3) han sido clasificados en las siguientes líneas: Cultura de alimentación, Ciencia de alimentos y artes culinarias. La tabla 130 muestra la distribución de los 52 trabajos de grado realizados por estudiantes del programa en tutoría por profesores del programa (58% del área de cultura, 29% de Ciencia de Alimentos, y 13% de Artes Culinarias. Se evidenció en las encuestas de percepción sobre la participación en actividades de investigación en los años 2014 y 2016 una valoración positiva por parte de estudiantes del 68.2% y 73.8% respectivamente.

Tabla 132. Número de Trabajos de Grado Realizados por estudiantes de Gastronomía con Tutoría de los profesores

PERIODO	AREA DEL CONOCIMIENTO			TOTAL
	CULTURA	CIENCIA DE ALIMENTOS	ARTES CULINARIAS	
2013-1	6	2		8
2013-2	1	2		3
2014-1	4	2		6
2014-2	6	2		8
2015-1	5	1		6
2015-2	3	1	3	7
2016-1	2	4	2	8
2016-2	3	1	2	6
Total	30	15	7	52
%	58%	29%	13%	100%

Fuente: Secretaría del Programa de Gastronomía 2017

Conclusiones de la Característica 29

Se observa como fortaleza la interrelación en investigación entre las áreas del conocimiento que contribuyen con la formación interdisciplinaria del gastrónomo. En el Programa se hace evidente como oportunidad de mejoramiento la consolidación del grupo de investigación, en donde las líneas de investigación evidencien el trabajo articulado en la formación del Gastrónomo. Aunque existe la

asignatura *Investigación y Desarrollo* esta se encuentra ubicada en segundo semestre, para hacer un ejercicio más riguroso de investigación se puede aumentar las competencias de investigación en las materias de los primeros semestres.

Los profesores podrían socializar sus trabajos de investigación para incentivar en los alumnos la participación en semilleros, y así aumentar la participación de estudiantes en los trabajos de investigación o de divulgación de los profesores.

CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 29

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.39**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

CARACTERÍSTICA 30. COMPROMISO CON LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN Y LA CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

A. Políticas institucionales para el desarrollo de la investigación

Para la Universidad de La Sabana el compromiso con la investigación se deriva de su Proyecto Educativo Institucional (PEI) y entre sus principios está la búsqueda y comunicación de la verdad. En el documento [Políticas Generales para la Investigación Reqlamentación 057](#)²⁶, se encuentran los criterios que enmarcan la investigación en la Universidad, se destacan las definiciones para la investigación básica y aplicada, la consolidación de grupos de investigación y el fortalecimiento de semilleros de investigación como estrategia para incentivar la investigación formativa y para el desarrollo profesoral en investigación.

La Universidad ha establecido ocho áreas estratégicas de investigación: Organizaciones, Desarrollo Tecnológico, Salud, Educación, Persona y Cultura, Familia, Lenguaje y Comunicación. Dentro de Áreas se han descrito sub-áreas, que son transversales y han permitido que los grupos de investigación y los profesores adscritos a ellos desarrollen investigación a través de proyectos que son registrados en el sistema OLIS. Por otra parte, la Dirección de Investigación (DIN) ha implementado procedimientos para la evaluación y aprobación de proyectos de investigación, que contemplan, entre otros, la evaluación previa de los proyectos por parte de las subcomisiones de investigación de cada Facultad (Escuela) y la evaluación por pares externos. Estos requisitos son indispensables para la aprobación de la participación de los proyectos en las convocatorias internas de financiación que abre la Universidad anualmente. Es de resaltar que la Dirección de Investigación ha hecho un proceso importante de revisión y aval de toda la producción académica de los profesores y grupos de investigación. Esto ha permitido que esta información esté actualizada, tanto en la plataforma de investigación de la Universidad como en el GrupLac de Colciencias. Los proyectos y la producción académica de los profesores se pueden consultar en cualquiera de estas dos plataformas.

B. Correspondencia entre el número y nivel de formación de los profesores adscritos al programa con la actividad investigativa y de innovación y la creación artística y cultural.

La investigación en la Universidad y en el programa se articula a través de los grupos de investigación inscritos ante la DIN. De otro lado los profesores en la EICEA se adscriben a Departamentos y a

²⁶<https://www.unisabana.edu.co/investigacion/politicasdeinvestigacion/>

grupos de investigación. Por lo tanto, la interdisciplinariedad de las áreas que forman el currículo de Gastronomía, hace que participen en investigación profesores de diferentes áreas. En la tabla que sigue se detallan los profesores con actividad investigativa de los departamentos que aportan al programa.

Tabla 133. Profesores en grupos de Investigación que aportan al Programa de Gastronomía

Nombre de Profesor	Formación	Departamento	Línea de Investigación	Grupo de Investigación
Indira Sotelo	Ingeniera de Alimentos. Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Ciencia y Cultura de La Alimentación	Ciencia de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio. Procesos Agroindustriales GIPA
Diana Vernot	Socióloga. Magister en Estudios Culturales	Ciencia y Cultura de La Alimentación	Cultura de la Alimentación	Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio
Felipe Castilla	Gastrónomo. Magister en Estudios Culturales	Ciencia y Cultura de La Alimentación	Cultura de la Alimentación	Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio
Annamaria Filomena	Ingeniera de Producción Agroindustrial. Magister en Diseño y Gestión de Procesos	Ciencia y Cultura de La Alimentación	Ciencia de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio. ▪ Procesos Agroindustriales GIPA
Carlos Gaviria	Abogado. Cocinero.	Artes Culinarias	Artes Culinarias	
Carlos Salgado	Biólogo. Maestría en Neuromarketing.	Mercadeo	Marketing y Comportamiento del consumidor	Innovación y Estrategia
María del Pilar Sepúlveda	Ingeniera Industrial Magister en Diseño y Gestión de Procesos	Emprendimiento e Innovación	Marketing y Comportamiento del consumidor	Innovación y Estrategia

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA.2017

C. Recursos humanos, logísticos y financieros para la investigación, innovación y creación artística y cultural.

La Universidad a través de La Dirección de Investigación vela por el cumplimiento de las políticas para el fortalecimiento de la investigación. Desde el año 2016 la Universidad implementó el REUNA (Reestructuración de unidades académicas), en sus Facultades y Escuelas. En el caso la EICEA se cuenta con la Dirección de Profesores e Investigación a través de la cual se hacen operativos los procedimientos definidos en las políticas institucionales:

- Incentivar la investigación y la difusión del conocimiento entre los profesores con mayor grado de titulación (doctorado y maestría)
- Incentivar la participación en investigación de jóvenes investigadores, de profesores en formación y de estudiantes interesados por la investigación
- Evaluar, divulgar la investigación y sus resultados. Sobresalen en este aspecto los sistemas para la evaluación y aprobación de proyectos por parte de pares expertos (internos y externos). Las condiciones para la presentación de informes técnicos de avance y finalización de proyectos. La

búsqueda de publicaciones de alto impacto y reconocimiento científico para la divulgación de los resultados derivados de la investigación, así como la organización de eventos para la divulgación del conocimiento científico.

Este sistema de investigación se sustenta en las coordinaciones y subcomisiones de investigación de cada unidad académica. Los recursos financieros para el apoyo a la investigación provienen del Fondo Patrimonial Especial, los cuales son destinados para la financiación de proyectos de investigación, para la capacitación de profesores en programas de nivel doctoral, para estímulos en bonificaciones y traducciones, así también como el apoyo en la búsqueda de recursos externos, por parte de entidades cofinanciadoras, para la financiación de proyectos y programas relacionados con la investigación.

Además, en Comisión de Asuntos Generales del Consejo Superior, según Acta No. 1558 del 22 de septiembre de 2016, se estableció la REGLAMENTACIÓN No. 059. Por la cual se expide una nueva guía para la valoración de la producción académica de los profesores de la Universidad de La Sabana, en la cual en el CAPÍTULO IV: OBRAS O PRODUCTOS ARTÍSTICOS, CULTURALES Y DE ARTES CULINARIAS, se incorporan los criterios para la valoración de la producción desde las artes culinarias.

D. Grupos de investigación conformados por profesores y estudiantes adscritos al programa, reconocidos por Colciencias.

La EICEA tiene cuatro grupos de investigación: tres (3) clasificados en Colciencias y (1) uno reconocido. La diversidad de los grupos, responden a las áreas académicas en las que los profesores de planta están adscritos y pueden constituir semilleros para la participación de estudiantes. En la tabla siguiente se presentan los grupos de investigación de la EICEA.

Tabla 134. Grupos de Investigación de la EICEA

Nombre del Grupo	Clasificación Colciencias Covocatoria 781 2016	Área y Sub-área estratégica de investigación	Líneas	Director	Integrantes
Operations and Supply Chain Management Research Group.	A1	Organizaciones Desarrollo Tecnológico (Básicas Ingeniería)	Calidad	Elyn Solano	Elyn Solano
					Luz Angela Aldana
					Ana Ximena Halabi
					Jairo Alberto Jarrin
			Logística		Vanessa Manotas
					Carlos Alberto Moreno
					Andres Felipe Muñoz
			Operaciones		Carlos Leonardo Quintero
					Lorena Silvana Reyes
	Andrés Felipe Torres				
	Carlos Alberto Vega				
Innovación y Estrategia.	A1	Organizaciones Desarrollo Perona y Cultura	Innovación y gestión del conocimiento	Cesar Augusto Bernal	Cesar Augusto Bernal
					Álvaro Turriago
					Guido Castro
					Mario Ernesto Martínez
			Organizaciones y estrategia		Andrés H. Mejía
					Gonzalo Andrés Oñate
					Diana Carolina Rojas
					Alejandro Salgado
					Carlos José Salgado
Marketing y comportamiento del consumidor	Jaime Martínez				
	María Del Pilar Sepúlveda				
	Carlos Velasco				

Negocios, Economía y Finanzas.	B	Organizaciones Justicia y bien común	Comercio	Catherine Pereira Villa	Catherine Pereira Villa
			Economía Social		Luz Ángela Aldana
			Finanzas		Benjamín Creutzfeldt
			Sostenibilidad		Loly Aylu Gaitán
Alimentación. Gestión de Procesos y Servicio	RECONOCIDO	Organizaciones, Desarrollo Tecnológico, Persona y Cultura	Ciencia y cultura de la alimentación Antropología, sociología e historia de la Alimentación Servicio y hospitalidad Gestión de procesos	Luz Indira Sotelo	Diego Alejandro Guevara
					Daniel Gómez Abella
					Giovanni Hernández
					Mónica Hurtado Lozano
					Carlos Manuel Jiménez
					Alberto José Naranjo
					Ulf Volker Thoene
					Maria Carmelina Londoño
					Edgar Villa
					Luz Elba Torres Guevara
					Anne Marie Zwerg
Alimentación. Gestión de Procesos y Servicio	RECONOCIDO	Organizaciones, Desarrollo Tecnológico, Persona y Cultura	Ciencia y cultura de la alimentación Antropología, sociología e historia de la Alimentación Servicio y hospitalidad Gestión de procesos	Luz Indira Sotelo	Diana Marcela Vernet
					Annamaria Filomena
					Ambrosio
					Maricela Montes
					Lorena Reyes
					Felipe Castilla
					Natalia Zapata
					Maria Catalina González

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación EICEA 2017.

De los grupos descritos en la tabla 133 los que tienen mayor interrelación con profesores y estudiantes del Programa de Gastronomía son: **Innovación y Estrategia** a través de la línea de Marketing y Comportamiento del Consumidor y el grupo de investigación en **Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio**, que nace en el año 2015, en coherencia con la política institucional orientada a promoción de la formación en investigación de sus unidades académicas. Por lo tanto, el Programa de Gastronomía en conjunto con el programa de Administración y Servicio se propuso fortalecer sus procesos de investigación creando un grupo que ha permitido desarrollar actividades de investigación formativa y de investigación de profesores de Gastronomía a través de las líneas de investigación: (1) Ciencia y cultura de la alimentación y (2) Antropología, sociología e historia de la Alimentación. Este grupo, fue avalado por la Universidad para su registro en la plataforma GRUPLAC de Colciencias, uno de los principales resultados de las actividades del grupo es la aprobación de proyectos de investigación en convocatorias internas y externas de investigación. Dos de los profesores adscritos al grupo están clasificados por Colciencias y hacen parte de un grupo de investigación A1 de la Facultad de Ingeniería, Grupo de Procesos Agroindustriales; los profesores son: Luz Indira Sotelo Investigador Asociado (en 2015) y Annamaria Filomena, integrante vinculado con maestría o especialidad médica (IVM).

Un aspecto importante del ejercicio de autoevaluación para el factor Investigación fue identificar, la interrelación que los profesores del área de cultura gastronómica pueden tener con la investigación que realizan otras disciplinas de la Universidad. En la Tabla 133 se muestran los grupos de investigación de otras facultades de la Universidad con los que los profesores de cultura gastronómica inician diálogos para realizar investigación interdisciplinaria.

Tabla 135. Grupos de Investigación de la Universidad para realizar actividades de investigación interdisciplinaria desde el área de cultura gastronómica.

Facultad	Grupo	Líneas	Interacción con Programa de Gastronomía
----------	-------	--------	---

Facultad de Comunicación	Grupo de Investigación en Periodismo - GIP	Agendas mediáticas, tratamiento informativo y opinión pública: Esta línea aborda la Teoría de la Agenda Setting: el establecimiento mediático de los temas de mayor relevancia y cómo el público los procesa; el Framing, y los efectos del establecimiento de agenda sobre las personas.	Entender cómo los medios promocionan la gastronomía colombiana y los efectos emisor-receptor. Estudiar cómo este diálogo también modifica la cultura.
Facultad de Derecho y Ciencias Políticas	Res Pública	Gestión y asuntos públicos: Analizar las relaciones y desafíos de la administración pública, el gobierno y las políticas públicas desde un enfoque institucional. Asuntos globales: Contribuir al estudio de fenómenos de carácter global como la seguridad, el comercio y la integración que tienen impactos en las realidades locales y nacionales.	Discutir la realidad de producción y distribución de alimentos y, los posibles efectos que las políticas públicas tienen en las diferentes comunidades del país, para comprender cómo cambian nuestros gustos, preferencias y aversiones alimentarias, y cómo se generan resistencias, desde el ámbito económico y cultural.
Facultad de Filosofía y Ciencias Humanas	Sociopolítica, Cultura y Ambiente	Religión y cultura Educación ambiental para el desarrollo sostenible	Investigar cómo diferentes comunidades se acercan y mantienen en el medio ambiente para producir alimentos, puede influir en cambios que aporten otras visiones al desarrollo sostenible.
Facultad de Psicología	Procesos Psicológicos y Contexto Social	Salud y calidad de vida	Estudiar, cómo los espacios, las creencias alrededor de la alimentación

Fuente. Recopilación de la DIN 2017 y construcción desde el Departamento Ciencia y Cultura de la alimentación

E. Impacto de la investigación, la innovación y la creación artística del Programa.

El programa al ser un programa joven, que empieza a abrirse como un espacio diferencial en actividades de investigación alrededor de la Gastronomía, busca a través de la interrelación con el entorno tanto académico como empresarial lograr reconocimiento de sus actividades investigativas. Las actividades puntuales de impacto en el ámbito académico están representadas en la participación y producción de artículos tanto de divulgación como indexados que se presenta en el apartado F. Otro indicador de impacto es el **Certificado de Registro de Signo Distintivo No. 525897** otorgado por la Superintendencia de Industria y Comercio, de enero de 2015 hasta diciembre de 2025, a la marca nominativa **Colombia Cocina su Historia** (anexo 6.2), a partir de las cuales se han realizado tres versiones del Concurso Colombia Cocina su Historia durante los años 2014, 2015 y 2016.

Un indicador del impacto de la investigación es la participación de los profesores en convocatorias de investigación institucional y externas, el valor total alcanzado a 2016 es de \$623.000.000. En la Tabla 135 se presentan los proyectos de investigación que realizan los profesores del programa como investigadores principales, desde el año 2015, y que fueron aprobados en convocatorias internas y externas.

Tabla 136. Proyectos de investigación de los profesores del Programa

Año	PROFESOR	PROYECTO	VALOR	CONVOCATORIA
2015	Diana Vernot	EICEA-97-2015. PRÁCTICAS COTIDIANAS QUE CONSTRUYEN SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	\$ 22.885.866	DIN año 2015
2015	Annamaria	EICEA-98-2015. APLICACIONES GASTRONÓMICAS A PARTIR DE SURIMI DE	\$161.586.001	DIN año 2015
2017	Filomena		\$14.892.228	

		PEZ LEÓN (<i>Pterois volitans</i>) OBTENIDO CON ULTRASONIDO		Convocatoria Colciencias 761 2016 Joven Investigador
2016	Indira Sotelo Díaz	EICEA-102-2016. Diseño de Productos V Gama a partir de desarrollos Gastronómicos con carne de cerdo para su inclusión en raciones de campaña	\$424.572.134	Convocatoria Colciencias 713 año 2015
TOTAL			\$ 623.936.229	

Fuente: Sistema OLIS Universidad de La Sabana

Un impacto reciente de la creación artística del Programa de Gastronomía es el primer premio otorgado en los *22nd Gourmand World Cookbook Awards 2017*, obtenido en Yantai China en Mayo de 2017, al libro *Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana* escrito por el chef profesor Carlos Gaviria y editado por la editorial de la Universidad de La Sabana reconocida por Colciencias, el chef profesor ha sido invitado a conferencias y entrevistas en medios escritos y de televisión en Colombia en donde ha sido ampliamente divulgado alcanzando alto impacto y reconocimiento del medio.

F. Producción académica y creativa de los profesores

En cuanto a investigación como ejercicio formal de los profesores de planta, los resultados se muestran a partir del año 2012 (Tabla 136), representado en 21 productos clasificados como artículos de divulgación, artículos de investigación indexados, conferencias y ponencias.

Tabla 137. Producción académica y creativa de los profesores

AÑO	PROFESOR	TIPO	PRODUCTO	INDEXACIÓN/ISSN/ISBN
2012	ANNAMARIA FILOMENA	Artículos Cortos	FILOMENA, A.; DÍAZ, L.E.; PUIG, A.; SOTELO, I.(2012). Efecto de ultrasonido sobre la actividad APT-asa y propiedades funcionales en surimi de Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>). Revista VITAE. Vol 19 (Supl.1). S379-S381	0121-4004-IISNe 2145-2660 Scimago Q4
2014	DIANA VERNOT	Capítulo de memoria de evento científico	Vernot D., Ávila, N. y Palacios, J. (2014). Utensilios del Pacífico Sur: Nuestro Patrimonio Gastronómico. Quito: Plan Nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador.	978-9942-07-632
2014	DIANA VERNOT	Artículos Cortos	Navas Camargo, Johanna Fernanda y Vernot van Arcken, Diana Marcela. (2014). Turismo comunitario, patrimonio y desarrollo. Boletín OPCA 7, pp. 58-67.	2256-3199
2014	ANNAMARIA FILOMENA	Artículos completos de investigación	Filomena, A.; Camelo, G., Serna, J. (2014) Determinación de Parámetros de Escalamiento para la Producción de Probiótico a Partir del Microorganismo <i>Lactobacillus casei</i> . Revista Facultad Nacional De Agronomía - Medellín Universidad Nacional de Colombia v.67 fasc.2 p.952 - 954 ,2014	Categoría A2 ISSN: 0304-2847
2015	DIANA VERNOT / INDIRA SOTELO	Conferencia o ponencia	Caicedo Vinchira, C.S., Acero Vargas, D., Sotelo Díaz, L.I., Vernot, D. (2015). El ají y su diversidad de preparaciones gastronómicas: una oportunidad para Colombia. Quito, Ecuador: Universidad Tecnológica Equinoccial de Ecuador	2015 978-9942-2
2015	ANNAMARIA FILOMENA	Material para la docencia universitaria	Castillo, M.P.; Filomena, A. (2015). Guías de laboratorio de microbiología y conservación de alimentos. Universidad de La Sabana. Chía-Colombia	2346-4615
2016	DIANA VERNOT	Conferencia o ponencia	Vernot, D. (2016). Narrativas sobre la biodiversidad y cultura de Guapí y Tumaco a través de los utensilios de cocina. En Memorias Estado del Arte de Investigación en Turismo, Alimentos y Cocina Colombiana 2016. Bogotá: SENA	978-958-15-0254-7
2016	INDIRA SOTELO /DIANA VERNOT	Conferencia o ponencia	Sotelo,I.; Prada,D.;Vernot,D.2016. El trinomio cuadrado perfecto: Arte, Cultura y Ciencia en el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana. En: Estado del Arte de la Investigación en Turismo, Alimentos y Cocina Colombiana. SENA.	978-958-15-0254-7

2016	INDIRA SOTELO /ANNAMARIA FILOMENA	Productos para la difusión social del conocimiento	Filomena, A. (2016). Influence of three technologies in the sensory perception of low salad dressing. Poster presentado en EUROSENSE -2016, Dijon-Francia	Póster
2016	ANNAMARIA FILOMENA/INDIRA SOTELO	Productos para la difusión social del conocimiento	Filomena, A. (2016).The best way of presenting lionfish (Pterois volitans) to consumers: perception of different processing methods and product shape. Poster presentado en EUROSENSE 2016	Póster
2016	ANNAMARIA FILOMENA	Artículos completos de investigación	Jiménez-Muñoz, L.M.; Filomena-Ambrosio, A. (2016). Aplicación de ultrasonido como alternativa tecnológica de procesamiento para mejorar características organolépticas de productos tipo surimi. Memorias Estado del arte de investigación en turismo, alimentos y cocina colombiana, 2016. Sena.	978-958-15-0254-7
2016	ANNAMARIA FILOMENA	Artículos completos de investigación	Ramírez, B.; Tang, S.; Tarache, N.; Guevara, J.D.; Filomena, A. (2016). La bandeja paisa ideal: análisis de percepciones. Póster presentado en Congreso Internacional en Investigación e Innovación en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Categoría A2 SCOPUS Q4 ISSN:0120-9965
2016	ANNAMARIA FILOMENA/INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	Jiménez Muñoz, L.M., Quintanilla Carvajal, M.X.; Sotelo, I., Filomena Ambrosio, A. (2016). Análisis sensorial de textura sobre hamburguesa de pez león (Pterois volitans) obtenidas con ultrasonido. Revista Agronomía Colombiana – Suplemento. DOI: 10.15446/agron.colom.sup.2016n1.58236.	Categoría A2 SCOPUS Q4 ISSN: 01209965
2016	INDIRA SOTELO/Annamaria Filomena	Artículos completos de investigación	Filomena Ambrosio, A., Quintanilla Carvajal, M.X.Puig, A.; Ana Puig, I.H., Hernando, I.; Hernández Carrión, M., Sotelo Díaz, I., et al. (2016). Changes of the water-holding capacity and microstructure of panga and tilapia surimi gels using different stabilizers and processing methods. Food science and technology international v 22(1), pp.68-78	Categoría A2 SCOPUS Q4 ISSN: 1082-0132
2016	INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	BLANCO LIZARAZO.C.M; ARJONA R.J., LLORENTE B, A.; SOTELO-DIAZ I. 2017. CHANGES IN MYOFIBRILLAR AND SARCOPLASMIC PROTEINS IN SALAMI PROCESSING ADDED WITH LACTOBACILLUS SAKEI/STAPHYLOCOCCUS CARNOSUS ACCORDING TO MODULATED DIFFERENTIAL SCANNING CALORIMETRY AND THE COLOR PROFILE. Journal of Food Process Engineering.40 1-11	ISSN 1745-4530 SCOPUS Q2
2016	INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	Blanco-Lizarazo, Carla María; Sotelo-Díaz, Indira*, Llorente-Bousquets, A. In vitro Modelling of Simultaneous Interactions of Listeria monocytogenes, Lactobacillus sakei, and Staphylococcus carnosus. Food Sci. Biotechnol. 25(1): 1-8 (2016)	ISSN: 2092-6456 y 1226-7708 SCOPUS Q2
2016	INDIRA SOTELO	Conferencia o ponencia	Nitrites. Is its reduction in meat products possible	Ponencia
2016	INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	Cabrera Trujillo, M. A., Sotelo Díaz, L.I. & Quintanilla-Carvajal M. X. Effect of amplitude and pulse in low frequency ultrasound on oil/water emulsions DYNA 83 (199) pp. 63-68,2016	ISSN 2346-2183 SCOPUS Q2
2016	INDIRA SOTELO	Artículos completos de investigación	Blanco Lizarazo, C.M., Betancourt Cortés, R., Lombana, A., Carrillo Castro, K., Sotelo Díaz, I. 2017. Listeria monocytogenes behaviour and quality attributes during sausage storage affected by sodium nitrite, sodium lactate and thyme essential oil. Food Science and Technology International 0(0) 1-12. Universidad de La Sabana, Chía. Colombia	ISSN 1082-0132 SCOPUS Q2
2016	CARLOS GAVIRIA	LIBRO	TECNICAS PROFESIONALES DE COCINA COLOMBIANA	ISBN978-958-12-0411-3
2017	DIANA VERNOT	Capítulo de memoria de evento científico	Castilla, F.; Filomena, A.; Sotelo, I.; Vernot, D. (2017). II JORNADA ACADÉMICA CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN PROGRAMA GASTRONOMÍA: “El cacao como herramienta para promover una gastronomía sostenible”. Universidad de La Sabana, Chía. Colombia	N/A
2017	Indra Sotelo	Artículo	Díaz, Y., Torres, L., Serna, Y., y Sotelo, L. (2017). Efecto de la Encapsulación en Secado por Atomización de Biocomponentes de Pitahaya Amarilla con Interés Funcional. Información Tecnológica, 28 (6), 23-34. http://dx.doi.org/10.4067/S0718-07642017000600004	SCOPUS Q2

Fuente: Sistema OLIS Universidad de La Sabana

En cuanto a la creación artística es también un resultado de la labor que se desarrolla en conjunto con el Restaurante Escuela™, en el cual los menús del Restaurante han sido diseñados en conjunto entre Chefs y estudiantes como un ejercicio de creación artística. El Restaurante recibió la bendición oficial el 21 de febrero de 2013. En la Tabla 137 se muestra la trayectoria de la creación de los menús desde el año 2013. Estas cartas se encuentran en la Coordinación del Restaurante Escuela.

Para el año 2017 se aprobó y cursó los protocolos de evaluación establecidos por la Dirección de Publicaciones de la Universidad el libro resultados de experiencias de proyección social del profesor Felipe Castilla Corzo, titulado “Sancocho de mico: Relatos de la Alimentación de ex secuestrados políticos las FARC-EP, este libro será impreso y publicado en Febrero de 2018 desde la editorial de la Universidad de La Sabana

Tabla 138. Desarrollo de Menús como creación artística del área de Artes Culinarias

PERIODO	TEMA DE LA CARTA	ESTUDIANTES GASTRONOMIA	PROFESORES
2013-2	PLATOS INSPIRADOS EN EL CONCURSO COLOMBIA COCINA SU HISTORIA (Temas Aguardiente, Cholupa)	Robinson López, Laura López, María Inés Sotelo , Alessandra Betancourt, Natalia Acosta, Daniela Manrique, Yohana Sanabria	CHEFS DANIEL OSTLER, OMAR GARCIA FELIPE NORIEGA Y ESTEBAN ESPITIA.
2014-1	Carta Región Cundiboyacense	Curso de Cocina Colombiana I	Chef Carlos Gaviria, ESTEBAN ESPITIA, José María Ajkay
2014-2	Cocina Caribe Colombiana	Andrés Ascencio, Paula Portilla, Herman Sanders, Sammy Tang, Lina Hoyos, Paola Egurrola, Diana Ballestas, Laura Mendoza	Chef Carlos Gaviria, ESTEBAN ESPITIA, José María Ajkay
2015-1	Carta Región Santander	Sergio Castro, Ricardo Alba, Andrés Ascencio, Julián Mojica , María José Cardozo, María Camila Sánchez, María Angélica Bayona, Valentina Huard, Gabriela Torres, Edward Vargas , Juan Pablo Velandia, José Daniel Guerrero, Danniell Ospina, María Alexandra Cepeda, Tianna Carolina Pinzón, Camila Bosa, Daniel Leguizamón, María José Díaz, Carlos Edward Gómez, Juan Camilo Muñoz, Katherine Escalante	Chef Carlos Gaviria, ESTEBAN ESPITIA, Felipe González
2015-2	Carta Región Pacífico	Andrés Ascencio, Javier Hernando Bautista, Juan David Bayona, Juliana Giraldo, Paula Corredor, Ricardo Alba, Sergio Castro, José Daniel Guerrero, Julián Mojica, Edward Vargas , José Daniel Guerrero, Paola Egurrola , Lina Hoyos, Ricardo Alba, Sergio Castro, Juliana Giraldo	Chefs: Carlos Gaviria, José María Ajkay
2016-1	Carta Región Antioquía y Eje Cafetero	Ricardo Alba, Liria Mora	Chefs: Carlos Gaviria, José María Ajkay, Esteban Espitia
2016-2	Carta Región Tolima Grande	Estudiantes Semestre de Práctica: Mateo Chavarro, Juliana Nieto	Chefs: Carlos Gaviria, José María Ajkay, Esteban Espitia
2017-1	Carta Región Amazonía, Orinoquía y Llanos	Estudiantes Semestre de Práctica: Juan Felipe Polo, Christian Sastoque, Nicole Muñoz	Chefs: Carlos Gaviria, Esteban Espitia

Fuente: Comité Restaurante Escuela.

G. Apoyo administrativo y financiero para el desarrollo y gestión de la investigación

Los apoyos para el desarrollo de la investigación desde la Universidad y en particular desde la EICEA se refleja tanto en los apoyos de inversión como en los tiempos establecidos en el SGA (Sistema de Gestión Académica), para la investigación de los profesores. En la Tabla 138 se muestra el porcentaje de tiempo laboral dedicado a las actividades de investigación, por los profesores del programa, este porcentaje depende del número de proyectos inscritos en OLIS.

Tabla 139. Porcentaje de dedicación a la Investigación por los profesores del Programa

Profesor	% Dedicado a Investigación
VERNOT VAN ARCKEN DIANA MARCELA	31
FILOMENA AMBROSIO ANNAMARIA	52
SOTELO DIAZ LUZ INDIRA	49
CASTILLA CORZO FELIPE	7

Fuente: Gestor del Dato EICEA. Dirección de Planeación 2017

Como apoyo a la producción artística de los profesores de los profesores de artes culinarias en el año 2015, para la publicación del libro Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana escrito por el chef docente Carlos Gaviria se aprobó una partida presupuestal así: por parte de la EICEA \$ 20.000.000 por concepto de fotografía y por parte de la Dirección de Publicaciones una partida presupuestal de \$ 82.000.000 por concepto de Corrección de estilo, diseño, diagramación e impresión.

De otro lado la inversión para investigación de la EICEA, para el Programa de Gastronomía en el área de la ciencia y la tecnología de alimentos, se materializó con la adecuación y equipamiento de un taller laboratorio denominado *Food Lab* ubicado en el edificio L (L301). Así, la inversión en infraestructura y equipamiento para la investigación en el Programa de Gastronomía para los años 2015, 2016 fue de \$ 120.000.000.

Otros apoyos recibidos para el desarrollo de la investigación que realizan los profesores investigadores del Programa son aportados desde la DIN y están discriminados en la tabla 139.

Tabla 140. Apoyos a profesores del programa desde la Dirección de Investigación

Tipo de apoyo	Profesor	Descripción
Traducción	Indira Sotelo Annamaria Filomena	Traducción 5 artículos Elsevier. Traducción 1 artículo
Bonificación de artículo	Indira Sotelo	Bonificaciones por 5 artículos
Bonificación de artículo	Annamaria Filomena	Bonificaciones por 3 artículos
Horas de asesoría estadística	Indira Sotelo Annamaria Filomena	20 horas de asesoría especializada brindada por la DIN 10 horas de asesoría especializada brindada por la DIN
Seguimiento a posibilidades de transferencia de resultados de investigación OTRI	Annamaria Filomena Indira Sotelo	Dos resultados de proyectos de investigación para transferencia
Asistencia a Tecnova 2016 (Medellín)	Annamaria Filomena	Tiquete Aéreo/Alojamiento

Fuente: Dirección de Investigación. 2017

Conclusión de la Característica 30

El Programa de Gastronomía desde el año 2013, se ha comprometido con la investigación, la innovación y la creación artística y cultural representada en el apoyo a los profesores del programa para el desarrollo de las actividades de investigación. Se presenta como oportunidad la vinculación

de profesores con formación en doctorado en áreas de cultura, que puedan contribuir con el desarrollo en la investigación en este campo. Además, se podría incentivar en los profesores el desarrollo en conjunto de productos de investigación y creación artística y cultural con los estudiantes del programa.

CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 30

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.31**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

Calificación Final Factor Investigación, Innovación y Creación Artística y Cultural

Tabla 141. Calificación Factor Investigación

FACTOR INVESTIGACIÓN						
Característica		Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
29.	Formación para la investigación, la innovación y la creación artística y cultural	60%	4,39	2,63	3,00	88%
30.	Compromiso con la investigación y la creación artística y cultural	40%	4,31	1,73	2,00	86%
Total		100%		4,36	5,00	87%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor Investigación, Innovación ha sido calificado con **4.36**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Investigación

Fortalezas:

Existe una apropiación de la investigación en la EICEA reflejada en los grupos de investigación (dos A1, uno B, y uno reconocido) clasificados por Colciencias.

En esta dinámica el Programa de Gastronomía desde el año 2013, se ha comprometido con la investigación, la innovación y la creación artística y cultural representada en el apoyo a los profesores del Programa para el desarrollo de las actividades de investigación.

Se observa como fortaleza la interrelación en investigación formativa entre varias áreas del conocimiento que contribuyen con la formación interdisciplinaria del gastrónomo, a partir de estrategias como semilleros de investigación, opciones de grado (trabajo de grado, auxiliar de investigación, trabajo de semillero, Colombia Cocina su Historia), y misiones gastronómicas.

Se presenta como oportunidad avanzar en la ruta profesoral de formación hacia doctorado en áreas de cultura para contribuir en el avance de la investigación en este campo. En el Programa se hace evidente como oportunidad de mejoramiento la clasificación del grupo de investigación

Alimentación Gestión de Procesos y Servicio en donde las líneas de investigación evidencien el trabajo articulado con las diferentes áreas que aportan al programa académico.

Oportunidades de mejora:

Tabla 142. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR INVESTIGACION

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad /Tiempo
INVESTIGACION	29	Consolidación del grupo de investigación.	Promover e incentivar la producción intelectual y artística de los profesores del Programa.	Director de grupo de investigación y Director de Profesores e investigación	Tiempo en agenda académica	
		Fortalecer el proceso de investigación formativa en las asignaturas del currículo.	Evaluación en la reforma curricular	Director de Programa Directores de Departamento		Reforma planteada a 2019
		Socialización de los trabajos de investigación para incentivar en los alumnos la participación de semilleros, y así mismo lograr mayor participación de los estudiantes con los trabajos de investigación o de divulgación de los profesores.	Establecer estrategias para la socialización de los trabajos de investigación con estudiantes	Profesores investigadores		Una vez al semestre
	30	Fortalecer la formación en doctorado en áreas de cultura, que puedan contribuir con el avance en la investigación en este campo.	Análisis en el plan de desarrollo de la EICEA	Dirección de Profesores e Investigación, Director de Programa, Jefe de Artes Culinarias y Dirección de Docencia	Asignación presupuestal en el plan de Desarrollo de EICEA	
		Incentivar en los profesores el desarrollo en conjunto de productos de investigación y creación artística y cultural con los estudiantes del programa.	Planeación con jefes de Departamento trabajo conjunto con estudiantes	Director de Profesores e Investigación. Jefes de Departamento, Director de Programa	Asignación presupuestal en el plan de Desarrollo de EICEA	

4.7. FACTOR 7. BIENESTAR INSTITUCIONAL

CARACTERÍSTICA 31. Políticas y Servicios de Bienestar Universitario

A. Políticas sobre bienestar institucional suficientemente conocidas que propician el desarrollo integral de la comunidad institucional, reconozcan el valor y la diversidad y orientan la prestación de los servicios de bienestar.

La Universidad de La Sabana tiene políticas claramente definidas en temas de Bienestar Universitario, que se evidencian en el Proyecto Educativo Institucional, y en el documento Plan General de Bienestar Universitario, expresadas de la siguiente manera: “El bienestar responde a un ‘bien ser’ que se logra por medio de la formación integral; la Universidad procurará desarrollar unas condiciones y un ambiente de bienestar a la comunidad universitaria en relación con la salud, la seguridad económica y social, la cultura, el arte, el deporte, la recreación, el desarrollo espiritual, la salud ocupacional, la seguridad industrial, las relaciones humanas”. Los programas de bienestar dirigidos a toda la comunidad universitaria tienen una clara intención formativa.

En la estructura organizacional de la Universidad existen varias unidades que generan políticas, planifican y desarrollan programas, actividades y servicios de bienestar como son: Dirección de Desarrollo Institucional, Dirección Central de Estudiantes, Capellanía Universitaria, Dirección Financiera, Dirección de Operaciones, Dirección de Alimentos y Bebidas, Dirección de Admisiones, Instituto de la Familia, Facultad de Psicología, Dirección de Desarrollo Humano, Dirección de Alumni Sabana, Fondo de Empleados (Fonsabana), Clínica Universidad de La Sabana y la Dirección de Bienestar Universitario; esta última creada en el año 1976, como una unidad de servicios que contribuye a la formación integral de la comunidad universitaria en los campos: cultural, deportivo, recreativo, artístico, familiar, de proyección social, medio ambiente, salud y cultura ciudadana.

- **Organigrama Institucional de la Universidad de La Sabana:**
<https://www.unisabana.edu.co/nosotros/nosotros/organigrama-institucional/>

Para realizar estas actividades y, buscando focalizar su acción a los distintos grupos poblacionales y consolidar algunos programas de especial interés para la Universidad, la Dirección de Bienestar Universitario se estructura en tres Jefaturas: Bienestar Estudiantes, Desarrollo Cultural y Prevención y Salud; cada una de las cuales tiene a su cargo las coordinaciones que operan los proyectos, programas y actividades para los estudiantes de pregrado y postgrado de la Universidad.

B. Estrategias que propicien un clima institucional adecuado que favorezca el desarrollo humano y promueva una cultura que reconozca el valor de la diversidad.

Bienestar Universitario ha desarrollado estrategias de divulgación de sus programas, servicios y actividades a través de medios de comunicación institucionales: físicos, virtuales y de otros medios también institucionales pero administrados y gestionados directamente desde la Coordinación de Comunicaciones y Logística como son: la página web, Facebook, Twitter y otras redes sociales. Semanalmente se divulgan en el periódico impreso institucional Campus y en Informativo Sabana Hoy de Radio (<http://www.unisabanaradio.tv/>). Ocasionalmente se divulgan en el Boletín Informando, Plegable exclusivo de Bienestar, volantes, afiches, pendones y carteleras.

Otros medios de difusión son las Juntas del Fondo de Estudiantes, Comisiones de Facultades o Escuela, Reunión de Profesores, Reunión del Consejo de Directores de Estudiantes, Cursos de inducción de nuevos estudiantes y Cursos de inducción de personal de planta.

Tabla 143. Medios de divulgación de Bienestar Universitario

MEDIO	MODALIDAD
MEDIOS ESCRITOS	Periódico Campus (impreso)
	Plegables exclusivos bienestar universitario
	Volantes
	Afiches
	Pendones
	Carteleras institucionales
MEDIOS AUDIOVISUALES	Programa radial Bien Ser Bien Estar, transmisión en www.unisabanaradio.tv
MEDIOS ELECTRONICOS	Página Web - Link Vida del Campus
	Campus Virtual
	Correo electrónico (bienestar.universitario@unisabana.edu.co)
	Redes sociales (Facebook y Twitter)
REUNIONES	Junta del Fondo de Estudiantes
	Comisiones de Facultad (o Escuela)
	Reunión de profesores
	Consejo de Directores de Estudiantes
	Curso de inducción estudiantes de primer semestre
	Re-inducción estudiantes antiguos
	Curso de Inducción personal de planta

Fuente: Bienestar Universitario 2016

C. Programas, servicios y actividades de bienestar dirigidos a los profesores, estudiantes y personal administrativo del programa.

La Jefatura de Bienestar de Empleados ofrece programas para el beneficio y bien estar de las personas que trabajan en la Universidad, impactando directamente a sus familias, se dan los siguientes:

- Auxilio de Matrimonio: corresponde al 50% del sueldo del empleado en el momento que contrae matrimonio. Aplica para empleados a término indefinido y para los profesores en formación y por escalafonar a término fijo.
- Auxilio Educativo: para los hijos de los empleados que cursen preescolar, primaria, bachillerato o nivel técnico.
- Auxilio de Nacimiento o adopción de hijos: el monto se otorga de acuerdo al número de hijos:
- Auxilio de alimentación: para los empleados que devengan un salario menor o igual a 3.9 SMMLV se otorgan según escala salarial.

La Universidad de La Sabana procura la creación de ambientes de estudio y de trabajo propicios para el desarrollo de las funciones institucionales, así como para el perfeccionamiento de la persona en todas sus dimensiones. Desde su ideario orientado al bien común, a la persona, a la familia y a la sociedad, vela por el bienestar de toda la comunidad universitaria procurando la adecuada vivencia de sus valores institucionales: prudencia, respeto, laboriosidad, solidaridad, transparencia y alegría en el quehacer universitario. La Universidad ha definido estrategias orientadas a crear y mantener entornos de trabajo en los que se valore y respete la persona, proporcionando un clima adecuado que propicie el bienestar.

Para esto la Dirección de Bienestar Universitario, ofrece actividades y servicios dentro de diferentes programas, que cubren todos los aspectos del bienestar de la comunidad. La Universidad asegura estos servicios con una estructura eficiente, con personal suficiente y debidamente capacitado y con los recursos físicos y financieros suficientes para el desarrollo de sus actividades. Los programas y servicios que ofrece Bienestar Universitario cubren todas las áreas previstas en temas de salud física y mental, desarrollo humano, cultura, promoción socioeconómica, recreación y deportes y se ofrecen en diferentes horarios. La Universidad cubre total o parcialmente los costos para que toda la comunidad universitaria pueda acceder a ellos. Los programas son los siguientes:

- Sociales: Actividades y Eventos con comunidades externas, Solidaridad Universitaria, Programa de tutoría para becarios (liderado por la Dirección Central de Estudiantes), Búsqueda de alojamiento (Vivienda Sabana), Programa Aprendamos a Trabajar.
- Deportivos: Selecciones y Grupos Deportivos, Torneos de empleados e internos, practicas libres y cursos deportivos.
- Culturales: Cursos Libres, Grupos Musicales, Danzas y Teatro, Concursos, Conciertos, Cuentaría y lectura de poesía, Salidas Culturales, Conferencias, Seminarios, Foros y Encuentros Universitarios de Tunas.
- Prevención y Salud: (liderado por la Dirección Central de Estudiantes), Atención básica médica y de enfermería, Programas de promoción y prevención, Inmunización (Con Salud Ocupacional), Salud Ocupacional y Seguridad Industrial (Con Salud Ocupacional), Brigadas de Emergencia (Con Salud Ocupacional), Donación de sangre y Tu Línea Amiga.
- Formativos: Convivencias, Asesorías personalizadas y talleres.
- Económicos: Bonos y auxilios (con Desarrollo Humano), Seguros de vida colectivos (con Desarrollo Humano), Vacacionales para hijos de empleados (con Desarrollo Humano), Becas, Planes de apoyo (con Fonsabana), Descuentos especiales en la Clínica de la Universidad de La Sabana y Subsidios para alimentación y transporte (para los empleados de menores salarios).

La información sobre la totalidad de servicios y actividades que está difundida por los diferentes medios de divulgación presentados anteriormente confirma la disponibilidad de los programas, servicios y actividades de Bienestar Institucional dirigidos a los profesores, estudiantes y personal administrativo del Programa.

En conjunto con la Dirección de Bienestar otras unidades como la Dirección de Desarrollo Institucional, Dirección Central de Estudiantes, Capellanía Universitaria, Dirección de Admisiones, Instituto de la Familia, Dirección de Desarrollo Humano, Alumni Sabana, Fondo de Empleados (Fonsabana) y la Clínica Universidad de La Sabana generan políticas, planifican y desarrollan programas, actividades y servicios de bienestar a la comunidad universitaria.

A continuación, se enumeran algunas de las actividades que se realizan en conjunto con otras unidades de la Universidad:

- Bienestar de los empleados: Plan Institucional de Bienestar Empleados.
- Creación del modelo de Empresa Familiarmente Responsable, que busca un equilibrio entre las actividades laborales y familiares.
- Amplio portafolio de servicios, programas y actividades de bienestar para la comunidad universitaria.

- Fondo de Empleados (Fonsabana), por el cual los empleados pueden acceder a servicios personales y familiares (www.fonsabana.com.co).
- Asesor del Empleado.
- Plan Básico de Formación para docentes.
- Jornada laboral (inferior a la establecida por ley: 42,5 horas/semana para profesores de planta y empleados administrativos y 46,5 horas/semana para empleados administrativos que se ocupan del mantenimiento y limpieza del campus universitario).
- Periodos de vacaciones en el año (tres días hábiles de semana santa, una semana de receso inter semestral y tres semanas de vacaciones colectivas entre diciembre y enero de cada año).
- Beneficios económicos: Salario mínimo por encima del establecido por la legislación colombiana, prima de navidad (15 días de salario), prima de vacaciones (8 días de salario), auxilio de matrimonio (equivalente al pago de 15 días de salario), auxilio de nacimiento (1,5 salarios mínimos mensuales legales vigentes y si empleado tuviese más de cuatro hijos al quinto le correspondería un auxilio de 2,55 SMMLV).
- Auxilios de educación (Bonos educativos, auxilio de preescolar, primaria, bachillerato y nivel técnico para los hijos de los empleados).
- Compensación Flexible (Bonos de alimentación, gasolina, peaje, auxilios para educación).
- Contrato laboral a término indefinido para todos los profesores de planta.

D. Participación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo del programa en los programas, los servicios y las actividades de bienestar institucional.

La participación de los diferentes miembros de la comunidad educativa se da tanto como beneficiarios como en la toma de decisiones. En la estructura existen órganos colegiales que orientan la planeación, la gestión y la toma de decisiones relacionadas con los programas, actividades y servicios de bienestar, en los cuales participan estudiantes, profesores, directivos y personal, favoreciendo el desarrollo de temáticas acordes con los intereses y preferencias de los usuarios.

Especial mención merece la Junta del Fondo de Estudiantes en el que estudiantes representantes de cada programa académico de la Universidad, co-administran los recursos económicos asignados proporcionalmente a cada uno de acuerdo al número de matriculados de cada programa en el primer semestre del año. Históricamente estos recursos se han aplicado a: apoyar actividades académicas extracurriculares; apoyar la investigación y la solidaridad; apoyar la participación en torneos deportivos y concursos culturales; otorgar auxilios de alimentación; cubrir costos de seguro colectivo para estudiantes; comprar implementos deportivos y culturales; arrendar espacios para complemento de actividades de bienestar; realizar mantenimiento de terrenos y equipos; promocionar actividades de bienestar, entre otros.

En esta Junta, presidida por un directivo delegado por la Comisión de Asuntos Generales del Consejo Superior, participan estudiantes de pregrado elegidos por voto popular en cada facultad (Escuela), además del Director de Bienestar y un Secretario Ejecutivo escogido dentro del personal de planta que trabaja en Bienestar Universitario.

En cuanto a los beneficiarios en los programas, servicios y actividades desde el año 2012 se tiene estadísticas por programa académico; anterior a ese año la estadística se presentaba por facultades. La siguiente tabla muestra la información correspondiente al año 2013 al 2015. Es importante

aclarar que el número reportado corresponde al número de veces que se participó y no al número de personas que lo hicieron.

Tabla 144. Uso de servicios prestados por Bienestar Universitario.

PARTICIPACION EN PROGRAMAS DE BIENESTAR 2013-1				
PROGRAMAS	ESTUDIANTES	PROFESORES	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
CULTURALES	23	0	0	23
DEPORTIVOS	230	0	0	230
BIENESTAR ESTUDIANTES	18	0	0	18
DE PREVENCIÓN Y SALUD	363	7	13	383
TOTAL	634	7	13	654
PARTICIPACION EN PROGRAMAS DE BIENESTAR 2013-2				
PROGRAMAS	ESTUDIANTES	PROFESORES	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
CULTURALES	24	0	0	24
DEPORTIVOS	205	0	0	205
BIENESTAR ESTUDIANTES	36	0	0	36
DE PREVENCIÓN Y SALUD	328	13	10	351
TOTAL	593	13	10	616
PARTICIPACION EN PROGRAMAS DE BIENESTAR 2014-1				
PROGRAMAS	ESTUDIANTES	PROFESORES	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
CULTURALES	23	0	0	23
DEPORTIVOS	95	0	0	95
BIENESTAR ESTUDIANTES	56	4	0	60
DE PREVENCIÓN Y SALUD	321	11	19	351
TOTAL	495	15	19	529
PARTICIPACION EN PROGRAMAS DE BIENESTAR 2014-2				
PROGRAMAS	ESTUDIANTES	PROFESORES	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
CULTURALES	5	0	0	5
DEPORTIVOS	121	0	0	121
BIENESTAR ESTUDIANTES	66	0	0	66
DE PREVENCIÓN Y SALUD	303	22	1	326
TOTAL	495	22	1	518
PARTICIPACION EN PROGRAMAS DE BIENESTAR 2015-1				
PROGRAMAS	ESTUDIANTES	PROFESORES	ADMINISTRATIVOS	TOTAL
CULTURALES	20	0	0	20
DEPORTIVOS	125	0	0	125
BIENESTAR ESTUDIANTES	57	4	0	61
DE PREVENCIÓN Y SALUD	397	15	63	475
TOTAL	599	19	63	681

Fuente: Actividades de Bienestar Universitario GAST 2010-20151

De las tablas anteriores se evidencia una participación variada en cada uno del periodo, destacándose la acogida que tienen en los estudiantes las diferentes ofertas, en comparación con la acogida de profesores y administrativos.

E. Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo del programa sobre la calidad y pertinencia de los servicios y las actividades de bienestar y sobre su contribución a su desarrollo personal.

De acuerdo a la encuesta institucional de 2016, el 66.7% de los estudiantes, el 100% de los directivos, el 75% de los Administrativos y el 72.9% de los profesores, consideran que los medios de comunicación empleados para la divulgación de las actividades, programas y servicios de Bienestar Universitario son efectivos.

Existen políticas institucionales que propician el desarrollo de la comunidad universitaria a través de programas que atienden las necesidades de cada uno de los miembros de la comunidad educativa. Esta oferta de servicios de Bienestar Universitario es percibida como suficientemente variada:

Tabla 145. Percepción de la comunidad académica frente a la suficiencia de oferta actividades y servicios

	Oferta suficiente de actividades y servicios	Actividades y servicios contribuyen a su formación	Media simple	Índice 1 a 100
Estudiantes	3,7	3,9	3,8	76%
Profesores planta	4	4,1	4	80%
Profesores hora cátedra	4	4,1	4	80%
Directivos	5	5	5	100%
Administrativos	3,9	4,1	4	80%
PROMEDIO	4,1	4,2	4,1	82%
MEDIA 1 a 100	82%	84%		

Fuente: Encuesta Institucional 2016

En la encuesta institucional de 2016, se obtuvieron resultados del grado de satisfacción que presentan los diferentes públicos de la comunidad Universitaria, respecto a cada uno de los Programas que ofrece Bienestar Universitario. Los resultados fueron:

Tabla 146. Percepción de la comunidad del Programa oferta de actividades y servicios ofrecidos

	Actividades culturales	Actividades deportivas	Acciones de solidaridad	Atención en salud	Atención personal y psicológica	Actividades de formación	Otros servicios	Media simple	Índice 1 a 100
Estudiantes	4,1	4,1	4,2	4,1	4,2	4,2	4	4,12	82,4%
Profesores de planta	4,36	4	4,4	4,05	4,41	4,58	4,07	4,26	85,2%
Profesores hora cátedra	4,3	4,46	4,66	4,21	4,11	4,12	4,15	4,28	85,6%
Directivos	5	5	5	5	5	5	5	5	100%
Administrativos	3,9	4,3	4,3	4,3	4	4,2	3,9	4,12	82,4%
PROMEDIO	4,33	4,37	4,51	4,33	4,34	4,42	4,22	4,36	87,2%
MEDIA 1 a 100	86,6%	87,4%	90,2%	86,6%	86,8%	88,4%	84,4%		

Fuente: Encuesta Institucional 2016

Se evidencia que estudiantes, directivos y profesores se encuentran satisfechos con los programas de Bienestar, mientras sigue siendo un reto las actividades propuestas para el personal administrativo.

Así mismo en esta encuesta (2016), se observa que el 71.9% de los estudiantes, el 100% de los directivos, el 76.5% de los administrativos y el 87.5% de los profesores, consideran que los programas, actividades y servicios de Bienestar, contribuyen con su formación integral.

F. Programas y estrategias de seguimiento integral a la comunidad institucional y acciones derivadas que conduzcan al desarrollo humano y el respeto a la diferencia

La Dirección de Desarrollo Humano es una Unidad que con sentido de servicio apoya y asesora de manera flexible y personalizada las Unidades Académicas y Administrativas, proponiendo y gestionando políticas, procedimientos y criterios para el desarrollo integral de profesores y empleados administrativos, procurando que su proyecto de vida se armonice con el Proyecto Educativo Institucional, fundamentado principalmente en un trabajo bien hecho que garantice la realización de las funciones sustantivas de la Universidad.

Adicionalmente, garantiza la implantación de condiciones y beneficios laborales de manera que todos los empleados encuentren en la Universidad “las oportunidades para su crecimiento personal y para su progreso laboral y los medios necesarios para una vida digna y holgada, para ellos y para sus familias”.

A partir del 2010 los programas dirigidos a bienestar empleados pasaron a depender de la Dirección de Desarrollo Humano, manteniendo las actividades que desde Bienestar se han ofrecido. Las políticas Institucionales de Bienestar tienen una clara orientación que busca promover el desarrollo integral de toda la comunidad.

Para el personal Administrativo; la Dirección de Desarrollo Humano ofrece cursos que, en sintonía con el cumplimiento con los objetivos de formación y desempeño propios de cada cargo, permitan el desarrollo de las personas en correspondencia con el PEI y el Plan de Desarrollo Institucional y de cada unidad académica.

G. Investigación permanente de la problemática social del entorno que incide en la comunidad institucional.

Por otro lado, en el 2012 la Universidad realizó con la empresa de consultoría NEO® el estudio “*Clima Organizacional Modelo Clima Organizacional Universidad de La Sabana*”, donde hubo una participación del 85% de 1.072 empleados administrativos y profesores de la Universidad. En este estudio se evaluaron los siguientes aspectos: Cultura Institucional, Liderazgo, Comunicación Organizacional, Compromiso, Trabajo en Equipo, Desarrollo, Reconocimiento, Condiciones de Trabajo, Bienestar, Compensación. Después de la socialización, se realizaron talleres con todos los empleados de la Escuela liderados por la Dirección de Desarrollo Humano, para proponer oportunidades de mejora en los aspectos que obtuvieron un menor porcentaje de favorabilidad.

La Universidad realiza estudios para conocer la problemática social que rodea a la comunidad universitaria y poder diseñar estrategias que las contrarresten. Respecto de los estudiantes, la Universidad ejecuta cada año un estudio que ha permitido analizar las condiciones de entrada de los estudiantes con los resultados obtenidos durante su estudio y que ha llevado a diseñar estrategias que se aplican en casos similares. Los resultados del último estudio, hecho con 3000 estudiantes desertores de la Universidad, permitieron identificar las circunstancias que aumentan

el riesgo académico y con base en ello se han definido nuevos criterios para los procesos de admisión y se difundió este conocimiento entre directores de programas y asesores académicos (esta figura académica se describe en el siguiente apartado). En la siguiente tabla se describen los perfiles más probables de los estudiantes identificados en este estudio.

Tabla 147. Perfiles identificados a partir de las variables de entrada a la universidad

Característica del perfil	Estudiantes con mejores desempeños académicos	Estudiantes en riesgo académico
Nivel Educativo de los Padres	Profesional	Primaria, Bachillerato o Técnico
Puesto ICFES Saber 11	1-100 (Mejores puntajes en Matemáticas, Lenguaje y Sociales, Superiores a 65 puntos)	No discrimina (puntajes por áreas de interés)
Nivel de Inglés	Exentos, Nivel 5 o superior	Nivel 1
Tiempo entre grado en secundaria y matrícula en la Universidad	0 a 1 año (con estudio)	Más de un año (sin estudio)
Estrato socioeconómico	No discrimina	1-2
Edad	17-20 años	25 años en adelante
Lugar de Procedencia	Bogotá	Fuera de Bogotá
Responsable	Madre-Padre	Padre

Fuente: Dirección de Estudiantes, 2016

Adicionalmente, la Universidad se ha mostrado comprometida con el entorno en la contratación de profesores y personal administrativo residentes en el sector y municipios aledaños.

H. Estrategias que permitan a los estudiantes vincularse a redes de apoyo orientadas a contrarrestar las situaciones de vulnerabilidad.

Teniendo en cuenta los estudios sobre las variables que hacen más vulnerables a los estudiantes para asumir la vida universitaria, se han diseñado variados programas y estrategias de seguimiento integral. Como la principal estrategia se encuentra la asesoría académica personalizada que responde al carácter formador de la Universidad. Es la estrategia formativa que permite adecuar la labor educativa de la Universidad a las características personales de cada uno de los estudiantes en sus diferentes manifestaciones y dimensiones. El asesor orienta en los aspectos importantes de la vida universitaria; aconseja sobre la organización del tiempo y ayuda a prever posibles deficiencias o dificultades en el proceso de aprendizaje.

Si detecta o conoce situaciones de vulnerabilidad del estudiante lo orienta para vincularse a la red de apoyo correspondiente. A cada estudiante nuevo es asignado a un asesor académico que puede ser un profesor o funcionario de tiempo completo de la Universidad, con quien se reúne usualmente tres veces durante su primer semestre y de allí en adelante lo que acuerden. Esta asesoría es registrada de manera que permita hacer seguimiento y estudios sobre este proceso.

Programa Aprendamos a Trabajar (PAT): de carácter social, creado para que estudiantes con necesidades económicas y buen rendimiento académico, obtengan ingresos que permitan cubrir sus necesidades básicas y tener un acercamiento a la vida laboral a través de una formación teórico – práctica, que fomenta la realización del trabajo bien hecho y el desarrollo de competencias para su futuro desempeño laboral. Desde el periodo 2012-1 a 2015-1, 80 estudiantes han participado en el programa Aprendamos a trabajar.

Tu line@miga: atención psicológica dirigida a la comunidad universitaria a través de la cual se brinda atención inmediata con el propósito de acompañar la búsqueda de estrategias para afrontar situaciones de crisis. Los medios de contacto para este servicio son: teléfono fijo, correo electrónico, celular, PIN y WhatsApp. Este servicio se ofrece de manera confidencial y gratuita, 7 días a la semana en el celular 312-3233333 y en horario de oficina teléfono 8615555 Ext. 20223 y 20224, correo electrónico: tulineamiga20@unisabana.edu.co y servicio de mensajería instantánea: tulineamiga20@hotmail.com (MSN / Skype).

Auxilios de alimentación: creado para que estudiantes con una situación económica difícil reciban bonos de alimentación para desayunos o almuerzo durante el semestre académico, cargados a su cuenta de la Universidad.

Auxilios de transporte: es un apoyo asignado a estudiantes de pregrado con dificultades económicas para cubrir los gastos de transporte entre la Universidad y su domicilio.

Auxilio de fotocopias: es un apoyo monetario para cubrir gastos de fotocopias de estudiantes de pregrado con necesidades económicas.

Auxilio de materiales: es un apoyo monetario para estudiantes de pregrado de programas específicos que requieren un gasto adicional por este concepto; incluye programas como Medicina, Enfermería, Fisioterapia, Gastronomía, entre otras.

A partir del año 2009, la Asociación de Amigos junto con la Dirección de Bienestar Universitario creó la campaña **“Alimentemos un sueño”** que invita a directivos, profesores y personal administrativo a realizar donaciones a través de un descuento por nómina, con el fin de aumentar el monto de los auxilios y beneficiar a un mayor número de estudiantes

Programa **“La Sabana, tu segundo hogar”**: está dirigido a estudiantes que vienen de otras ciudades o países a estudiar a la Universidad. El programa consiste en apoyar a estos estudiantes en su proceso de adaptación a la Universidad y a la ciudad.

Programa Tutoría para Becarios (PTB): creado para que los becarios de primer período académico reciban por parte de un grupo de estudiantes que cumplen el rol de tutores voluntarios, el acompañamiento, impulso y apoyo académico y administrativo necesarios para asegurar su proceso de adaptación al medio universitario. Este programa trasciende el esfuerzo económico que realiza la Universidad en becas, aportando al crecimiento personal tanto de los alumnos becarios como de sus tutores.

También cuenta con programas de Promoción y Prevención de Factores de Riesgo Cardio Vascular, Hábitos Alimenticios Saludables, Prevención del Cáncer, Inmunizaciones, Campañas Masivas de Vacunación, Educación en Salud, Prevención ETS-VIH/SIDA, Jornadas de Donación de Sangre, Medicina del Deporte, Trastornos Alimenticios, Manejo Adecuado del Estrés, Fortalecimiento de Habilidades Sociales, Adaptación a la Vida Universitaria, Adicciones, Semana del Sentido de la Vida y Servicio de atención psicológica (Tu Línea @miga).

En la siguiente tabla se puede evidenciar el número de estudiantes beneficiarios de las becas y las diferentes ayudas económicas. Esta es una clara muestra del reconocimiento que hace la Escuela de las condiciones económicas actuales de la población universitaria:

Tabla 148. Becas y ayudas económicas destinadas al programa de Gastronomía

2010	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	0	\$0
BECAS SABANA	63	\$138,964,623
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	11	\$12'831.834
2012	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	10	\$49,774,039
BECAS SABANA	109	\$274,153,728
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	19	\$42,161,532
2013	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	18	\$112,067,308
BECAS SABANA	103	\$289,860,447
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	22	\$52,031,249
2014	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	22	\$139,136,300
BECAS SABANA	77	\$228,371,654
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	14	\$24,626,062
2015	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	24	\$174,908,650
BECAS SABANA	60	\$225,794,660
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	22	\$42,519,228
2016	Número de becas otorgadas	Monto total
BECAS EXCELENCIA	14	\$108,440,383
BECAS SABANA	22	\$107,041,960
AYUDA SABANA A LA FAMILIA	11	\$16,975,960

Fuente: Becas y ayudas económicas EICEA 1 2010-2016-1

Tabla 149. Total, de beneficiarios con becas y ayudas económicas destinadas al Programa de Gastronomía

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
BENEFICIADOS	74	112	138	143	113	106	47
TOTAL	\$151,796,357	\$253,709,235	\$366,089,299	\$453,959,004	\$392,134,016	\$443,202,538	\$232,457,497

Fuente: Becas y ayudas económicas EICEA 1 2010-2016-1

Frente al personal administrativo y profesoral, la Universidad se ha mostrado comprometida con el entorno cercano en los procesos de contratación favoreciendo el personal que vive en la zona de influencia.

Existen diferentes programas, planes y servicios, que se han descrito en el factor 3 de Profesores y al inicio de este factor, para profesores, personal directivo y administrativo.

Dentro del plan de formación del personal administrativo se encuentran los cursos de desarrollo de competencias laborales, específicas y familiares, de las cuales deben tomarse tres anuales. El propósito es contribuir con su desarrollo humano y fortalecer en los aspectos individuales que se requieran.

Los profesores de planta de categorías auxiliar y asistente deben tomar mínimo 40 horas anuales de cursos y los de categorías asociado y titular 30 horas anuales.

Conclusiones de la característica 31

- Se evidencia la existencia de programas, estrategias y servicios en favor del “bien estar” de todos los miembros de la comunidad académica que incluye necesariamente a los profesores, estudiantes y personal administrativo del Programa de Gastronomía.
- Es un reto realizar un proceso de comunicación sobre la oferta de manera que impacte en el índice de participación y satisfacción principalmente del personal administrativo, y hacer un seguimiento integral a la comunidad institucional y acciones derivadas que conducen al desarrollo humano dentro del marco de un sentido social responsable.
- La Universidad ha diseñado estrategias efectivas que orientan a los estudiantes para contrarrestar las situaciones de vulnerabilidad.

CALIFICACIÓN CARACTERÍSTICA 31

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.79**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

CARACTERÍSTICA 32. Permanencia y deserción estudiantil

A. Tasas de deserción estudiantil acumulada y por períodos académicos, acorde con los reportes efectuados al Sistema para la Prevención de la Deserción de la Educación Superior – SPADIES–.

La Universidad siguiendo las orientaciones del Ministerio de Educación Nacional en año 2009 se ha comprometido en generar estrategias que favorezcan el éxito académico y por lo tanto reduzca la tasa de deserción para esto se realizan procesos de evaluación y seguimiento constante de la permanencia y retención y tiene mecanismos para su control y registro sin detrimento de la calidad.

El Programa ha definido sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia y retención y tiene mecanismos para su control sin detrimento de la calidad. El tiempo promedio de permanencia de los estudiantes en el programa es concordante con la calidad que se propone alcanzar y con la eficacia y eficiencia institucionales.

La Universidad calcula las tasas de deserción tanto por periodo como por cohorte, ajustándose a la metodología del Ministerio de Educación Nacional. En la siguiente Tabla se muestra la síntesis de deserción por periodo del Programa Gastronomía entre 2013-1 y 2016-2.

Tabla 150. Deserción de estudiantes por periodo académico del Programa de Gastronomía

Periodo	Estudiantes activos del periodo	Estudiantes activos del	Desertores**	% de alumnos desertores
2013-1	2011-2*	258	13	5
2013-2	2012-1*	298	19	6.4
2014-1	2012-2*	307	7	2.3
2014-2	2013-1*	339	15	4.4
2015-1	2013-2*	330	27	8.2
2015-2	2014-1*	353	20	5.7
2016-1	2014-2*	355	14	3.9

2016-2	2015-1*	359	11	3.1
--------	---------	-----	----	-----

Fuente: Deserción por Periodo Programa EICEA 1 2006-I a 2016-II

*Estudiantes Activos: Esta cifra corresponde a la sumatoria de los estudiantes regulares más los no regulares para un periodo determinado. Los estudiantes regulares, incluyen aquellos que tienen uno de los siguientes estados académicos: normal, nuevo con horario, transferencia interna, transferencia externa, movilidad, reintegro, periodo de prueba o reglamentación 42. Los estudiantes no regulares, incluye los estudiantes con alguno de los siguientes estados académicos: inactivo, reserva de cupo, canceló semestre, semestre de recuperación académica o finalizó materias.

** Deserción Estudiantil: abandono que realiza un estudiante de manera voluntaria o forzosa, por dos o más períodos académicos consecutivos, del programa académico en el que se matriculó.

Los aspectos que más inciden en la deserción de estudiantes son de índole académico, los alumnos con dificultades con el inglés, y con el aprendizaje de competencias de razonamiento cuantitativo (materias dictadas en inglés y con contenido matemático). Especialmente entre alumnos de semestres bajos que pueden ser vulnerables por el paso del colegio a la Universidad, y no tienen buenas prácticas de estudio y de organización del tiempo. Las variables que afectan el desempeño académico, de índole exógeno son la edad (alumnos menores de edad suelen tener más dificultades), el apoyo familiar (alumnos que viven solos y/o provienen de otras regiones), y el soporte financiero (alumnos con dificultades financieras).

B. Registros periódicos de la caracterización de los estudiantes teniendo en cuenta variables de vulnerabilidad.

La Universidad cuenta con el sistema de Registro Académico Sistema de Gestión Académica (SIGA), que permite a todos los Programas Académicos administrar de manera confiable y eficiente la información de estudiantes y egresados. SIGA es la herramienta central de gestión de información para la programación de asignaturas, administración de planta física, elaboración de horarios y seguimiento a la selección y matrícula de alumnos nuevos. A partir de esta información la Dirección Central de estudiantes de la Universidad elabora un diagnóstico de estudiantes en riesgo de perder la permanencia en el programa por bajo rendimiento académico. Este diagnóstico se realiza dos veces cada semestre, una al terminar el primer periodo de corte de notas (semana 5 de 16) y el otro al finalizar el segundo corte e iniciar el último periodo (semana 11). Allí se muestra información global del programa y detallada por estudiantes que llevan perdida 1 materia, 2 materias o más de 2 materias. Esta información preventiva es conocida por el Director del Programa y el Director de Estudiantes de la EICEA. Esta información es socializada en la Comisión de Programa en donde se les asigna seguimiento especial a los estudiantes.

C. Existencia de proyectos que establezcan estrategias pedagógicas y actividades extracurriculares orientadas a optimizar las tasas de retención y de graduación de estudiantes en los tiempos previstos, manteniendo la calidad académica del programa.

La Universidad preocupada por la comunidad estudiantil ha diseñado y reestructurado permanentemente una serie de programas y actividades orientadas a ayudar a los estudiantes a superar dificultades de diferente índole para mantenerse en la Universidad y lograr graduarse en el tiempo previsto. Para ello se cuenta con la organización y el grupo de personas necesarios para atender temas de éxito académico y de formación integral de los estudiantes, encabezada por la Dirección de Estudiantes de la Escuela, la Secretaria Académica y la Dirección Central de Estudiantes de La Universidad. La Dirección de Estudiantes de la Escuela junto con la Secretaria Académica tiene dentro de sus funciones la coordinación y el liderazgo en estrategias y actividades de registro académico, mejora del éxito académico, participación en estrategias pedagógicas extracurricular, orientación especializada a los estudiantes y procesos de asesoría académica.

Tabla 151. Estrategias de éxito académico institucionales

Nombre del programa o actividad	Atención	Causal
Asesoría Académica Personalizada	Intervención	Económica
Acompañamiento de Monitores (Monitoría)	Intervención	Económica
Tutoría de Profesores (acompañamiento del profesor)	Intervención	Económica
Estrategia Transversal preventiva	Intervención	Económica
Cursos Inter Semestrales	Intervención	Económica
Programa de Tutoría para becarios (PTB)	Intervención	Económica
Asesoría Psicopedagógica a Estudiantes en Periodo de Prueba	Intervención	Económica
Transferencia Interna	Intervención	Económica
Semestre de Recuperación Académica	Intervención	Económica
Beca-Solidaridad	Intervención	Económica
Beca-Préstamo	Intervención	Económica
Ayuda Económica	Intervención	Económica
Financiación Directa	Intervención	Económica
Financiación Especial	Intervención	Económica
Reclasificación de Matricula	Intervención	Económica
Media Matricula	Intervención	Económica
Subsidio de Alimentación	Intervención	Económica
Programa Aprendamos a trabajar (PAT)	Correctiva	Bienestar
Asesoría Personal y Familiar	Correctiva	Bienestar
Asesoría Psicológica y Psiquiátrica	Correctiva	Bienestar
Seguimiento psicológico a estudiantes	Correctiva	Bienestar
Grupos representativos	Correctiva	Bienestar
Grupos de Solidaridad	Correctiva	Bienestar
Grupos deportivos / culturales	Correctiva	Bienestar
Grupos brigadas de emergencia	Correctiva	Bienestar
Programas de prevención y Defensa de la vida	Correctiva	Bienestar
La Sabana Tu segundo hogar	Correctiva	Bienestar

Fuente: Coordinación de Éxito Académico, 2016

El diseño curricular es un aspecto fundamental que influye la retención de estudiantes. Por otro lado se ha adecuado el Reglamento de Estudiantes para potenciar la permanencia de los estudiantes. Uno de los capítulos que sufrió mayores transformaciones durante la revisión del Reglamento Estudiantil fue el XIII, relacionado con el Régimen de Permanencia en la Universidad. El artículo 86 actualmente menciona que: *“El promedio académico es aquel que obtiene el estudiante en un período, como resultado de la evaluación de las asignaturas, seminarios, talleres, módulos y demás actividades académicas cursadas, y se convierte en acumulado a medida que el estudiante va cursando los*

períodos académicos correspondientes al respectivo Programa de pregrado. Para los estudiantes que cursan el primer período académico, el promedio exigido, para poder continuar en el Programa, deberá ser igual o superior a 3.0. A partir del segundo período académico cursado en el Programa, el promedio acumulado mínimo, exigido para poder continuar en el programa, no podrá ser inferior a 3.25”.

Para aplicar esta modificación fue necesario establecer, por parte de la Universidad, un régimen especial de transición entre los dos reglamentos en el año 2009, debido al impacto que tuvo la nueva concepción en la población de estudiantes, especialmente en los primeros semestres. Para el efecto se concedió durante una única vez la posibilidad de borrar de la historia académica y por lo tanto del promedio del estudiante, la asignatura perdida con menor calificación durante la carrera, siempre y cuando ésta ya hubiese sido aprobada con posterioridad. Adicionalmente se permitió que en el semestre de aplicación del nuevo reglamento se hicieran excepciones con el promedio acumulado. El régimen de transición permitió que una proporción importante de alumnos tuviera la oportunidad de elevar su desempeño académico y así reunir el promedio acumulado para continuar con sus estudios. Éste fenómeno fue propio de los primeros semestres, que son los que concentran la mayor parte de las tasas de mortalidad.

También se cambió el artículo 89 que habla sobre la pérdida del derecho de permanencia en la Universidad, al quitar la causal que mencionaba la pérdida de permanencia cuando un estudiante perdía una asignatura por segunda vez. Actualmente las causales vigentes son: Pérdida de tres (3) o más materias en un mismo período académico y no haber obtenido el promedio acumulado mínimo para poder continuar en el Programa. El Reglamento sigue contemplando la figura de Semestre de Prueba, para aquellos estudiantes que, habiendo perdido el derecho de permanencia, la Comisión de Escuela les da la oportunidad de seguir adelante en sus estudios, en atención a situaciones sustentadas por cada uno. Las anteriores modificaciones obedecieron a una política institucional que pretende impulsar la excelencia académica y a la vez combatir causales de deserción que estaban identificadas a través de la experiencia de las Facultades (Escuela) y Programas.

Conclusiones de la característica 32

Con lo anterior se muestra que el Programa cuenta con proyectos que establecen estrategias pedagógicas y actividades extracurriculares orientados a optimizar las tasas de retención y de graduación de estudiantes, manteniendo la calidad académica del programa.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 32

Esta característica fue evaluada con los principios de calidad de *universalidad, coherencia e idoneidad*. Se le otorga una calificación de **4.85**, lo cual representa un cumplimiento en alto grado.

Calificación Final del factor Bienestar Institucional

Tabla 152. Calificación Final del factor Bienestar Institucional

FACTOR BIENESTAR						
Característica	Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro	
31. Servicios de bienestar universitario	40%	4,8	1,92	2,00	96%	

32.	Sistemas de evaluación y seguimiento a la permanencia y retención de los estudiantes.	60%	4,9	2,91	3,00	97%
	Total	100%		4,83	5,00	96%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor Bienestar Institucional ha sido calificado con **4.83**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del factor Bienestar Institucional

Fortalezas:

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

Existe una clara y definida tendencia de disminución en la deserción por periodo y por cohorte. Esto evidencia el logro de las estrategias de éxito académico de la Universidad y el Programa.

Existe una amplia oferta de programas que contribuyen al bien ser y bien estar de la comunidad académica en áreas culturales, deportivas y de prevención y salud, entre otras.

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

Oportunidades de mejora:

Tabla 153. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR BIENESTAR INSTITUCIONAL

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad/Tiempo
BIENESTAR INSTITUCIONAL	31	Fomentar la participación de docentes y administrativos en las actividades de Bienestar Universitario	Promocionar entre docentes y administrativos los servicios de Bienestar Universitario	Jefes de Departamento		Semestral
		Fomentar la participación de estudiantes en actividades de Bienestar Universitario	Identificar y divulgar los programas de Bienestar Universitarios a través de los medios más consultados por los estudiantes.	Director de Programa Bienestar Universitario		Semanal
	32	Continuar con la implementación de estrategias de éxito	Identificar y fortalecer nuevas estrategias	Director de Estudiantes		Semestral

		académico, fortaleciendo la permanencia de los estudiantes durante todo su proceso académico. Y seguir identificando nuevas estrategias	pedagógicas y de acompañamiento adicionales a las que están impactando el proceso de retención de estudiantes con el fin en continuar reduciendo los índices de deserción.	Director de Programa Jefes de Departamento Profesores y Docentes		
--	--	---	--	--	--	--

4.8. FACTOR 8: ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACION Y GESTION

CARACTERÍSTICA 33. Organización, administración y gestión del Programa

A. Correspondencia entre la organización y administración de la Facultad con las funciones del Programa

En los últimos cinco años la estructura organizacional de la Universidad pasó por cambios orientados a fortalecer el desarrollo de las funciones sustantivas o en respuesta al crecimiento de las unidades académicas. Las transformaciones más relevantes fueron:

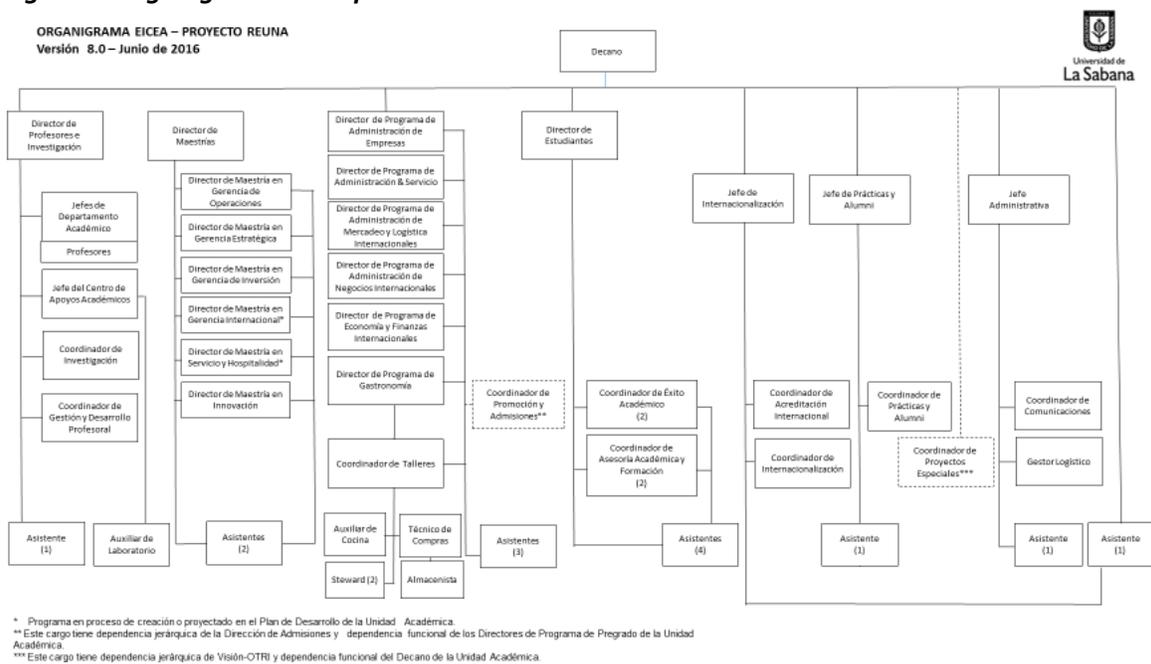
- Vicerrectoría de Profesores y Estudiantes, Vicerrectoría de Procesos Académicos y Vicerrectoría de Proyección y Desarrollo, junto con las direcciones de Investigación, Operaciones, dirección de Docencia y Desarrollo Profesional y la dirección de Desarrollo Institucional.
- Las direcciones de Planeación e Investigación pasaron a depender directamente de la Vicerrectoría de Proyección y Desarrollo, con el fin de fortalecer el modelo de aseguramiento de la calidad y el desarrollo de la investigación.
- Transformación de la Dirección de Asesoría Académica en Dirección General de Estudiantes, con el ánimo de fortalecer la estrategia de formación integral de los estudiantes.
- Traslado de la Dirección de Bienestar Universitario a la Dirección General Administrativa para lograr mayor articulación entre los programas, servicios y actividades de bienestar.
- Fortalecimiento de la estructura del Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras para trascender de la enseñanza de lenguas a la comprensión diferentes culturas.
- Creación de la Dirección de Comunicación Institucional para darle identidad corporativa a las comunicaciones internas y externas de la Universidad.

El Consejo Superior de la Universidad, según Resolución número 426 del 28 de octubre de 1998, determinó el concepto de Facultad y señaló una estructura organizacional para las Facultades con el objetivo de contar con una organización y sistema de gobierno similar en todas las Facultades y Unidades Académicas y que recogen las actividades resultado del proceso de descentralización de las Facultades, y en nuestro caso, de la Escuela. Y desde el 2016 comenzó la reestructuración de unidades académicas REUNA, que establece la organización y gestión académica de las unidades de la Universidad.

La organización, administración y gestión del Programa de Gastronomía favorecen el desarrollo y la articulación de las funciones de docencia, investigación, proyección social y la cooperación nacional e internacional. Las personas encargadas de la administración del Programa son suficientes en número y dedicación y poseen la formación requerida para el desempeño de sus funciones.

Teniendo en cuenta la estructura orgánica de la Universidad, la *Figura 1* resume el organigrama jerárquico de la Escuela de Ciencias Económicas y Administrativas. Allí se puede observar que además de la Dirección del Programa, la fortaleza organizacional está fuertemente apoyada por la Dirección de Estudiantes, la Dirección de Profesores e investigación de la Escuela, la Jefatura Administrativa con su equipo de trabajo, la Jefatura de Prácticas y Alumni, y la Jefatura de Internacionalización.

Figura 1. Organigrama Jerárquico EICEA



Fuente: Dirección de Planeación 2016

Específicamente el Programa de Gastronomía, cuenta con el soporte administrativo de un coordinador de talleres (plaza vacante a diciembre de 2017), dos auxiliares de cocina, un técnico de compras (auxiliar de compra actualmente), dos *stewards* (aseo y mantenimiento), y un almacenista. Estas personas dan soporte a los talleres de cocina, panadería y pastelería, y al laboratorio de alimentos (*Food Lab*).

Adicionalmente, hay una unidad que no aparece en el organigrama por ser independiente: El Restaurante Escuela. Este recibe apoyo de tres unidades separadas de la Universidad: la Dirección de Alimentos y Bebidas, el Programa de Administración & Servicio, y el Programa de Gastronomía. Desde el Programa de Gastronomía el Restaurante Escuela es usado como un laboratorio de prácticas. Este, es responsable de apoyar la producción de la cocina, la panadería y la pastelería.

Está, se hace con enlaces curriculares a las materias de artes culinarias, y el apoyo de los docentes de planta (chefs), que hacen asesoría y desarrollan proyectos en este espacio.

Algunas áreas dependen de otros programas de pregrado y otras son transversales en la Universidad, como lo son el Instituto de la Familia y el Departamento de Lenguas Extranjeras. Las áreas de conocimiento que dan apoyo al Programa se encuentran en la tabla a continuación.

Tabla 154. Áreas del conocimiento que dan apoyo al Programa

Tipo de Área	Nombre del Departamento	Dependencia
Transversal (Institucional)	Programa Común de Humanidades	Instituto de Humanidades
	Familia – Core Curriculum	Instituto de la Familia
	Lenguas Extranjeras	Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras
	Centro de Tecnologías para la Academia	Vicerrectoría de Procesos Académicos
Hace parte de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas	Administración y Organizaciones	EICEA
	Emprendimiento e innovación	EICEA
	Negociación y Comercio Internacional	EICEA
	Mercadeo	EICEA
	Gestión de operaciones	EICEA
	Economía	EICEA
	Finanzas	EICEA
	Artes culinarias	EICEA
	Ciencia y Cultura de la Alimentación	EICEA
Hospitalidad y Calidad	EICEA	
De apoyo	Matemáticas, Física y Estadística	Facultad de Ingeniería
	Derecho Privado de la Empresa y los Negocios	Facultad de Derecho

Fuente: Base documental, Gastronomía, 2017

La Universidad se rige por un principio de gobierno colegiado, de manera que la dirección de la Escuela es responsabilidad de la Comisión de la EICEA y del Consejo de la EICEA, bajo el liderazgo de la Decanatura. La Comisión la integran todos los directores de programa de pregrado y postgrado de la Escuela, la Jefatura Administrativa, el Director de Estudiantes y la Decana. En el Consejo se incluyen además de los miembros mencionados, un representante de estudiantes y un miembro del Gobierno Central Universitario (en este momento es el Director Administrativo) quien representa al Rector. De esta manera el liderazgo y la responsabilidad en la gestión no recaen exclusivamente en una persona, sino en un equipo de trabajo y de gobierno, que tienen por misión la realización y aplicación del PEI de la Universidad y los proyectos educativos de los programas (PEP), a través de la ejecución de planes de desarrollo periódicos. Esta estructura brinda la organización necesaria para cumplir con los objetivos relacionados con la docencia, investigación, proyección social e internacionalización. Para estas últimas tres funciones, la dirección del programa cuenta con el apoyo de la Dirección de Investigación de la Universidad, Visión-OTRI (unidad de consultoría, proyección social y transferencia de resultados de investigación) y la Dirección de Relaciones Internacionales.

Al consultar los resultados de la *Medición de Autoevaluación Institucional y de Programas 2016*, se encontró que el 100% de los directivos y el 94.4% de los administrativos consideran que en términos generales las funciones y responsabilidades que desarrolla, contribuyen a cumplir los objetivos del

programa, encontrando así una coherencia entre la organización, administración y gestión del Programa.

B. Mecanismos orientados al mejoramiento de la calidad de procesos y existencia de certificaciones

La Universidad actualmente basa todos sus procesos en un Sistema de Gestión de Calidad (SGC) por el cual vela un comité y es sometido a auditorías regulares. El SGC establece un riguroso manual de procesos y procedimientos, uno de ellos –Planeación para la Gestión del Desarrollo Humano - establece claramente las políticas y criterios sobre asignación de cargos, otro de ellos – Manual de Políticas y Normas – establece a su vez las políticas y normas para la revisión y actualización periódica de los perfiles de cargo. (Fuente: Sistema de Gestión de Calidad).

Sumado a esto, la Universidad cuenta con acreditación institucional en Six Sigma, otorgada por Six Sigma Global Registry:

“Acreditación Internacional en Six Sigma: Otorgada por Six Sigma Global Registry el 11 de mayo de 2015 a la Universidad de La Sabana.”

Con la Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad:

“Certificación del Sistema de Gestión de la Calidad de la Universidad bajo la norma ISO 9001:2008: Otorgada por ICONTEC el 11 de noviembre de 2015, vigente hasta el 2018.”

La Universidad de La Sabana acaba de ser re-acreditada por el Ministerio de Educación Nacional como una Institución de Alta Calidad por un periodo de ocho años:

“El Ministerio de Educación Nacional firmó con fecha del 31 de marzo de 2017 la resolución número 06166 mediante la cual otorga la renovación de la Acreditación Institucional de la Universidad por ocho (8) años.”

El Programa de Gastronomía, cuenta con su registro calificado (Resolución No. 1505 del 26 de marzo de 2008), y su renovación por siete años (Resolución No. 14122 del 14 de septiembre de 2014). Y buscará para 2018 la Acreditación de Alta Calidad.

C. Criterios institucionales para la toma de decisiones sobre asignación de cargos, responsabilidades y procedimientos

Para la selección de los Directores de Programa, se cuenta con un proceso especial para la designación de los mismos, proceso en cual participan los más altos órganos de gobierno de la Universidad. El proceso formal inicia cuando La Comisión de Facultad (Escuela) presenta los candidatos a la Comisión de Asuntos Generales (máximo estamento de decisión en la Institución) los que previamente han completado un proceso de evaluación que incluye además de la revisión de la hoja de vida, varias entrevistas en diferentes instancias y pruebas psicotécnicas. La Comisión de Asuntos Generales selecciona y nombra a la persona para el cargo. Este nombramiento regularmente se realiza por un trienio y está sujeto a renovación después de un proceso de evaluación de la Comisión de Asuntos Generales. Usualmente el Director de programa es uno de los profesores del mismo. Una de las pruebas psicotécnicas aplicadas busca además validar competencias de gestión.

Las personas asignadas a los diferentes cargos administrativos dentro de la EICEA son establecidas a partir del concurso de múltiples aspirantes, la revisión de hoja de vida y entrevistas por miembros de la Comisión de Escuela. Esta última da su concepto sobre los candidatos y la Dirección de

Desarrollo Humano da camino al nombramiento, si es necesario y dependiente del cargo se realizan consultas a otras instancias.

En el Factor de Profesores, Característica 8, se indica el procedimiento para nombrar a profesores de planta y de cátedra.

D. Idoneidad y capacidad del talento humano para administrar y gestionar el Programa

La información respectiva a la cantidad, dedicación y formación del talento humano con el que cuenta como soporte el Programa de Gastronomía, se resume en la siguiente tabla:

Tabla 155. Talento Humano de la EIECA para cumplir con los objetivos del programa

Cargo	Formación	Dedicación
Decana	Maestría	Tiempo Completo
Directores de Programa	Maestría	Tiempo Completo
Director de Estudiantes	Especialización	Tiempo Completo
Director de Profesores e Investigación	Doctorado	Tiempo Completo
Jefatura Administrativa	Especialización	Tiempo Completo
Jefe de Internacionalización	Master	Tiempo Completo
Jefe de Prácticas y Alumni	Maestría	Tiempo Completo
Coordinación de Acreditación Internacional	Especialización	Tiempo Completo
Coordinación de Comunicación	Pregrado	Tiempo Completo

Fuente: Jefatura Administrativa EICEA, 2017

La excepción en la tabla anterior, es el Director del Programa de Gastronomía, que es profesional en Ingeniería Industrial, y tiene un título técnico en cocina profesional, al no haber títulos de posgrado en formación gastronómica.

Para fortalecer aún más este aspecto, citando los resultados de la *Estudio de Clima Organizacional* realizado por la Dirección de Desarrollo Humano en 2014, muestra que la favorabilidad de las características evaluadas del grupo administrativo y profesoral de EICEA son las siguientes: Trabajo en Equipo 83%, Cultura Institucional 94%, Compromiso 89%, Condiciones de Trabajo 84%. Estos resultados por encima de un 80%, las clasifica como unas de las grandes fortalezas del equipo de trabajo de la Escuela.

Los resultados de la Medición de Autoevaluación Institucional de Programas 2016 muestran que el 70.8% de los estudiantes del programa, el 81.8% de los profesores de planta consideran que los directivos de la EICEA dan orientación académica y ejercen el liderazgo necesario para el desarrollo del Programa de Gastronomía.

El Programa de Gastronomía cuenta con profesionales en diferentes áreas de experticia; en el Departamento de Artes Culinarias, docentes técnicos en artes culinarias (cocina, panadería y pastelería), profesionales técnicos en diseño, profesionales en ingeniería, derecho y gastronomía; en el Departamento de Ciencia de los Alimentos y Cultura de la Alimentación, docentes profesionales en ingeniería, antropología y gastronomía. A continuación, la composición de expertos docentes y profesores de planta:

Tabla 156. Planta docente y directiva del Programa de Gastronomía

Cargo	Formación	Dedicación
-------	-----------	------------

Director de Programa	Pregrado Ingeniería Industrial y Técnico en Cocina	Tiempo Completo
Jefe Departamento Ciencia y Cultura	Doctorado Ciencia de Alimentos	Tiempo Completo
Jefe Departamento Artes Culinarias	Pregrado en Diseño Gráfico y Técnico en Cocina	Tiempo Completo
Docente planta artes culinarias (3)	Abogado, Técnico Cocina y Pastelería Profesional Diseño Gráfico, Técnico laboral en Cocina y Pastelería Técnico en Cocina	Tiempo Completo
Docente planta artes culinarias (1)	Técnico Cocina	Medio Tiempo
Profesor planta Ciencia y Cultura (2)	Maestría Estudios Culturales	Tiempo Completo
Profesor planta Ciencia y Cultura (1)	Maestría Diseño y Gestión de Procesos, Pregrado Ingeniería Producción Agroindustrial	Tiempo Completo

E. Apreciación de directivos, administrativos, profesores y estudiantes sobre los procesos administrativos del Programa.

Para tener una medición acertada sobre la apreciación de la comunidad universitaria sobre los procesos administrativos del Programa, la Universidad ha aplicado como herramienta la Medición de Autoevaluación Institucional de Programas 2016. Algunos de los resultados son los siguientes:

- El 72.2% del personal administrativo y el 100% de los directivos, están de acuerdo o totalmente de acuerdo con que las funciones y responsabilidades le son asignadas con claridad.
- El 94.4% del personal administrativo y el 100% de los directivos, consideran que las funciones y responsabilidades que desarrollan contribuyen a cumplir los objetivos del Programa.
- El 72.7% profesores de planta, y el 100% de los profesores de cátedra, y el 66.9% de los estudiantes consideran que estos procesos se realizan en tiempos oportunos.
- El 100% profesores de planta, y el 11% de los profesores de cátedra, y el 73.8% de los estudiantes consideran que estos procesos se realizan brindando una atención amable.
- El 100% profesores de planta, y el 87.5% de los profesores de cátedra, y el 70.8% de los estudiantes consideran que estos procesos se realizan dando una adecuada orientación.
- El 100% profesores de planta, y el 87.5% de los profesores de cátedra, y el 65.4% de los estudiantes consideran que estos procesos se realizan dando resultados en la gestión.

Las apreciaciones de estos aspectos sobre los procesos académicos son bastante favorables, todos con buenas calificaciones y la posibilidad de fortalecer en la atención amable a profesores de cátedra.

Para responder a estos resultados especialmente a la percepción de los estudiantes, la Universidad implemento durante el 2016 el cambio de plataforma de gestión académica, administrativa y financiera, (*Proyecto SIGA*), al proveedor Oracle con su software *Peoplesoft*, que se espera mejore todos los procesos y servicios que se brindan.

Conclusión de la característica 33

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

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 33

La calificación de esta característica es de **4.66**, ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de *universalidad, idoneidad, pertinencia, coherencia e integridad*.

CARACTERÍSTICA 34. Sistemas de comunicación e información

A. Sistemas de información integrados y mecanismos eficaces para la comunicación interna y externa el programa.

La Universidad de La Sabana cuenta con robustos sistemas de información que garantizan la gestión y control de la información académicas, financiera y administrativa. La tabla siguiente resume los sistemas de información para la gestión administrativa y académica de los programas con los que se cuenta la Universidad. Como se ha mencionado varias veces en este documento, el Proyecto SIGA, se encargó de la migración de los diversos sistemas de gestión a uno solo unificado, **SIGA (Sistema Integrado de Gestión Académica)** a partir del segundo semestre de 2016. En la tabla siguiente se muestran los sistemas que han operado hasta 2016, y que paulatinamente se irán migrando al nuevo software PeopleSoft de Oracle que comprende el SIGA.

Tabla 157. Sistemas de información para la gestión administrativa y académica integradas por el SIGA

Tipo de sistema de Información	Objetivo del Sistema	Tipo de información	Periodicidad para alimentar la información	Recolección de información	Sistematización de la información	Divulgación de la información	Control de La veracidad y precisión
Financiero	Controlar El presupuesto	OLIS: Control y ejecución de presupuesto ICEBERG: trámite de facturas y cuentas de cobro	Diario	Diligenciamiento de formatos	Alimentación manual. Uso de las opciones en el sistema	Reportes escritos, memorandos, red, correo electrónico y cartas	Indicadores y control de gestión

		SIGA Financiero (2016-2)					
Administrativo	Mantener actualizada la información del personal universitario con fines administrativos	ESCOLARIS : Información de alumnos, salones, horarios y datos básicos de profesores SIGA Gestión Humana (2016-2)	Diario	Diligenciamiento de formatos	Consulta en línea, tiempos reales, alimentación manual, uso de las opciones en el sistema	Reportes escritos, memorandos, red, correo electrónico y cartas	Indicadores y control de gestión
Académico	Mantener actualizada la información sobre estudiantes y facilitar procesos académicos	ESCOLARIS: Inscripción de materias, notas, informes y estadísticas BIBLIOTECA: Consulta de profesores y estudiantes, material bibliográfico y publicaciones SIGA Académico (2016-2)	Diario	Diligenciamiento de formatos	Alimentación manual, uso de las opciones en el sistema	Reportes escritos, memorandos, red, correo electrónico y cartas	Indicadores y control de gestión

Fuente: Dirección de Sistemas, 2017

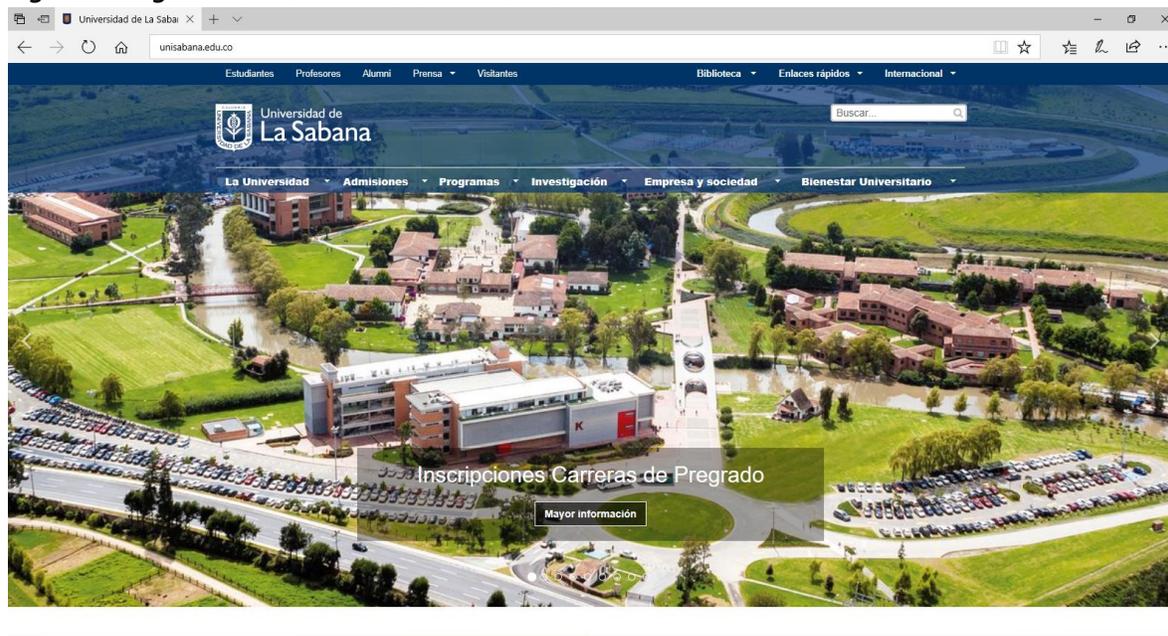
El Registro Académico de los estudiantes del Programa se llevaba a través del sistema Escolaris hasta 2016-1, y en SIGA a partir de 2016-2, que se encarga de sistematizar todos los datos que se producen en los procesos de admisión, inscripción de materias y elaboración de horarios. Además, este sistema es repositorio de calificaciones y a través de él se consolida la historia académica de cada estudiante. Este sistema es administrado por la Jefatura de Registro Académico y soportado por la Dirección de Tecnologías de la Universidad. Su actualización depende de la fuente primaria de los

datos, que en la mayoría de las oportunidades es cada programa académico, en donde la responsabilidad es asumida por la Dirección de Estudiantes y la Jefatura Administrativa. Todos estos sistemas de información que soportan la gestión académica y administrativa del Programa (antiguos y nuevos), pueden ser utilizados vía web desde cualquier lugar, contando con los sistemas de autenticación apropiados. De esta manera se asegura la continuidad de la gestión aun en condiciones excepcionales.

B. Página web institucional para información de los usuarios y para facilitar la comunicación académica y administrativa.

La Universidad de La Sabana tiene un portal web eficiente y debidamente actualizado que busca mantener informados a los usuarios sobre los temas de interés institucional y facilitar la comunicación académica y administrativa. En la figura 2 Se puede apreciar la distribución actual de la página Web de La Universidad la plataforma de este portal. Entre sus servicios se destacan: Sistema de correo electrónico, directorios, gestión de notas y matrículas, información de todas las unidades académicas, sala de prensa donde se emiten las noticias más importantes referentes a la institución.

Figura 2. Página web de la Universidad de la Sabana



Fuente: Página Principal portal Web Universidad de la Sabana, www.unisabana.edu.co

Cada Programa se tiene un subsitio web en el portal. Allí se presenta información básica, especialmente para estudiantes, aspirantes y público en general. En ella se muestra actualizado el plan de estudios del programa. El portal permite a los usuarios internos, entre ellos a los profesores, definir su perfil con toda su información de trayectoria académica Página del Programa de Gastronomía: <https://www.unisabana.edu.co/gastronomia/>.

Los resultados de la **MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016** muestran la percepción de los estudiantes, profesores, directivos y administrativos respecto a los aspectos de acceso y actualización de los contenidos de la página web de La Universidad:

Tabla 158. Percepción acceso y actualidad de contenidos web de la comunidad Programa Gastronomía

	Facilidad de Acceso	Actualidad de los contenidos
Estudiantes	80.8%	74.6%
Directivos	100%	100%
Administrativos	88.9%	72.2%
Profesores Planta	90.9%	90.9%
Profesores Hora cátedra	87.5%	100%

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016 (Dirección de Planeación 2016)

Estos resultados muestran la aceptación favorable de los miembros de la comunidad en cuanto al uso de la página web institucional.

C. Sistemas de consulta, registro y archivo de la información académica de los estudiantes y los profesores del Programa

Hasta el 2016-1 se utilizó el sistema OLIS y Escolaris, como herramienta de información y gestión académica de estudiantes, profesores y administrativos del Programa y de la EICEA. En 2016-2 se migró a PeopleSoft de ORACLE, a través del Proyecto SIGA (Sistema Integrado de Gestión Académica). Hoy en día esta plataforma atiende todas las necesidades de gestión ([académica](#), [gestión humana](#), [financiera](#)) salvo por la de investigación que se sigue haciendo en OLIS.

D. Apreciación sobre la eficacia de los sistemas de información académica y sobre el acceso con calidad a los sistemas de comunicación e información.

Los resultados de la MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016 se ven resumidos en la siguiente tabla:

Tabla 159. Apreciación sobre Sistemas de Información Académica

	Sistemas de información de servicios académicos	Virtual Sabana	Eureka (Biblioteca)	Agenda Académica
Estudiantes	66.9%	76.9%	76.2%	N/A
Profesores Planta	90.9%	72.7%	100%	100%
Profesores Hora cátedra	87.5%	87.5%	75%	N/A

Fuente: MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016 (Dirección de Planeación 2016)

Esta medición se tomó previo a la implementación del nuevo sistema de gestión SIGA. Y se espera que este cambio mejore significativamente la apreciación sobre sistemas de información de estudiantes y profesores en el futuro.

En cuanto a Virtual Sabana y Eureka, no son de uso generalizado de la población estudiantil y el profesorado. Depende del nivel de formación de cada profesor el uso de esta herramienta.

E. Estrategias para la conectividad de los miembros de la comunidad académica y mecanismos de comunicación para el acceso a la información.

La Comisión de la EICEA tomando como base los resultados de la encuesta de clima organizacional, desarrolló un plan de mejoramiento que incluye estrategias para mejorar los procesos de comunicación interna. Algunas de estas estrategias son: El “**Boletín informativo**” es un comunicado donde se destaca el trabajo y las funciones de los miembros administrativos, para que todos los

integrantes de la EICEA conozcan lo que está sucediendo en cada área, y a quién acudir en caso de necesitarlo.

La página web es el uno de los canales de comunicación. Existe además un *Learning Management System* que soporta además de comunicación, la posibilidad de brindar apoyos y recursos para el aprendizaje, se trata de *VirtualSabana*, el cual está desarrollado sobre la plataforma Moodle. Todos los profesores toman regularmente cursos relacionados con el uso y aprovechamiento de estas plataformas. Todos los miembros de la comunidad cuentan con cuentas de email y de almacenamiento de archivos en la nube contratadas con Microsoft y su servicio Live.

Por otra parte, la Universidad desde el año 2012 adoptó desde su departamento de Sistemas la política de hacer uso eficiente del concepto de **Cloud**, centralizando y migrando muchas de las aplicaciones usadas a nivel administrativa y académica a la nube, creando así un sistema denominado **Sabana Cloud** el cual se constituye como una herramienta de soporte y recursos para el aprendizaje. Actualmente el Instituto Forum está encargado de desarrollar y ejecutar los procesos para la creación de materias y programas de educación continuada en modalidad virtual, estrategia que apoyará los procesos de formación y extensión de La Universidad.

Sobre los Mecanismos de comunicación para facilitar que la población estudiantil en toda su diversidad tenga acceso a la información se tiene:

- **Campus Impreso:** periódico de frecuencia semanal, impreso a full policromía, tamaño tabloide. Actualmente se imprimen 6.000 ejemplares que se reparten en cada una de las porterías de la Universidad el primer día hábil de la semana. Va dirigido a Profesores de cátedra y planta, estudiantes y personal administrativo. En esta se comunica toda la información sobre el quehacer de la Universidad de La Sabana.
- **Campus Boletín Virtual:** Boletín digital dirigido a estudiantes, profesores (cátedra y planta) y administrativos, quienes lo reciben a través del correo institucional. Se publica información más inmediata, por ejemplo, eventos, concursos, etc.
- **Campus 2.0:** Repositorio de noticias que se encuentra en el portal Web.
- **Campus Al Aire:** Programa emitido por la emisora virtual Unisabanaradio.tv los lunes a las 11:00 a.m. Este programa es en vivo y se cuenta con invitados especiales de acuerdo a la información de cada semana. También se cuenta con carteleras digitales y físicas.
- Como se indicó anteriormente, todos los miembros de la comunidad tienen y utilizan el correo electrónico institucional.
- Sumadas a estas estrategias la EICEA cuenta con boletines de información vía email y reporta semanalmente a la Dirección de Comunicaciones la participación de los estudiantes y los eventos destacados para sean publicados en los medios institucionales. Para soportar esta labor la EICEA cuenta con una Coordinación de Comunicaciones.

Conclusiones de la característica 34

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

La Universidad de La Sabana cuenta como principal mecanismo de comunicación, conectividad e Interactividad, una eficiente página web institucional, al igual que para la comunicación interna y

Externa, un nuevo portal web. El Programa de Gastronomía publica en este portal toda la información relacionada con el mismo, como por ejemplo los planes de estudio, para la comunidad y para el público en general.

Calificación de la característica 34

La calificación de esta característica es de **4.54**, ubicándola como característica de cumplimiento pleno. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de pertinencia, responsabilidad, coherencia y transparencia.

CARACTERÍSTICA 35. Dirección del programa

A. Apreciación de profesores y estudiantes adscritos al programa sobre la orientación académica que imparten los directivos del mismo y sobre el liderazgo que ejercen.

En la MEDICIÓN DE AUTOEVALUACIÓN INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMAS 2016, 70.8% de los estudiantes y 81.8% de los profesores de planta, consideran que los directivos dan orientación académica y ejercen el liderazgo necesario para el desarrollo del Programa. Lo cual es indicativo del buen trabajo del equipo directivo alrededor del éxito académico de los estudiantes del Programa.

B. Lineamientos y políticas que orientan la gestión del programa, debidamente divulgados y apropiados por los directivos, profesores y personal administrativo del mismo.

Los lineamientos y políticas que orientan la gestión del Programa se encuentran en primer lugar en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) y Proyecto Educativo del Programa (PEP), toda la gestión se enmarca dentro de sus misiones y visiones, sustentado en un estilo propio del Programa. De otra parte, los lineamientos y políticas de gestión están en consonancia con el plan de desarrollo institucional condensado en el documento Plan Estratégico de la Universidad de la Sabana al 2019. Como se indicó en la Característica 2, hace falta divulgar el PEP, lo cual daría contribuiría a la apropiación de lineamientos y políticas orientadoras de la gestión del Programa.

C. Documentos institucionales que establecen la forma de operación (procesos y procedimientos) de las distintas instancias relacionadas con la gestión del programa.

De las Comisiones de Programa y de Escuela, así como del Consejo de Escuela, y el Consejo de Directores de Programa, se generan órdenes del día y actas donde se registran los temas tratados, y las decisiones y consideraciones tomadas y expresadas por sus miembros. Siendo estas evidencias de la forma que se ejecutan procesos y procedimientos sujetos a los diferentes reglamentos de estudiantes y profesores, procedimientos y políticas de la Universidad, Escuela y Programa.

D. Mecanismos eficientes de participación de la comunidad académica en la gestión del programa.

En la Comisión del Programa y de Escuela son atendidas las inquietudes, solicitudes y sugerencias de los estudiantes respecto a temas de gestión académica y procesos disciplinarios. En el Consejo de Escuela, tiene puesto permanente un representante de los estudiantes y otro de los profesores, elegidos democráticamente por la comunidad correspondiente.

Conclusiones de la característica 35

La percepción es que el 70.8% de los estudiantes reconoce que los directivos del Programa dan orientación académica y ejercen el liderazgo necesario para el desarrollo del mismo. Lo cual es indicativo de la buena gestión del equipo.

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

Existen mecanismos que permiten la participación de estudiantes y profesores en la gestión del Programa, tanto a corto plazo como en la planeación a más largo plazo. Se aplican en la gestión del programa los principios de gobierno colegiado que sustentan la dirección en la Universidad. Hay evidencias de la participación y el aporte positivo a la gestión del Programa y de la Escuela por parte de los estudiantes representantes.

Calificación de la característica 35

La calificación de esta característica es de **4.32**, ubicándola como característica de cumplimiento en alto grado. Para su análisis se tuvieron en cuenta los criterios de universalidad, pertinencia, coherencia e idoneidad.

Calificación Final del Factor Organización, Administración y Gestión

Tabla 160. Calificación Factor Organización, Administración y Gestión

Característica	Ponderación de la Característica %	Grado de Cumplimiento 0 - 5	Calificación Ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento de logro
33.Organización, administración y gestión del Programa	40%	4.7	1.86	2.00	93%
34.Sistemas de comunicación e información	25%	4.5	1.14	1.25	91%
35. Dirección del programa	35%	4.3	1.51	1.75	88%
Calificación total del Factor			4.51	5.0	91%

El Factor Organización, Administración y Gestión ha sido calificado con **4,51** de manera que tiene un alto grado de cumplimiento.

Conclusiones del Factor Organización, Administración y Gestión

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

Fortalezas:

El soporte organizacional y de gestión, en los canales y plataformas de comunicación: el Programa cuenta con una estructura organizacional y unas instancias de gestión que le permiten cumplir sus funciones fundamentales. Esto se refiere tanto a los cargos y a las dependencias al interior de la EICEA como todas las unidades administrativas de la Universidad. Se destaca el principio de gobierno colegiado para la toma de decisiones de manera concertada y colectiva a través de las comisiones y consejos. En segundo lugar, existen múltiples canales de comunicación en formatos físicos y digitales para informar a la comunidad universitaria y en especial a la comunidad académica del programa. Adicionalmente hay una infraestructura informática dispuesta a facilitar la conectividad especialmente entre estudiantes y profesores: email para todos los miembros, acceso wifi en todo el campus, plataforma de LMS, nube de aplicaciones privadas, así como cuentas institucionales en las redes sociales más populares.

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

Oportunidades de mejora:

Tabla 161. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad /Tiempo
ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACION Y GESTION	33	Fomentar la participación de estudiantes en los órganos de gestión del Programa	Socializar las oportunidades de participación de los estudiantes en los órganos de gestión del Programa	Director de Programa Director de Estudiantes		Semestral
		Fomentar la participación de graduados en los órganos de gestión del Programa	Procesos de autoevaluación. Procesos de relevancia curricular.	Director de Programa		Anual
		Socialización de los procesos de mejoramiento de la calidad del Programa	Divulgación de las actividades que desarrolla el Programa para su mejoramiento continuo.	Director de Programa		Semestral
		Mejoramiento de los procesos de gestión académica	Definir los procesos y sus participantes para claridad de los estudiantes, docentes y administrativos.	Director de Programa Jefes de Departamento Director de Estudiantes		Continuo
	34	Actualización de la página web del Programa	Terminada la autoevaluación, hacer las actualizaciones respectivas para divulgar por este medio	Director de Programa Dirección de Comunicaciones (Web) Coordinadora de		Semestral, la información básica. Y mensual la información de

			correctamente el status quo del Programa.	Comunicaciones EICEA		visibilidad y promoción.
--	--	--	---	----------------------	--	--------------------------

4.9. FACTOR 9. IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO

CARACTERÍSTICA 36. Seguimiento de egresados

El Programa hace seguimiento de la ubicación y de las actividades que desarrollan los egresados y se preocupa por verificar si esas actividades corresponden con los fines de la institución y del Programa, a través de ALUMNI.

A. Existencia de registros actualizados sobre ocupación y ubicación profesional de los graduados del programa.

La Universidad de La Sabana, para efecto de seguimiento de sus graduados cuenta con una unidad denominada, "ALUMNI SABANA - COMUNIDAD DE GRADUADOS", quien se encarga de apoyar a los programas para obtener los registros completos y actualizados, sobre la ocupación y actualización de sus profesionales graduados. Desde esta unidad, en trabajo conjunto con el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional, se realizó en el año 2015 la *Encuesta de seguimiento a graduados de los programas de pregrado de la Universidad de La Sabana, promociones 2010, 2012 y 2014*, y en el 2016 la *Encuesta de seguimiento a graduados de los programas de pregrado de la Universidad de La Sabana, promociones 2015, 2013*.

Sobre estas, cabe anotar que el Programa de Gastronomía cuenta con graduados desde noviembre del 2012, asunto que lleva a tener en cuenta dos salvedades para los juicios al factor en cuestión: por un lado, la encuesta de seguimiento solamente cuenta con información de graduados hasta tres años después de la fecha de obtención del título, y por el otro, el pensum inicial fue modificado según la Resolución No. 12947 de septiembre 23 de 2013, vigente desde el periodo 2013-2. En consecuencia, la información consignada en el presente documento da cuenta de las estadísticas de la primera cohorte de graduados del Programa con una participación total de 4 encuestados (de 5 graduados totales) y sus experiencias responden a la formación inculcada a partir del primer plan de estudios del Programa. Y, de las siguientes cohortes, 2013 con una muestra de 11 de 22 graduados, el año 2014, donde la muestra es de 16 de 33, y 2015 con 20 de 50. Para un total de 51 gastrónomos encuestados.

B. Correspondencia entre la ocupación y ubicación profesional de los graduados y el perfil de formación del programa.

En la encuesta, 73% de los egresados de Gastronomía del 2015, 86% de los del 2014, 75% de los del 2013 y 50% de los del 2012 (primera cohorte, 2 de 4 personas), indican que trabajan en actividades directamente relacionadas con la carrera que estudiaron. Solo dos personas de los 51, trabajan en actividades no relacionadas con la carrera. Lo que muestra una fuerte participación e incidencia de los graduados en los sectores de alimentos del país, y una muy buena correspondencia entre la formación y la ubicación laboral.

Al preguntarles por la satisfacción con la aplicación del conocimiento aprendido en la carrera a su trabajo, 100% de los egresados del 2015, 91% de los del 2014, 88% de los del 2013, y 100% de los del 2012 se encuentran muy satisfechos o satisfechos. Esto indica una alta relevancia del plan de estudios, el perfil de formación del Programa y la ubicación laboral de los graduados.

C. Apreciación de los graduados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de la formación dada por el programa.

Para evaluar la apreciación de los graduados sobre la calidad de la formación recibida en el Programa, se encontró que, en la promoción del 2015, el 87% de graduados encuestados, 82% de los del 2014, 63% de los del 2013 y 75% de los del 2012, consideran que las competencias aprendidas en la carrera son útiles en el ámbito laboral. Lo cual deja campo para mejorar el trabajo curricular en temas de coherencia relevancia práctica, mostrando una mejoría en el tiempo.

La apreciación de los empleadores la podemos medir entre otras formas a través de la remuneración que reciben los graduados, que de acuerdo a la más reciente encuesta es en promedio \$1'682,143 para la promoción 2015, y de \$3'250,000 para la promoción 2013 (datos del año 2016).

Lo anterior se ve ratificado por medio de los comentarios y reflexiones hechas por empleadores y usuarios externos que han visitado el Programa, como los conferencistas de las *Charlas de los Lunes* (información adicional se encuentra en la Característica 18). En síntesis, consideran que el gastrónomo de la Universidad de La Sabana es un profesional íntegro y proactivo con conocimientos en gestión, investigación y administración. Asimismo, se destacan por su capacidad de solucionar problemáticas presentadas durante sus trabajos. Destacan sus habilidades en el saber, el conocimiento técnico, y los diferencian por su formación administrativa y de gestión. Destacan la formación en salvaguarda de los productos colombianos, y en valores como la responsabilidad, el trabajo en equipo, y la proactividad.

D. Apreciación de los graduados acerca de la forma como el programa favorece el desarrollo del proyecto de vida.

En la encuesta a graduados se evidencia que el 100% de los graduados encuestados de la promoción 2015, el 100% de los del 2014, 100% de los del 2013 y 75% de los del 2012, consideran que los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos durante la carrera favorecen notablemente el desarrollo de otros aspectos de su vida. Esto, entre otros factores, se debe a la correspondencia del PEP del Programa con la misión y el proyecto educativo institucional de la Universidad de La Sabana, evidenciado a través del trabajo constante.

E. Utilización de la información contenida en el Observatorio Laboral para la Educación, como insumo para estudiar la pertinencia del programa.

Parte de la información suministrada en este Factor 9, proviene de la información recopilada por la Unidad ALUMNI SABANA-COMUNIDAD DE GRADUADOS, y el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional, en los informes de las encuestas que se les hacen a los graduados de cada promoción cada dos años; así es como en la medición del 2016 se les hizo seguimiento a las promociones 2015 y 2013 (al año y a los 3 años de graduados respectivamente), y a las del 2014 y 2012 en el 2015. La pertinencia es medida de acuerdo al índice de empleabilidad de los graduados, y sus niveles de satisfacción con su carrera profesional.

F. Mecanismos y estrategias para efectuar ajustes al programa en atención a las necesidades del entorno evidenciados a través del seguimiento de los graduados.

Del seguimiento a estas encuestas se nacen las estrategias de mejoramiento curricular, al igual que de la interacción con estudiantes, graduados, docentes, empleadores y actores del entorno gastronómico. Un mecanismo es una encuesta que se le hace a todos los visitantes y colaboradores (entre los que hay empleadores y unidades gubernamentales) que van a la Universidad a dar charlas, participar en conversatorios, sobre su percepción del Programa. Otro es la participación en el desayuno que realiza semestralmente la Jefatura de Prácticas de la EICEA con los empleadores de los alumnos practicantes. Todo en pro de mejoramiento continuo de las asignaturas del plan de estudios, su coherencia con el perfil del graduado, y su relevancia frente al mundo laboral. Estas reflexiones sobre el Programa han permitido hacer los ajustes pertinentes, desde la sub-comisión de currículo, desde las reuniones con jefes de departamento y profesores de manera semestral.

Sobre los espacios y procesos de análisis de la situación de los graduados se encuentran las comisiones del Programa, los eventos realizados por ALUMNI-COMUNIDAD DE GRADUADOS, las reuniones con los empresarios y los consejos de Escuela, entre otros.

G. Evidencia de los procesos de análisis de la situación de los graduados.

Estas encuestas, expresan cómo las áreas de desempeño profesional de los graduados y su perfil de formación, está en completa correspondencia. De los 24 en esta pregunta, todos se encuentran laborando en las áreas propias de formación del Programa, siendo en la que menos se desempeñan, el área de gestión o administración. Esto es consistente con el creciente interés de los alumnos pronto a graduarse y los graduados en desempeñarse más en esta área, lo que ha llevado al Programa a fortalecer las competencias de gestión en su plan de estudios. Evidencia de esto, es la inclusión de materias nuevas como Gestión de Cocinas, y Practica Interna de A&B en el plan de estudios 2013, que buscan desarrollar competencias de gestión; y, en las reformas de los syllabus de otras asignaturas de para incluir competencias cuantitativas y de análisis para la gestión, dictadas por los departamentos del Programa.

H. Estrategias que faciliten el paso del estudiante al mundo laboral.

Como estrategias que facilitan el paso del estudiante al mundo laboral, el Programa curricularmente incluyó la materia Práctica Interna de A&B (Alimentos y Bebidas), donde los alumnos trabajan como empleados en alguna de las áreas de la Dirección de Alimentos y Bebidas de la Universidad, 16 horas a la semana, desarrollando proyectos de gestión. La idea es la inmersión en un ámbito laboral real, donde puedan contribuir al mejoramiento de las áreas donde participan, y a la vez desarrollar competencias blandas laborales. El tener que desempeñarse en una unidad funcional que atiende más de 30 puntos de alimentación en la Universidad, y tener que cumplir un horario y trabajar por objetivos claros, elaborar y presentar informes con presentaciones a los directivos de la Dirección de Alimentos y Bebidas, los prepara para su Práctica Empresarial en octavo semestre.

Esta Práctica Empresarial y la materia que la precede (Seminario de Prácticas) es otra estrategia curricular y la preparación para la vida laboral. En la práctica empresarial el alumno trabaja como un empleado regular de la empresa, que está siendo formado para complementar las competencias aprendidas en su carrera, y al que se le hace seguimiento a través de un tutor de la Jefatura de Prácticas. Se busca que desarrolle más aun sus competencias blandas, e inicie su adaptación al mundo laboral.

De esta forma, según la encuesta de seguimiento a graduados, indica que se vinculan con la empresa en la cual hicieron sus prácticas profesionales, 22% de los encuestados de la promoción 2015, y 29% de la promoción 2014. Los informes de la Jefatura de Prácticas indican que se recibieron ofertas de vinculación 47% en 2016-2, 21% en 2016-1, 33% en 2015-2. Además, la Universidad cuenta con una bolsa de empleo para graduados, prueba de ello son los datos encontrados en la Encuesta de

seguimiento a estudiantes próximos a graduarse realizada por el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional y Alumni Sabana de 2016, en donde se observa que el 27% de los estudiantes próximos a graduarse, consiguieron su trabajo a través esta.

Conclusiones de la característica 36

Las encuestas de seguimiento a graduados de los programas de pregrado de la Universidad de La Sabana, promociones 2010, 2012 y 2014, y 2011, 2013 y 2015, evidencian que su desempeño e inmersión en el mercado laboral ha sido muy satisfactorio y que se está haciendo un gran aporte al mercado, al entorno gastronómico, y al país. Además, se resalta la importancia de la existencia de instrumentos como las encuestas de Alumni Sabana y el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional, y de la información que estos suministran, para el análisis de la pertinencia del plan de estudios y su relevancia frente a las necesidades del entorno.

Con el transcurso de los semestres, se evidencia que las cohortes de graduados están cada vez más satisfechas con su desarrollo laboral, especialmente las más recientes que se han favorecido de las reformas curriculares que han permitido el fortalecimiento de las competencias en ciencia y gestión gastronómica.

Las estrategias de empleabilidad, como la práctica empresarial en octavo (último) semestre, han demostrado ser efectivas, con altos índices de vinculación.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 36

Esta característica tiene una calificación de **4.31** colocándola como característica en alto cumplimiento y fue analizada bajo los principios de calidad de coherencia, responsabilidad, pertinencia, eficacia e idoneidad.

CARACTERÍSTICA 37: Impacto de los egresados en el medio social y académico

Los egresados del Programa son reconocidos por la calidad de la formación que reciben y se destacan por su desempeño en la disciplina, profesión, ocupación u oficio correspondiente.

A. Índice de empleo entre los graduados del programa.

Según las encuestas realizadas en el año 2015 y 2016 por el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional y Alumni, un año después del grado estaban trabajando el 75% de la promoción 2015, el 69% de la 2014, el 50% de la 2013, y el 60% de la 2012. Y, tres años después del grado, estaban trabajando el 64% de la promoción 2013, y el 75% de la 2012. Cabe anotar, que estos datos son del Observatorio Laboral del MEN, lo que quiere decir que no tiene en cuenta a los graduados que trabajan fuera del país. Y, por la naturaleza del Programa muchos de los graduados consiguen empleo en el extranjero. Tampoco tiene en cuenta a los graduados que están haciendo estudios posgrado. En las encuestas el 13% de los graduados de la promoción 2013 se encuentran estudiando.

Y, ocupados en otras actividades, un año después del grado ocupados (trabajando, estudiando, o en alguna otra actividad) el 85% de la promoción 2015, el 75% de la 2014, el 83% de la 2013, y el 80% de la 2012. Y, tres años después del grado, estaban ocupados el 73% de la promoción 2013, y el 81% de la 2012.

Para mejorar la empleabilidad de los graduados el Programa trabaja en el mejoramiento de las relaciones con su entorno, mediante el contacto con organizaciones de la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering), y organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

B. Graduados del programa que forman parte de comunidades académicas reconocidas, de asociaciones científicas, profesionales, tecnológicas, técnicas o artísticas, y del sector productivo y financiero, en el ámbito nacional o internacional.

Debido a la juventud del Programa aún no se cuenta con egresados que hagan parte de redes académicas, científicas, profesionales, tecnológicas o artísticas. Sin embargo, cabe resaltar que las comunidades existentes que asocian a los profesionales del campo gastronómico, distan mucho del mundo académico y se tratan más de espacios en los que convergen personas y empresas que trabajan en un mismo sector productivo.

C. Graduados del programa que han recibido distinciones y reconocimientos significativos por su desempeño en la disciplina, profesión, ocupación u oficio correspondiente.

Por parte de las distinciones o reconocimientos, el campo gastronómico colombiano actualmente no cuenta pocas valoraciones de este tipo, por lo que son pocos los graduados del Programa con alguna de estas. Recientemente septiembre de 2017, el Restaurante Balú, de una graduada del Programa y su esposo (próximo a graduarse también), recibieron el reconocimiento de ser escogidos como uno de cinco establecimientos de cuarenta en Bogotá y sus alrededores, que, por sus buenas prácticas en sostenibilidad, por las Naciones Unidas y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

D. Apreciación de empleadores sobre la calidad de la formación y el desempeño de los Graduados del programa.

A partir de los comentarios y reflexiones hechas por empleadores y usuarios externos que han visitado el Programa para las Charlas de los Lunes, para charlas en asignaturas, o actividades académicas, se pudo establecer que hay aspectos positivos y negativos de los empleadores sobre los graduados del Programa de Gastronomía. En cuanto a las fortalezas destacan el enfoque administrativo y de gestión, la preocupación por el rescate de los productos de origen colombiano y sus valores como personas. Por el lado de las debilidades se presentan faltas en el desarrollo de habilidades comerciales, y en algunas habilidades blandas como la puntualidad y la escritura.

Conclusiones de la característica 37

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

Por la juventud de los programas profesionales de gastronomía en Colombia, y por ende la falta programas acreditados, hay una oportunidad de crear una comunidad académica robusta alrededor de la gastronomía, que permitirá la formación de asociaciones profesionales, científicas, técnicas, etc.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 37

Esta característica tiene una calificación de **4.66%** colocándola como característica en alto cumplimiento y fue analizada bajo los principios de calidad de coherencia, responsabilidad, pertinencia, eficacia e idoneidad.

Calificación final del Factor Impacto de los Egresados

Tabla 162. Calificación Factor Impacto de los Egresados en el medio

FACTOR IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO						
Característica		Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
36.	Seguimiento de los egresados	35%	4,31	1,51	1,75	86%
37.	Impacto de los egresados en el medio social y académico	65%	4,66	3,03	3,25	93%
Total		100%		4,54	5,00	91%

De acuerdo al grado de cumplimiento de cada una de las características, el Factor Impacto de los Egresados ha sido calificado con **4.54**, de manera que tiene un cumplimiento en alto grado.

Conclusiones del Factor Impacto de los Egresados en el Medio

Fortalezas:

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

La ocupación de los graduados de Gastronomía es alta (80,75% tras un año, y 77% tres años después). Hay que tener en cuenta que un alto número de graduados se emplea fuera del país. El desempeño e inmersión de estos graduados en el mercado laboral ha sido muy satisfactorio y su aporte al entorno gastronómico del país es muy valioso. Se desempeñan en empresas de la industria de alimentos como Unilever Food Solutions, La Recetta, Cencosud, Alpina, entre otros; del sector HORECA en restaurantes de Harry Sasson, el Grupo Takami, Grupo DLK, Grupo Martín Berasategui (España), etcétera; y en organizaciones gubernamentales y no gubernamentales como las Naciones Unidas (WFP y FAO), Marviva, entre otras. Otros, han continuado su carrera académica estudiando maestrías en estudios culturales, y ciencia de alimentos, y otro grupo desarrollando proyectos de emprendimiento. Con 184 graduados, y creciendo cada semestre, se espera que el impacto cada vez sea más significativo, y el aporte al crecimiento del sector de alimentos cada vez mayor.

Se evidencia la pertinencia del Programa académico con el fin de satisfacer las necesidades del mundo laboral.

La juventud de los programas profesionales de gastronomía en Colombia, por ende, la falta de programas acreditados, abren una oportunidad de crear una comunidad académica robusta alrededor de la gastronomía, que permitirá la formación de asociaciones profesionales, científicas, técnicas, etc.

Oportunidades de mejora:

Tabla 163. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR IMPACTO EGRESADOS EN EL MEDIO

Factor	Característica	Oportunidad de Mejoramiento	Actividad o acción	Responsable	Recursos	Periodicidad /Tiempo
IMPACTO DE LOS EGRESADOS	36	Divulgar en el entorno gastronómico (Industria de alimentos, sector HORECA, OGs y ONGs), el perfil profesional del graduado del Programa de Gastronomía	Visitas a las organizaciones claves, invitaciones a las mismas a conocer el Programa.	Jefatura de Práctica Empresarial y Alumni Director del Programa	Asignación presupuestal EICEA Asignación presupuestal Programa de Gastronomía	
		Reforma curricular refuerzo asignaturas de gestión (administración) gastronómica. Rediseño del plan de estudios para aumentar las materias de gestión.	Análisis de las competencias de gestión que demanda el entorno.	Director de Programa Jefes de Departamento Sub comisión de Currículo		Reforma planteada a 2019
	37	Mejorar la formación de otras competencias demandas por el entorno (ventas, mercadeo)	Diseño de electivas por organizaciones expertas en el área de gestión.	Director del Programa Organizaciones aliadas		2018-2

4.10. FACTOR 10. RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS

CARACTERÍSTICA 38. Recursos Físicos

A. Espacios que se destinan al desarrollo de cada una de las funciones sustantivas a que se dedica el programa y de las áreas destinadas al bienestar institucional.

La Universidad de La Sabana y el Programa de Gastronomía cuenta con los espacios para las funciones sustantivas que se resumen a continuación:

Tabla 164. Relación de Aulas y Salas disponibles para el programa

Uso de Espacios	Propiedad		Arriendo		Comodato		Otros		Total	
	CE*	m ²	CE	m ²	CE	m ²	CE	m ²	CE	m ²
Aulas de Clase	150	8436	2	63	0	0	0	0	146	8436
Laboratorios, talleres y salas de informática	108	6246	1	33	0	0	0	0	104	6279
Sala de Profesores	50	1185	0	0	0	0	0	0	50	1185
Auditorios	5	800	0	0	0	0	0	0	5	800

Bibliotecas	2	4515	0	0	0	0	0	0	2	4515
Lectura o estudio	3	1205	0	0	0	0	0	0	3	1205
Oficinas profesores y personal administrativo	663	7122	66	1075	0	0	0	0	663	7188
Espacios Deportivos	10	12017	0	0	0	0	0	0	10	12017
Restaurantes Cafeterías	16	3233	0	0	0	0	0	0	16	3233
Zonas Recreación y Cultura	7	13908	0	0	0	0	0	0	7	13908
Servicios Sanitarios	185	1639	41	138	0	0	0	0	195	1639
Otros		37343	0	547	0	0	0	0	0	37889
TOTALES	1090	94935	110	1856	0	0	0	0	1200	96791

Fuente: Portal Servicios Unisabana, CIUS. Información Estadística Interna Recursos de Planta Física Institucional. 2016-2

El detalle de las aulas se resume a continuación:

Tabla 165. Detalle de aulas por edificios

Nº	Capacidad total (Nº de puestos)	Área total (m²)
EDIFICIO A	767	853,18
AGORA	54	67,5
EDIFICIO B	640	835
EDIFICIO C	179	231,62
CAPILLA	45	75,39
EDIFICIO D	648	789,99
EDIFICIO E1	590	814,34
EDIFICIO F	39	37,41
EDIFICIO G	1100	1.530,89
EDIFICIO H	16	63,9
EDIFICIO KL	492	798,85
CASA DEL BOSQUE	66	128
ATELIER	332	1.036,00
FABLAB	52	83,2
CLINICA UNIVERSIDAD DE LA SABANA	99	155,3
SEDE CALLE 80	180	389,76
PISO 5	304	482,95
CASA CHÍA	30	62,55
TOTAL	5633	8.435,83

Fuente: Portal Servicios Unisabana, CIUS. Recursos Planta Física Institucional 2016-2

Laboratorios:

108 laboratorios con 2,169 puestos de trabajo en 6,426 m², distribuidos así:

- 47 laboratorios para Ciencias Sociales y Humanas con 686 puestos en 1,900 m².
- 25 laboratorios para Ingeniería y afines con 430 puestos en 1,974 m².
- 15 laboratorios para Economía, Administración y afines con 644 puestos en 1,507 m².
- 21 laboratorios para Ciencias de la Salud con 409 puestos en 1,045 m².

Actualmente la EICEA dispone de los siguientes laboratorios al servicio de sus programas:

Tabla 166. Laboratorios para uso de la EICEA

Edificio	Salón	Laboratorio	Cantidad	Capacidad	M2
L	L-302	Taller laboratorio de alimentos (Food Lab)	1	20	44
L	L-303	Taller Cocina Inducción	1	20	43
L	L-304	Taller Cocina a Gas	1	20	37
L	L-305	Taller Cocina a Gas	1	20	37
L	L-306	Taller de cocina a Gas	1	20	37
L	L-307	Taller de cocina a Gas	1	20	37
E1	1er Piso	Business Center	1	30	68
L	2do Piso	Neuro Smart Lab (Neuromarketing)	1	6	9
E1	2do Piso	Bloomberg	1	30	65
L	4to Piso	Taller Practicas Restaurante Escuela	1	180	677
E1	E-206	Sala Bolsa Mercantil	1	30	39
INA	Harvard-IPADE-IAE-IESE	Aulas especiales para el desarrollo del método del caso	4	248	402
SUBTOTAL			15		1,507

Fuente: Portal Servicios Unisabana, CIUS. Información Estadística Interna Recursos de Planta Física Institucional. 2016-2

Los estudiantes del Programa de Gastronomía son usuarios de todos los laboratorios de la Escuela presentados anteriormente.

La Universidad tiene políticas y protocolos para llevar a cabo un control efectivo sobre la explotación y protección de los recursos físicos de la Institución. Para la utilización de los salones, la Dirección Administrativa tiene establecido un sistema de planillas que le permite controlar la utilización de los salones y los lugares de reunión distribuidos por el Campus. Cualquier cambio a la programación hecha desde inicio de cada periodo académico o la realización de una solicitud extraordinaria de espacios para la realización de eventos académicos se hace a través de la Jefatura Administrativa de la EICEA, quién a través de la Dirección General Administrativa es la encargada de otorgar los espacios. Para atender los requerimientos derivados de la función de docencia la Dirección Administrativa provee al Programa los espacios necesarios para satisfacer una demanda semestral de 116 horas de clase semanales (datos del segundo semestre de 2013), esto equivale aproximadamente a un 2% de la capacidad de aulas para pregrado.

Por su parte la Dirección de Bienestar es la encargada del préstamo y control de utilización de los espacios dedicados a bienestar universitario, como espacios deportivos, salas culturales, entre otros.

B. Existencia y uso adecuado de aulas, laboratorios, talleres, sitios de estudio para los alumnos, salas de cómputo, oficinas de profesores, sitios para la creación artística y cultural, auditorios y salas de conferencias, oficinas administrativas, cafeterías, baños, servicios,

campos de juego, espacios libres, zonas verdes y demás espacios destinados al bienestar en general.

La Dirección Administrativa tiene inventarios y estadísticas institucionales actualizadas del uso de las aulas de clase y laboratorios, de auditorio y aulas para eventos especiales, y también del uso y asignación de oficinas para profesores, estudiantes de posgrado y personal administrativo.

En la siguiente tabla se muestran los espacios disponibles en la planta física de la Universidad en relación con el número de estudiantes de pregrado.

Tabla 167. Estadísticas de planta física por estudiante de pregrado

Metros cuadrados por estudiante de pregrado	Periodo 2013 -1	Periodo 2014 -1
Metros cuadrados aulas de clase	1.18	0.96
Metros cuadrados laboratorios	0.69	0.69
Metros cuadrados auditorios	0.12	0.11
Metros cuadrados biblioteca	0.57	0.86
Metros cuadrados destinados a actividades de bienestar	3.3	3.23

Fuente: Informe Estadístico Institucional, 2014

La calidad de la planta física de la Universidad ha sido bien calificada por los evaluadores externos en otros procesos de evaluación para acreditación tanto de programas como a nivel institucional. Esta planta física se mantiene y mejora permanentemente gracias a la destinación de recursos presupuestales acordes con los planes de desarrollo y con los mecanismos de control de los recursos físicos. La Universidad cuenta con políticas y procedimientos para la conservación y mantenimiento de la planta física, descrito en el documento Praxis de Mantenimiento de Servicios Generales.

C. Existencia de planes y proyectos en ejecución para la conservación, expansión, mejoras y mantenimiento de la planta física para el programa, de acuerdo con las normas técnicas respectivas.

En el [Plan Estratégico de la Universidad de la Sabana al 2029](#), en el frente 6 se estipula: “La Sabana pretende el crecimiento del campus en sus alrededores en armonía con el ecosistema social y ambiental, razón por la cual proyecta iniciativas de ampliación y modernización en su infraestructura física teniendo en cuenta el desarrollo de su entorno.” El proyecto más visible se está construyendo en la actualidad, el [edificio Ad Portas](#), que sumará 32,000 metros cuadrados de aulas, laboratorios, restaurantes, auditorios, oficinas, etcétera, a la Universidad.

El Programa hace cada año mejoras y mantenimiento de sus espacios para mantener todo en perfecto funcionamiento. A continuación, se presenta el histórico de inversiones para el Programa de Gastronomía:

Tabla 168. Inversiones Programa Gastronomía

Año	Monto
2012	\$ 29.466.280
2013	\$ 31.763.020
2014	\$ 34.596.769
2015	\$ 52.888.772

Fuente: Jefatura Financiera de la Universidad, 2015.

D. Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo del programa sobre las características de la planta física, desde el punto de vista de su accesibilidad, diseño, capacidad, iluminación, ventilación y condiciones de seguridad e higiene.

La apreciación sobre la suficiencia de espacios para el desarrollo de las funciones académicas y administrativas, es que excelente o buena, por parte de 70% de los estudiantes, 100% de los directivos, 55.6 % de los empleados administrativos, 72% de los profesores de planta y 87.5% de los de cátedra. Se espera un incremento importante para el 2018 con la inauguración del nuevo edificio.

El resto de puntos de vista están relacionados a continuación:

Tabla 169. Percepción Excelente y buena sobre la planta física

Criterio	Estudiantes	Directivos	Administrativos	Prof. Planta	Prof. Cátedras
Distribución de los espacios	79.2%	100%	72.2%	90.9%	100%
Capacidad de los espacios	69.2%	100%	55,6%	81,8%	100%
Iluminación	95,4%	100%	100%	90,9%	100%
Ventilación	88,5%	100%	94,4%	90,9%	87,5%
Higiene	90,8%	100%	100%	100%	87,5%
Diseño	91,5%	100%	100%	100%	100%
Accesibilidad	83,1%	100%	77,8%	100%	87,5%
Seguridad	84,6%	100%	77,8%	100%	87,5%
PROMEDIO	85,3%	100,0%	84,7%	94,3%	93,8%

Fuente: Medición De Autoevaluación Institucional y de Programas 2016

Todas las calificaciones son por encima de 84% en los promedios, lo que indica una gran aceptabilidad de los usuarios de la planta física del Programa y la Universidad.

E. Disponibilidad de infraestructura física para atender las necesidades académicas, administrativas y de bienestar, que sea coherente con la modalidad en que se ofrece el programa.

Como se relacionó en las tablas 162, 163 y 164 el Programa cuenta con aulas especializadas (talleres de cocina, panadería y pastelería; laboratorio de alimentos *Food Lab*; Restaurante Escuela). Sus oficinas están localizadas en el edificio L, oficina 301 y en el edificio Ad Portas segundo piso. Adicional cuenta con los espacios destinados a servicios transversales que brinda la Universidad para actividades académicas, administrativas y de bienestar (tabla 163). Al preguntarle a directivos y profesores sobre la coherencia de los recursos de planta física y las actividades propias de la modalidad del Programa, responden en acuerdo y total acuerdo el 100% y el 90.9%.

Conclusiones de la característica 38

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

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

Cada año se destinan recursos del presupuesto para el mantenimiento, expansión, y mejoras de la planta física de los talleres y laboratorios del Programa.

La apreciación sobre la planta física por parte de la comunidad del Programa es muy buena, y se espera siga mejorando con el aumento de espacios con el nuevo edificio.

CALIFICACIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 38

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4,71**. Su evaluación se realizó bajo los principios de eficiencia, coherencia y pertinencia.

CARACTERÍSTICA 39. Presupuesto del Programa

A. Origen, monto y distribución de los recursos presupuestales destinados al programa.

Los ingresos del Programa de Gastronomía provienen mayoritariamente de los derechos de matrícula. Otras partidas minoritarias, aunque significativas son los derechos distintos a la matrícula y los cursos y seminarios, tal como se aprecia en la tabla siguiente. Del 2012 al 2015 el Programa de Gastronomía ha tenido los siguientes ingresos y deducciones:

Tabla 170. Ejecución histórica del presupuesto, por rubros (2012-2015)

Año	Ingresos por matrícula	Otros Ingresos	Gastos Personal Cátedra	Gastos Personal Docente	Gastos en Honorarios	Gastos de Viajes	Gastos en Promoción	Otros Gastos
2012	1.692.466.274	134.499.939	338.994.400	487.267.316	17.673.329	41.140.671	24.968.354	577.886.485
2013	1.641.124.681	117.810.396	331.582.316	382.524.186	29.692.460	13.200.284	24.271.260	537.767.357
2014	1.776.923.785	191.405.337	268.480.230	286.818.916	15.232.411	42.053.521	27.335.022	707.419.426
2015*	2.206.868.226	210.955.593	250.426.749	123.239.628	16.639.998	38.637.002	134.985.361	978.889.257

Fuente: Jefatura Financiera, 2015.

El presupuesto de las Facultades (Escuela) e Institutos forma parte integral del presupuesto general de la Universidad. Por lo anterior, las modificaciones que se hagan a este último pueden implicar modificaciones a los presupuestos en dichas Facultades e Institutos. El presupuesto aprobado para cada Facultad o Instituto, y en general para todas las unidades académicas o administrativas de la Universidad se ajusta acorde a los Planes de Desarrollo de las Facultades.

El Gobierno Central de la Universidad es quien asigna el presupuesto manejado en temas de creación artística y cultural, proyección social, bienestar institucional e Internacionalización. Su decisión es independiente de la Dirección de Profesores e Investigación, Dirección de Bienestar Universitario y la Dirección Central de Estudiantes, pero igualmente beneficia a todos los miembros de la comunidad de la Sabana. Estas dependencias gestionan y administran autónomamente los presupuestos asignados. Para ahondar en la participación que tengan los estudiantes y profesores en éstas áreas recomendamos revisar los Factores 2, Característica 6 (Estudiantes, Participación En Actividades De Formación Integral) y el Factor 3, Característica 12 (Profesores, Estímulos a La Docencia, Investigación, Creación Artística y Cultural, Extensión o Proyección Social y a La Cooperación Internacional).

Las inversiones ya fueron relacionadas en la tabla 166. En forma transitoria los recursos destinados para inversiones, son los previstos en el Plan de Desarrollo actual y ya previstos en el flujo de caja,

los cuales se asignarán a los diferentes rubros, en la medida que se terminen de concretar las necesidades prioritarias.

B. Mecanismos de seguimiento y verificación a la ejecución presupuestal del programa con base en planes de mejoramiento y mantenimiento.

El Programa dispone de recursos presupuestales suficientes para su funcionamiento e inversión, de acuerdo con su naturaleza y objetivos. La asignación presupuestal se realiza acorde con las proyecciones de ingresos y la ejecución de gastos operativos del año inmediatamente anterior. Este procedimiento se hace oficial a la Decana de la Escuela y a la Jefatura Administrativa quién es la ejecutora y responsable del presupuesto, y quien hace seguimiento y verificación de la ejecución presupuestal.

Los planes de mejoramiento de corto plazo se realizan en ejecución anual. Al finalizar el año se definen objetivos de desempeño para la Escuela y el Programa y se asignan responsabilidades a nivel de directivos y administrativos de la Escuela o a nivel de profesores especialmente si se trata de resultados de docencia o investigación. Si las acciones hacen parte de la ejecución de los directivos, administrativos y profesores sin recursos adicionales necesarios se incluyen simplemente en sus agendas del año siguiente. Si se requieren recursos adicionales se incluyen en el presupuesto de inversión del año siguiente el cual recibe una aprobación preliminar por la Comisión de Escuela.

La formulación y la ejecución presupuestal del programa están ajustadas a procedimientos claramente definidos. Se cuenta con dos niveles de seguimiento y verificación. A nivel de la Escuela, la comisión de EICEA examina en varios momentos el presupuesto del programa:

- Revisión del presupuesto de operación aprobado por la dirección financiera de la Universidad. Una buena parte de los rubros de este presupuesto son de destinación particular por cada programa de la Escuela: por ejemplo, los rubros de viajes, capacitación, promoción, etc. Esto se realiza al comienzo del año.
- Revisión periódica de la ejecución de algunos rubros. Esto depende de las solicitudes de ejecución de recursos que llegan a la comisión. Antes de analizar cada caso se consulta la disponibilidad presupuestal. En contadas ocasiones se puede llegar a solicitar partidas especiales por situaciones imprevistas o de importancia estratégica para la Escuela.
- Formulación de los presupuestos de inversión y de operación del programa para el año siguiente. Se realiza en el segundo semestre del año.

A exterior de la Escuela la unidad encargada de realizar el seguimiento y verificación de la ejecución presupuestal es la Dirección Financiera que cuenta con los mecanismos y procedimientos definidos y realiza esta actividad durante todo el año. La Universidad cuenta a su vez con mecanismos de auditoría y revisoría para el seguimiento independiente y aseguramiento de sus procesos financieros.

C. Distribución de la asignación presupuestal para actividades de docencia, investigación, creación artística y cultural, proyección social, bienestar institucional e internacionalización que en forma directa o indirecta se reflejen en el programa.

La distribución para la asignación presupuestal se hace desde cada unidad. Para las actividades de docencia y proyección social se hace desde la Dirección del Programa. Para las actividades de investigación y la creación artística y cultural se hace desde la Dirección Central de Investigación y

la Dirección de Profesores e Investigación de la EICEA. Para las actividades de bienestar institucional, lo hace la Dirección de Bienestar Universitario, y para el desarrollo de la internacionalización, se hace por parte de la Dirección de Relaciones Internacionales de la Universidad, la Jefatura de Internacionalización de la EICEA, y la Dirección del Programa.

D. Porcentaje de los ingresos que la Institución dedica a la inversión en el programa.

Históricamente, como se ve en la tabla siguiente, las inversiones en el Programa suelen ser de alrededor del 0,015% de los ingresos totales de la Universidad.

Tabla 171. Porcentaje de inversiones del Programa sobre ingresos de la Universidad

Año	Total Ingresos Universidad	Inversión	% Inversión/ Ingresos
2012	\$ 191.453.957.587	\$ 29.466.280	0,015%
2013	\$200.578.642.370	\$ 31.763.020	0,016%
2014	\$ 223.219.529.825	\$ 34.596.769	0,015%

Fuente: Jefatura Administrativa EICEA, Dirección Financiera.

E. Capacidad del programa para generar recursos externos para el apoyo a sus funciones misionales.

El Programa tiene la capacidad de generar recursos externos para apoyar sus funciones de docencia, investigación y extensión. A través de Visión-OTRI unidad que ya hemos referenciado en las características 3 y la 27, se han desarrollado asesorías, consultorías, capacitaciones, ente otras actividades a empresas del entorno (Tabla 91: Proyectos y actividades de extensión o proyección social).

En segundo lugar, la Dirección de Investigaciones maneja un presupuesto para apoyar contrapartidas en proyectos de investigación que reciban partidas externas, por ejemplo, de agencias financiadoras como Colciencias. Para el año 2016 se han recaudado recursos por \$623.936.229 para proyectos de investigación del Programa.

Por último, la unidad de Amigos Unisabana gestiona recursos externos a manera de donación los cuales contribuyen a consolidar el fondo destinado por la Universidad para becas y ayudas económicas a estudiantes con escasos recursos. Como relacionado en la tabla 4 (Porcentaje de estudiantes becarios), se han beneficiado en promedio el 27% de los estudiantes del Programa que son becarios.

F. Apreciación de directivos y profesores adscritos al programa sobre la suficiencia de los recursos presupuestales de que se dispone en el mismo y sobre la ejecución presupuestal.

En la encuesta institucional, al preguntarle a directivos y profesores si se ve reflejada la destinación de recursos financieros a la investigación, la docencia, la proyección social, el bienestar universitario, y la gestión administrativa, en el desarrollo institucional, respondieron que si en todas las instancias los directivos del Programa, y el 81,8% de los profesores, salvo en el rubro de gestión administrativa donde respondieron afirmativamente el 72,7%. Las respuestas negativas fueron de no sé y no respondo.

G. Existencia de estudio de viabilidad financiera del programa, que incluya un plan básico de inversión orientado a la consolidación del Proyecto Educativo.

Desde la Dirección del Programa el presupuesto de operación permite cubrir los gastos relacionados con las nóminas de profesores de planta y de cátedra, suministros, gastos de promoción del programa y el pago de viáticos, pasajes e inscripciones de profesores a eventos nacionales e internacionales o de algún invitado internacional ocasional, entre otros rubros.

La inversión se planifica desde las jefaturas de departamento, que deben presupuestar las inversiones que requieren para el año siguiente de acuerdo al PEP del Programa, y el correcto funcionamiento de las operaciones del Programa.

H. Los planes de mejoramiento del programa se soportan en un presupuesto de apropiación programada.

Los planes de mejoramiento están soportados en el presupuesto. Algunos no requieren de inversión o gasto presupuestal, y a estos se les da prioridad. La planificación de las mejoras se hace partiendo de su relevancia e impacto sobre la calidad, visibilidad e internacionalización del Programa.

Conclusiones de la característica 39

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

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

La EICEA se ha visto beneficiada por las unidades Visión – OTRI, la Dirección de Investigación y la oficina Amigos Unisabana pues han permitido vincular proyectos y al grupo de investigación del Programa para generar recursos adicionales y beneficiar a estudiantes del mismo a través de becas y ayudas económicas otorgadas. Se han desarrollado proyectos de extensión que han permitido el inicio de actividades de proyección social, con reconocimiento en el entorno y se espera que a futuro pueda crecer impulsado por la consolidación del equipo profesoral y del grupo de investigación relacionado del Programa.

Calificación de la característica 39

Esta característica tiene un cumplimiento pleno con una calificación de **4.73**. Para su evaluación se tuvieron en cuenta los principios de coherencia, eficiencia, eficacia y responsabilidad.

CARACTERÍSTICA 40. Administración de recursos

A. Manejo de los recursos físicos y financieros, en concordancia con los planes de desarrollo, los planes de mejoramiento y el tamaño y la complejidad de la institución y del programa.

La administración de los recursos físicos y financieros del Programa son eficientes, eficaces, transparentes y se ajustan a las normas legales vigentes. La administración de los recursos físicos y

financieros de la Universidad está a cargo de la Dirección de Operaciones, la Dirección de Alimentos y Bebidas, la Dirección Financiera y la Dirección de Sistemas y Tecnologías de Información, adscritas a la Dirección General Administrativa. La primera cuenta con cinco jefaturas de las que dependen más de 300 empleados y tiene como función la planeación, administración, desarrollo y mantenimiento de la planta física. La Dirección de Alimentos y Bebidas tiene a su cargo la gestión de todos los puntos de alimentación para la comunidad universitaria. La Dirección de Sistemas y Tecnologías de información se encarga de la planeación y control de los sistemas de información y los recursos tecnológicos, para lo cual cuenta con más de 30 empleados. Por su parte, la Dirección Financiera tiene a su cargo alrededor de 35 empleados adscritos a las unidades de auditoría interna, jefaturas de Becas y Ayudas Económicas, Contabilidad, Financiación Universitaria, Financiera, y Tesorería. Esta Dirección tiene como principales tareas la consolidación del modelo financiero de la Universidad y la optimización de la gestión financiera para garantizar el desarrollo del Proyecto Educativo Institucional. Al interior del Programa la unidad encargada de la administración de los recursos físicos y financieros es la Jefatura Administrativa, que rinde informes mensuales a la Comisión de Escuela y a las direcciones anteriormente descritas.

B. Criterios y mecanismos para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto y para la asignación de recursos físicos y financieros para el programa.

Los presupuestos de operación y de inversión en el Programa dependen directamente de las necesidades semestrales y anuales que son evaluadas por la Dirección del Programa y aprobadas en la Comisión de EICEA. En un horizonte más amplio estos presupuestos se ajustan al plan de desarrollo de la Escuela y de la Universidad y a las políticas de administración de recursos definidas en órganos de gobierno colegiado como la propia comisión de asuntos generales de la Universidad.

Los procesos de administración de estos recursos físicos y financieros están soportados por los sistemas de información denominados Iceberg, Olis. En el segundo semestre de 2013 se comenzó un proceso de actualización de estos sistemas mediante la adquisición de la solución Peoplesoft de Oracle que comenzó su aplicación en 2016.

C. Evidencias de los controles legales y administrativos para asegurar el manejo transparente de los recursos.

El Plan de Desarrollo Institucional a 2029 estableció como objetivo estratégico la aplicación eficiente de recursos a través de la articulación de la planeación con los presupuestos de las diferentes Unidades. La planeación financiera se basa en la elaboración de planes de desarrollo que permiten direccionar la gestión de las unidades académicas y a la vez aseguran que los recursos se inviertan adecuadamente en la ejecución de las funciones sustantivas.

Los criterios y mecanismos para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto y para la asignación de recursos físicos y financieros para el Programa se realizan de acuerdo con los planes de desarrollo, las aprobaciones de ejecución se hacen en Comisión de Escuela previo estudio de expedientes en donde se sustentan las inversiones a ejecutar de acuerdo al monto.

Figura 3. Procesos de elaboración de Planes de Desarrollo



Fuente: Informe de autoevaluación institucional, 2009

Para la evaluación y toma de decisiones sobre los recursos físicos y financieros la Universidad cuenta con instancias de Gobierno colegiado, que en este caso es el Comité Financiero, presidido por el Rector y los comités de compras y construcciones. Como parte del compromiso con el desarrollo y el fortalecimiento de los procesos administrativos con base en la calidad. Durante el periodo evaluado la Universidad estableció un Sistema de Gestión de Calidad para los servicios de apoyo a la academia que recibió la certificación de calidad en la norma ISO 9001:2008, en enero de 2010. Este propósito que se hace manifiesto en el Proyecto Educativo Institucional PEI, busca en cumplimiento de la misión, satisfacer las necesidades, intereses y expectativas de la comunidad universitaria, implicando a dicho sistema en todos los procesos de la Universidad, entre los cuales se incluyen los macroprocesos de Administración Financiera, Becas y Ayudas y Gestión de Compras y Contratación. El primero abarca desde la planeación financiera hasta la evaluación financiera y consolidación contable y el segundo la asignación de becas y ayudas económicas para los estudiantes. El sistema establece las políticas, procesos, procedimientos, normas e instructivos para llevar a cabo las tareas de asignación y control de recursos a través de la gestión articulada de las estructuras y los procesos promoviendo el trabajo bien hecho y la mejora permanente.

Estos procesos son sujetos de mejora continua a través de los mecanismos propios de los Sistemas de Gestión de Calidad, como las autoevaluaciones, las auditorías internas y el manejo de tendencias SQRFA (sugerencias, quejas, reclamos, felicitaciones, y autoevaluación). Al interior de las Facultades (EICEA) se han establecido autorizaciones en los niveles del gasto e inversión dependiendo del monto a ejecutar. El nivel menor de ejecución lo tiene la Jefatura Administrativa, quien autoriza los gastos de operación; y el mayor el Consejo Superior, que autoriza todos los gastos e inversiones que modifiquen la estructura del patrimonio, todo con el ánimo de mantener la transparencia y asegurar la colegialidad en las decisiones financieras. De igual forma, la ejecución de los presupuestos de inversión es verificada y aprobada por los comités financiero y de compras y la contratación de personal por la Comisión de Valoración y Remuneración de Cargos, previo visto bueno de la Dirección Financiera.

D. Apreciación de directivos y profesores adscritos al programa sobre la equidad en la asignación de recursos físicos y financieros para el programa

La apreciación de directivos y profesores sobre la equidad en la asignación de recursos físicos y financieros es muy positiva por el 100% de los directivos y 82% de los profesores. El Programa por

su naturaleza cuenta con los espacios que requiere, y se ve con proyectos como el de la construcción del Food Lab, que comenzó a operar en 2017-1.

Conclusión de la característica 40

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

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

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

Calificación de la característica 40

Esta característica tiene un cumplimiento en alto grado con una calificación de **4.82**. Fue evaluada de acuerdo a los principios de eficiencia, eficacia, coherencia y equidad.

Calificación Final del Factor Recursos Físicos y Financieros

Tabla 172. Calificación Final Factor Recursos Físicos y Financieros

Calificación Final Factor Recursos Físicos y Financieros						
	Característica	Ponderación	Calificación	Evaluación ponderada	Logro Ideal	% Cumplimiento logro
38.	Recursos Físicos	40%	4,71	1,89	2,0	92%
39.	Presupuesto del programa	30%	4,73	1,42	1,5	94%
40.	Administración de recursos físicos y financieros	30%	4,82	1,45	1,5	97%
	Total	100%		4,75	5,0	95%

El Factor de Recursos Físicos y Financieros ha sido calificado con **4.75** de manera que tiene un alto grado de cumplimiento.

Conclusiones del Factor Recursos Físicos y Financieros

Fortalezas:

Como fortalezas de este factor se puede apreciar que la Universidad ofrece una planta física de 96,791 m², que soporta las actividades académicas de una comunidad universitaria de más de 12,000 personas, incluyendo a los estudiantes, docentes, profesores y empleados administrativos del Programa de Gastronomía. Está diseñada para atender las necesidades académicas y de bienestar de esta comunidad, y continua creciendo de acuerdo al [Plan Estratégico de la](#)

[Universidad de la Sabana al 2029](#). Muestra de esto es la construcción del edificio Ad Portas, que sumará 36,000 m² de espacios que fortalecerán la planta física por medio de aulas, laboratorios, auditorios, restaurantes, etc. La EICEA cuenta con una infraestructura de laboratorios especializados para docencia e investigación, incluyendo el laboratorio Bloomberg, la Sala de la Bolsa Mercantil, el Neuro Smart Lab, y específicamente para el Programa de Gastronomía, las aulas taller de artes culinarias, el Food Lab, y el Restaurante Escuela®.

El espacio destinado al desarrollo de funciones académicas y administrativas, sumado a los espacios y aulas especializadas destinadas para el uso específico del Programa de Gastronomía, son suficientes para el tamaño del mismo. La apreciación de la comunidad del Programa respecto a la suficiencia de espacios es muy buena (por encima del 77% en promedio), y se espera que mejore con la adición de nuevos espacios de atención de alumnos que brindará el edificio Ad Portas a partir de enero del 2018.

El Programa hace un manejo transparente de los recursos presupuestales destinados para su funcionamiento a la luz del Plan de Desarrollo Institucional que direcciona de manera clara la planeación, ejecución y seguimiento de los recursos físicos y financieros. Igualmente, la Universidad y la Escuela cuentan con mecanismos de control de los recursos físicos y financieros que propenden por la transparencia y la adecuada utilización de los recursos con criterios eficaces y eficientes y de equidad y que hacen parte del sistema de gestión de calidad que cuenta con certificación ISO 9001 hasta el 2016.

Oportunidades de mejora:

Tabla 173. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS

Factor	Característica	Oportunidad de Mejora	Actividad o Acción	Recursos	Periodicidad / Tiempo
RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	38	Creación de un Cooking Lab	Realizar pruebas para mejorar y actualizar las Asignaturas de Ciencia y Artes Culinarias	Asignación presupuestal en el plan de Desarrollo del Programa de Gastronomía y de la EICEA	Reforma planteada a 2019
	39	Proyecto de Gestión del Presupuesto	Realizar reuniones en el primer semestre de cada año para planificar de acuerdo los resultados del año anterior el presupuesto de año siguiente.		1 vez al año
	40	Seguimiento del gasto e inversiones a través del Sistema SIGA Financiero	Capacitaciones para poder hacer seguimiento de los rubros presupuestales de acuerdo a su ejecución para tener mejor control del gasto.		Continuo

CONCLUSIONES GENERALES

CALIFICACIÓN GLOBAL SEGÚN FACTOR

Tabla 174. Calificación Global por Factores

No.	FACTOR	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN OBTENIDA
1	MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA.	13%	4,61
2	PROCESOS ACADÉMICOS	12%	4,70
3	PROFESORES	14%	4,60
4	ESTUDIANTES	16%	4,58
5	INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL	8%	4,60
6	VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	9%	4,36
7	BIENESTAR INSTITUCIONAL	7%	4,83
8	ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN.	6%	4,51
9	IMPACTO DE LOS EGRESADOS EN EL MEDIO.	10%	4,54
10	RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	5%	4,75
	TOTAL	100%	4,60

El Programa de Gastronomía en nueve años ha establecido una comunidad de expertos alrededor de los cuatro pilares del plan de estudios (artes culinarias, ciencia de los alimentos, estudios culturales de la alimentación y gestión gastronómica empresarial). Para lograrlo se trabajó en construir un plan de estudios en coherencia curricular con el perfil profesional y ocupacional del gastrónomo graduado. Estos perfiles se han definido de acuerdo a las necesidades del entorno del Programa, y los sectores que trabajan con alimentos y alimentación en el país y en el extranjero (industria de alimentos, sector HORECA, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales).

La planta profesoral del Programa se compone de expertos de los cuatro pilares de formación. Unos de carrera académica que como investigadores y docentes aportan a la formación de los estudiantes mediante la ciencia y los estudios culturales; y otros como expertos profesionales cuya trayectoria en el sector real, traen a las aulas de clase el conocimiento de la praxis de su profesión.

Esto se refleja en la calidad de la formación que reciben los estudiantes, que, a lo largo de los semestres, demuestran como las competencias aprendidas aportan al crecimiento de la cultura de investigación del Programa y también al entorno mismo a través de sus trabajos, proyectos y actividades de participación en este.

Es así como en 2015 se creó un grupo de investigación *Alimentación, gestión de procesos y servicio*, con dos líneas de investigación *Ciencia y cultura de la alimentación*, y *Antropología, sociología e historia de la alimentación*, que ha sacado 31 productos de investigación, entre ellos cuatro artículos publicados en revistas internacionales indexadas, y cuatro en revistas nacionales indexadas; 28 trabajos de grado de pregrado, 2 trabajos de grado de maestría. Actualmente en el grupo hay cuatro proyectos en curso, en donde existe participación de investigadores y estudiantes del Programa.

El Programa es un referente académico y de proyección social en el entorno. Su participación en la comunidad gastronómica nacional e internacional es prolífica. Sus profesores y estudiantes, participan constantemente de actividades, congresos, conversatorios, ferias y festivales, en Colombia y en el extranjero, tanto como asistentes, invitados, y pares académicos, con ponencias, charlas, demostraciones culinarias, posters, etc. Es consultado constantemente por medios de comunicación y sus profesores son invitados regulares en programas de radio y televisión. La publicación de su primer libro: Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana del Chef Carlos H. Gaviria A. le ha permitido hacer presencia en un sinnúmero de eventos de la Red Gastronómica del País, e invitado como conferencista en instituciones universitarias y técnicas.

Los graduados del Programa han producido un gran impacto en el entorno. Se ocupan en diferentes actividades como emprendedores, empleados, o continúan estudios de posgrado. Los sectores productivos en donde hacen impacto son la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes, y catering), y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que trabajan con alimentos.

El Programa se ha preocupado por tener las mejores aulas especializadas, y cuenta con aulas talleres para artes culinarias, un laboratorio de alimentos (FOOD LAB), el Restaurante Escuela®, y los espacios de la Dirección de Alimentos y Bebidas en donde los estudiantes hacen sus prácticas de gestión gastronómica empresarial.

El grado de calidad del Programa es alto, y su compromiso siempre ha sido el mantener el más alto nivel de formación posible para sus estudiantes en los campos de formación que ofrece. Esto lo evidencian las calificaciones superiores en todos los factores.

MEJORAS A FUTURO

El Programa debe trabajar en varios retos a futuro, expuestos en las tablas de oportunidades de mejora al final de cada “Factor”. A continuación, se sintetiza basado en las oportunidades de mejora, los tres grandes retos en el horizonte.

- Fortalecer la percepción del entorno sobre el Profesional en Gastronomía.
- Fortalecer la transdisciplinariedad entre los pilares del Programa.
- Consolidar la investigación y la producción artística y cultural del Programa.

El Programa está muy comprometido con una visión del futuro en la que logre consolidar estos retos. Cuenta con el apoyo de la unidad académica a la que pertenece, la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, las demás unidades que le prestan servicios académicos y administrativos y la del gobierno central de la Universidad, que entienden su relevancia en el medio, y su gran aporte a la sociedad y a su entorno.

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Pre-Requisitos incorporados al plan de estudio.....	26
Tabla 2. Cambios de horas semanales por materia.....	27

Tabla 3. Ponderación de Factores	33
Tabla 4 Ponderación de Características	34
Tabla 5. Calificación cuantitativa	37
Tabla 6. Correspondencia entre misión y visión institucional y objetivos del programa	41
Tabla 7. Porcentaje de estudiantes becarios	43
Tabla 8. Mecanismos de difusión del PEP	45
Tabla 9. Programas de pregrado universitario relacionadas a la gastronomía en Colombia	48
Tabla 10. Distribución de Créditos Académicos	49
Tabla 11. Distribución de Créditos Académicos en Áreas de Conocimiento	49
Tabla 12. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015:	51
Tabla 13. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015 por competencias.	52
Tabla 14. Resultados Competencias Genéricas – Universidades Acreditadas	52
Tabla 15. Salidas académicas internacionales de profesores y docentes	52
Tabla 16. Calificación final del Factor Misión, Proyecto Institucional y del Programa	54
Tabla 17. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR MISION, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA.	55
Tabla 18. Componentes del Proceso de Admisión a los programas de pregrado de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas.	56
Tabla 19. Población de Estudiantes Matriculados al Programa (2006-1-2015-2) de acuerdo al intervalo de puesto en las pruebas saber 11 y otros	58
Tabla 20. Histórico Estudiantes Matriculados por Género	58
Tabla 21. Distribución socioeconómica de la población del Programa de Gastronomía	59
Tabla 22. Distribución de los estudiantes nuevos de pregrado por nivel de inglés Gastronomía .	60
Tabla 23. Estudiantes de Gastronomía con segundo programa	61
Tabla 24. Proceso a seguir para aplicar a la Universidad de La Sabana y la matriculación.	62
Tabla 25. Metas de matrículas del Programa de Gastronomía	64
Tabla 26. Estudiantes inscritos, admitidos y nuevos al Programa de Gastronomía 2008-2 a 2016-1	66
Tabla 27. Ubicación en Saber 11 de los Estudiantes Matriculados en Primer Semestre	68
Tabla 28. Cobertura de Asesorías Académicas Personalizadas	69
Tabla 29. Estudiantes que participan en programa PAT por semestre de Gastronomía	70
Tabla 30. Número de estudiantes inscritos en semilleros de investigación del Programa de Gastronomía	71
Tabla 31. Estudiantes de Gastronomía que han participado en actividades extracurriculares	71
Tabla 32. Estudiantes distinguidos y meritorios en el Programa de Gastronomía	74
Tabla 33. Horas de monitoría semestrales Programa de Gastronomía	75
Tabla 34. Calificación Final Factor Estudiantes	76
Tabla 35. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ESTUDIANTES	77
Tabla 36. Vinculación de profesores en el Programa de Gastronomía desde 2008	80
Tabla 37. Vinculación de profesores por nivel de formación desde 2008 de los Departamentos Artes Culinarias y Ciencia y Cultura de La Alimentación	80
Tabla 38. Departamentos transversales de la EICEA	81
Tabla 39. Ubicación de profesores en el escalafón adscritos a la EICEA y el Programa de Gastronomía	85

Tabla 40. Participación de profesores del Programa de Gastronomía en órganos de decisión. ...	86
Tabla 41. Nivel de formación de los profesores del Programa de Gastronomía.....	88
Tabla 42. Porcentaje de prestación de servicios docentes recibido por el Programa de Gastronomía durante los periodos 2015-2 y 2016-1.....	88
Tabla 43. Ubicación de Profesores en el escalafón adscritos a Gastronomía año 2016-2.....	89
Tabla 44. Profesores de planta de Gastronomía con título académico más alto en su formación académica en relación con el objeto de conocimiento.....	90
Tabla 45. Profesores de planta de Gastronomía con dedicación de tiempo completo, medio tiempo y cátedra, según nivel de formación.	91
Tabla 46. Porcentaje de dedicación de los profesores adscritos al Programa de Gastronomía, a investigación, docencia, actividades administrativas entre otras.....	91
Tabla 47. Participación de profesores de Gastronomía en cursos de formación ofrecidos por la Universidad, en el semestre 2016-2.....	95
Tabla 48. Estrategias de la EICEA y la Universidad para estimular las actividades de los profesores.....	98
Tabla 49. Productos para la docencia con ISSN/ISBN realizados por profesores del programa ...	99
Tabla 50. Elementos para la valoración de la hoja de vida y la asignación salarial de un profesor que ingresa a la Universidad de La Sabana.....	101
Tabla 51. Criterios y aspectos a evaluar para los profesores en la Universidad de La Sabana....	104
Tabla 52. Promedio global de las evaluaciones de los profesores de planta y cátedra de los profesores del Programa de Gastronomía desde el periodo 2014-2 hasta el 2017-1.....	104
Tabla 53. Tipos de evaluación y actores involucrados.....	105
Tabla 54. Calificación Final Factor Profesores.....	106
Tabla 55. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR PROFESORES.....	107
Tabla 56. Planes de estudio vigentes en 2016-2.....	110
Tabla 57. Distribución de créditos académicos para los planes vigentes en 2016-2.....	110
Tabla 58. Correspondencia asignaturas orientadas a la formación de dimensiones ética, estética, ambiental, filosófica, política y social.....	113
Tabla 59. Distribución de créditos y actividades académicas de las asignaturas del Programa.....	115
Tabla 60. Estrategias Pedagógicas.....	116
Tabla 61. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015:.....	117
Tabla 62. Resultados Pruebas Saber Pro 2012-2015 por competencias.....	117
Tabla 63. Resultados en pruebas Saber 11 y Saber Pro.....	119
Tabla 64. Prácticas durante la carrera de Gastronomía.....	120
Tabla 65. Materias troncales dictadas en inglés.....	122
Tabla 66. Electivas dictadas en inglés por el Programa de Gastronomía.....	122
Tabla 67. Prerrequisitos de lenguas extranjeras para Gastronomía.....	122
Tabla 68. Troncales y Prerrequisitos del Programa de Gastronomía.....	126
Tabla 69. Troncales y Prerrequisitos del Programa de Gastronomía y Cocina Profesional de la Colegiatura de Medellín.....	126
Tabla 70. Troncales y Prerrequisitos del Programa Bachelor of Science (Culinology®) de Taylor's University.....	126
Tabla 71. Movilidad estudiantil nacional e internacional.....	126
Tabla 72. Estudiantes visitantes internacionales.....	127

Tabla 73. Convenios de práctica empresarial 2012-2016	128
Tabla 74. Estudiantes que realizaron práctica empresarial	128
Tabla 75. Electivas ofrecidas por el Programa de Gastronomía	129
Tabla 76. Número de Créditos Reconocibles de otros pregrados con el Programa de Gastronomía	130
Tabla 77. Convenios con universidades extranjeras	130
Tabla 78. Percepción de flexibilidad curricular	132
Tabla 79. Disciplinas y asignaturas que hacen parte del plan de estudios 2015-1	134
Tabla 80. Salidas académicas nacionales: Misiones Gastronómicas	134
Tabla 81. Resumen Charlas de los lunes 2015-2017	136
Tabla 82. Charlas 2015	136
Tabla 83. Charlas 2016	137
Tabla 84. Charlas 2017	137
Tabla 85. Equipos de Food Lab y Talleres Gastronomía de alta tecnología	140
Tabla 86. Asignaturas dictadas en talleres y laboratorios	142
Tabla 87. Asignaturas que forman para la investigación	142
Tabla 88. Duración de estudios por cohorte	144
Tabla 89. Estudiantes del Programa de Gastronomía	145
Tabla 90. Procesos de calidad del Programa	152
Tabla 91. Órganos de decisión de la EICEA	152
Tabla 92. Ámbitos de Proyección Social del Programa de Gastronomía	156
Tabla 93. Proyectos y actividades de extensión o proyección social	156
Tabla 94. Libro de Visitantes Invitados del Restaurante Escuela	158
Tabla 95. Material bibliográfico disponible en la biblioteca por Títulos	163
Tabla 96. Material bibliográfico disponible en la biblioteca por Ejemplares	163
Tabla 97. Presupuesto de Biblioteca asignado al Programa de Gastronomía	164
Tabla 98. Préstamo bibliográfico a estudiantes de Gastronomía	164
Tabla 99. Información de préstamo a profesores de la EICEA	165
Tabla 100. Apreciación respecto a los recursos de informáticos y de comunicación	168
Tabla 101. Percepción de la eficacia y oportunidad del servicio de soporte	168
Tabla 102. Instalaciones físicas para el desarrollo del Programa	170
Tabla 103. Apreciación sobre los recursos de apoyo docente	172
Tabla 104. Calificación final del Factor Procesos Académicos	172
Tabla 105. OPORTUNIDADES DE MEJORA DEL FACTOR PROCESOS ACADEMICOS	174
Tabla 106. Programas de pregrado universitario relacionadas con la gastronomía en Colombia.	176
Tabla 107. Programas técnico profesionales, y tecnológicos relacionados a la gastronomía en Colombia.	177
Tabla 108. Programas profesionales relacionados a la gastronomía en el mundo.	177
Tabla 109. Programas técnicos internacionales equivalentes relacionados a la gastronomía...	178
Tabla 110. Programas de maestría relacionados a la gastronomía en Colombia	178
Tabla 111. Programas de maestría relacionados a la gastronomía en el mundo.	178
Tabla 112. Proyectos de cooperación e investigación con agentes externos nacionales e internacionales	179

Tabla 113. Productos de los profesores en Cooperación con redes Nacionales e Internacionales	180
Tabla 114. Actividades de impacto social en su entorno.	182
Tabla 115. Visibilidad en medios de comunicación	185
Tabla 116. Estudiantes Internacionales	188
Tabla 117. Profesores o expertos visitantes nacionales o extranjeros	189
Tabla 118. Cursos de La Escuela Internacional de Verano en donde han participado Profesores y Estudiantes del Programa de Gastronomía	190
Tabla 119. Eventos académicos en los que participan profesores adscritos al programa	190
Tabla 120. Eventos académicos en los que participan profesores y estudiantes adscritos al programa	192
Tabla 121. Participación de los profesores del programa en actividades de cooperación	193
Tabla 122. Redes en las que participan los profesores del programa	194
Tabla 123. Calificación final Visibilidad Nacional e Internacional	195
Tabla 124. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	196
Tabla 125. Estrategias del programa que promueven el espíritu investigativo, creativo e innovador en los estudiantes	197
Tabla 126. Asignaturas del programa que contribuyen a desarrollar competencias de investigación	197
Tabla 127. Actividades y Proyectos de los profesores que contribuyen a desarrollar competencias de investigación	198
Tabla 128. Monitores del Programa de Gastronomía por Departamento	199
Tabla 129. Participación de estudiantes de Gastronomía en proyectos, semilleros y grupos de investigación	200
Tabla 130. Eventos en relación a las líneas de Investigación del Programa	201
Tabla 131. Emprendimientos de los estudiantes de gastronomía desde el año 2016	201
Tabla 132. Número de Trabajos de Grado Realizados por estudiantes de Gastronomía con Tutoría de los profesores	202
Tabla 133. Profesores en grupos de Investigación que aportan al Programa de Gastronomía	204
Tabla 134. Grupos de Investigación de la EICEA	205
Tabla 135. Grupos de Investigación de la Universidad para realizar actividades de investigación interdisciplinaria desde el área de cultura gastronómica.	206
Tabla 136. Proyectos de investigación de los profesores del Programa	207
Tabla 137. Producción académica y creativa de los profesores	208
Tabla 138. Desarrollo de Menús como creación artística del área de Artes Culinarias	210
Tabla 139. Porcentaje de dedicación a la Investigación por los profesores del Programa	211
Tabla 140. Apoyos a profesores del programa desde la Dirección de Investigación	211
Tabla 141. Calificación Factor Investigación	212
Tabla 142. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR INVESTIGACION	213
Tabla 143. Medios de divulgación de Bienestar Universitario	215
Tabla 144. Uso de servicios prestados por Bienestar Universitario.	218
Tabla 145. Percepción de la comunidad académica frente a la suficiencia de oferta actividades y servicios	219

Tabla 146. Percepción de la comunidad del Programa oferta de actividades y servicios ofrecidos	219
<i>Tabla 147. Perfiles identificados a partir de las variables de entrada a la universidad</i>	<i>221</i>
<i>Tabla 148. Becas y ayudas económicas destinadas al programa de Gastronomía</i>	<i>223</i>
<i>Tabla 149. Total, de beneficiarios con becas y ayudas económicas destinadas al Programa de Gastronomía</i>	<i>223</i>
<i>Tabla 150. Deserción de estudiantes por periodo académico del Programa de Gastronomía ...</i>	<i>224</i>
<i>Tabla 151. Estrategias de éxito académico institucionales</i>	<i>226</i>
<i>Tabla 152. Calificación Final del factor Bienestar Institucional</i>	<i>227</i>
Tabla 153. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR BIENESTAR INSTITUCIONAL	228
<i>Tabla 154. Áreas del conocimiento que dan apoyo al Programa</i>	<i>231</i>
<i>Tabla 155. Talento Humano de la EIECA para cumplir con los objetivos del programa</i>	<i>233</i>
Tabla 156. Planta docente y directiva del Programa de Gastronomía	233
<i>Tabla 157. Sistemas de información para la gestión administrativa y académica integradas por el SIGA</i>	<i>235</i>
Tabla 158. Percepción acceso y actualidad de contenidos web de la comunidad Programa Gastronomía	238
Tabla 159. Apreciación sobre Sistemas de Información Académica	238
Tabla 160. Calificación Factor Organización, Administración y Gestión.....	241
Tabla 161. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y GESTION	242
Tabla 162. Calificación Factor Impacto de los Egresados en el medio	248
<i>Tabla 163. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR IMPACTO EGRESADOS EN EL MEDIO</i>	<i>249</i>
<i>Tabla 164. Relación de Aulas y Salas disponibles para el programa</i>	<i>249</i>
Tabla 165. Detalle de aulas por edificios	250
Tabla 166. Laboratorios para uso de la EICEA	251
Tabla 167. Estadísticas de planta física por estudiante de pregrado	252
Tabla 168. Inversiones Programa Gastronomía	252
Tabla 169. Percepción Excelente y buena sobre la planta física.....	253
Tabla 170. Ejecución histórica del presupuesto, por rubros (2012-2015)	254
Tabla 171. Porcentaje de inversiones del Programa sobre ingresos de la Universidad	256
Tabla 172. Calificación Final Factor Recursos Físicos y Financieros	260
Tabla 173. OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO FACTOR RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS	261
Tabla 174. Calificación Global por Factores.....	263