



PROGRAMA EDUCATIVO DEL PROGRAMA (PEP)

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

FACULTAD DE INGENIERÍA AGRONÓMICA

**IBAGUÉ – TOLIMA
OCTUBRE DE 2023**

**CONSTRUYAMOS
JUNTOS**
una nueva historia
para la región

Tabla de Contenido

1. Marco Histórico del Programa	5
1.1 De la Universidad del Tolima	5
1.2 De la Facultad de Ingeniería Agronómica	5
1.3 Del Programa Profesional en Gastronomía	6
2. Denominación del Programa	9
2.1 Correspondencia de la Denominación del Programa con el Título a otorgar, el Nivel Formación, los Contenidos Curriculares, los Resultados de Aprendizaje y el Perfil del Egresado	10
3. Justificación	11
3.1 Coherencia con la Misión y el Proyecto Institucional	12
3.2 Análisis de la Oferta Local, Regional y Nacional de Programas Similares.....	12
3.2.1 Análisis de la Oferta Local y Regional	12
3.2.2 Análisis de la Oferta a Nivel Nacional.....	13
3.3 Tendencias Disciplinarias, Profesionales y Curriculares.....	16
3.3.1 Tendencias Disciplinarias.....	16
3.3.2 Tendencias Profesionales	16
3.3.3 Tendencias Curriculares.....	17
3.4 Atributos Distintivos del Programa Profesional en Gastronomía	17
4. Lineamientos Curriculares	19
4.1 Perfil del Estudiante	19
4.2 Perfil Profesional	19
4.3 Perfil Ocupacional	20
4.4 Perfil del Egresado.....	20
4.5 Objeto de Estudio de la Gastronomía	21
4.6 Plan de Estudios	21
4.6.1 Sistema de Créditos Académicos	21
4.6.1.1 Núcleo de Formación Básica	22
4.6.1.2 Núcleo de Formación Interdisciplinaria	22
4.6.1.3 Núcleo de Formación Disciplinar y Profesional	22
4.7 Componentes Pedagógicos.....	31
4.7.1 Descripción del modelo o modelos pedagógicos y didácticos del programa académico que conduzcan al logro de los resultados de aprendizaje	31
4.7.2 Descripción de los componentes pedagógicos, en consideración a la diversidad cultural, social y tecnológica de los estudiantes	32

4.7.3 Resultados de Aprendizaje y Competencias del Programa Profesional en Gastronomía	32
5. Actividades Académicas	35
5.1 Estrategias de Aprendizaje	35
5.2 Descripción del modelo o modelos pedagógicos y didácticos del programa académico que conduzcan al logro de los resultados de aprendizaje	37
5.3 Descripción de los Componentes Pedagógicos, en Consideración a la Diversidad Cultural, Social y Tecnológica de los Estudiantes	37
6. Componente de Interacción	39
6.1 Descripción de la forma en la cual se evidencia la articulación desde el proceso formativo con los contextos locales, regionales y globales	39
6.2 Descripción de la forma en la cual el programa desarrollará las condiciones para que los estudiantes y profesores puedan interrelacionarse en contextos sincrónicos y asincrónicos, independientemente de la modalidad o modalidades del programa	39
6.3 Descripción de las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar para favorecer su internacionalización	40
6.4 Descripción del contenido curricular que favorece la comprensión de las dinámicas globales y que propician las competencias inter y multiculturales	40
6.5 Descripción del contenido curricular que favorece el desarrollo de competencias comunicativas en una segunda lengua, de acuerdo con referentes internacionales, cuando así lo considere la institución	40
6.6 Descripción de la forma en la cual se promoverá el conocimiento de la dinámica global frente a los cambios sociales, culturales, económicos y ambientales	41
6.7 Descripción de los mecanismos de interacción con comunidades locales, regionales, nacionales e internacionales	42
7. Mecanismos de Evaluación	42
8. Formación Investigativa	43
9. Relación con el Sector Externo	45
10. Modalidades de Grado	47
11. Perfil de los Docentes	48
12. Recursos que Soportan el Programa de Profesional en Gastronomía	53
12.1 Infraestructura Física y Tecnológica	53
12.2 Acuerdos de voluntades, convenios o contratos de la infraestructura física y tecnológica	54
13. Gestión Curricular y su autoevaluación	55
14. Recursos necesarios para garantizar las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar el programa en los próximos siete (7) años para favorecer la internacionalización	56
15. Bibliografía	62

Listado de Tablas

Tabla 1. Aspectos Generales del Programa.....	9
Tabla 2. Oferta de Programas Universitarios con Denominación Afín a Profesional en Gastronomía en Colombia.....	14
Tabla 3. Cursos del Núcleo de Formación básica para el programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima.....	23
Tabla 4. Cursos del Núcleo de Formación Interdisciplinaria para el Programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima.....	23
Tabla 5. Cursos del Núcleo de Formación Disciplinar y Profesional para el Programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima	24
Tabla 6. Resumen de Créditos Académicos por Núcleo y Área	25
Tabla 7. Optativas propuestas según línea de profundización	25
Tabla 8. Plan General de Estudios en Créditos Académicos y Prerrequisitos	26
Tabla 9. Propósitos de Formación, Resultados de Aprendizaje, Asignaturas del Plan de Estudios y Atributos del Programa Profesional en Gastronomía.....	33
Tabla 10. Docentes de planta previstos y disponibles para el programa Profesional en Gastronomía	49
Tabla 11. Recursos necesarios para garantizar las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar el programa en los próximos siete (7) años para favorecer la internacionalización.....	56

1. Marco Histórico del Programa

1.1 De la Universidad del Tolima

La Universidad del Tolima fue creada mediante la Ordenanza de la Asamblea del Tolima No.5 del 21 de mayo de 1945 "Por el cual se crea la Universidad del Tolima y el Fondo Acumulativo de la misma" con una sola Facultad y Programa de Ingeniería Agronómica. Para lograr facilitar la organización y funcionamiento de la Universidad del Tolima, se hizo necesaria realizar una reforma a la Ordenanza de la Asamblea del Tolima No.5 del 21 de mayo de 1945, la cual se realizó mediante el Decreto del Gobernador del Tolima No.1916 de octubre 25 de 1954, "Por el cual se reforma la Ordenanza No.5 de 1945". Luego, oficialmente la Universidad del Tolima inició labores en el año de 1955 bajo licencia de funcionamiento expedida por el Ministerio Nacional mediante la según Resolución No.586. En atención a lo dispuesto en el Decreto Legislativo No.0277 de 1958 la Universidad es una persona Jurídico Autónoma. Posteriormente, el Comité Administrativo del Fondo Universitario Nacional y la Asociación Colombiana de Universidades aprobaron la Universidad del Tolima mediante los Acuerdos No.23 del 28 de octubre de 1959 y No.46 de 1962, respectivamente. Teniendo en cuenta estas aprobaciones, el Ministerio de Educación Nacional por Resolución No.5944 de diciembre 20 de 1962, aprobó en forma definitiva todos los cursos de la Facultad de Ingeniería Agronómica.

Durante estos 75 años de creación y 65 de funcionamiento la Universidad del Tolima se ha consolidado como la Institución de Educación Superior IES pública más importante de la región. En la actualidad la universidad oferta 69 programas propios en los niveles de pregrado y postgrado en las modalidades presenciales y distancia. De estos 69 programas el 26% (18) están acreditados de alta calidad, de los cuales 16 son del nivel de pregrado y 2 en el nivel de postgrado.

1.2 De la Facultad de Ingeniería Agronómica

La Facultad de Ingeniería Agronómica nace con la Universidad del Tolima mediante la Ordenanza de la Asamblea del Tolima No.5 del 21 de mayo de 1945 "Por el cual se crea la Universidad del Tolima y el Fondo Acumulativo de la misma" e inicio labores en el año de 1955 bajo licencia de funcionamiento expedida por el Ministerio Nacional mediante la según Resolución No.586. En atención a lo dispuesto en el Decreto Legislativo No.0277 de 1958 la Universidad es una persona Jurídico Autónoma. El Comité Administrativo del Fondo Universitario Nacional la aprobó, mediante el Acuerdo No.23 del 28 de octubre de 1959 y la Asociación Colombiana de Universidades mediante Acuerdo No.46 de 1962. El Ministerio de Educación Nacional por Resolución No.5944

de diciembre 20 de 1962, aprobó en forma definitiva todos los cursos de la Facultad de Ingeniería Agronómica. Durante los dos primeros años la Facultad de Ingeniería Agronómica funcionó en instalaciones de la Escuela Agronómica San Jorge de propiedad de la Comunidad Salesiana, donde se ubicaron laboratorios adquiridos por la Universidad; las prácticas de campo se realizaban en terrenos y cultivos de la mencionada Comunidad. En 1957 la Facultad de Ingeniería Agronómica fue trasladada al centro de la ciudad y allí funcionó en locales alquilados hasta 1962. En esta fecha pasó a ocupar terrenos y locales propios en el Barrio Santa Elena de Ibagué, lugar donde hoy día funciona junto con las nuevas dependencias de la Universidad. Hasta el año 1960 los estudiantes cursaban los tres primeros años de la carrera en la Facultad de Ingeniería Agronómica de la Universidad del Tolima y por convenio con la Universidad Nacional, Seccional Palmira, realizaban allí los dos últimos años. Fue en estas condiciones como salió la primera promoción de Ingenieros Agrónomos conformada por 17 estudiantes. A partir del año 1963 la Facultad inicia el sistema de semestralización funcionando simultáneamente los 10 semestres que correspondían a la carrera de Ingeniería Agronómica. En el año 1993, se creó un nuevo programa – Ingeniería Agroindustrial - para la Facultad de Ingeniería Agronómica mediante el Acuerdo Número 0040 de 1993 del Consejo Superior de la Universidad del Tolima, en la modalidad presencial con duración de 10 semestres académicos.

1.3 Del Programa Profesional en Gastronomía

El programa Profesional en Gastronomía desde la misma denominación responde a los lineamientos nacionales y globales, los cual permite formar profesionales competentes en el campo gastronómico que responden a las necesidades de la región y el país, en tal sentido la denominación del programa Profesional en Gastronomía el cual forma profesionales que deben responder a los procesos de establecimientos gastronómicos, para la cual se determinan los siguientes según documento de Caracterización del Sector Turismo (Área de Cualificación: TUHG):

- ✓ *Procesos estratégicos: Gestión de la Dirección, Gestión de Comunicación y Gestión de Calidad.*
- ✓ *Procesos operativos: Compra de alimentos y bebidas, Recibo de alimentos y bebidas, Almacenamiento de alimentos y bebidas, Producción de alimentos y bebidas, Servicio de alimentos y bebidas, Facturación de los servicios de alimentos y bebidas. Costos de Alimentos y Bebidas.*
- ✓ *Procesos de Apoyo: Recursos humanos, Mantenimiento, seguridad, contabilidad y finanzas, gestión comercial, compra de activos de operación y gestión de la información (softwares especializados).*

La secuencia de los subprocesos en los establecimientos gastronómicos, también se dan en función del cliente y de los resultados de la empresa, desde el momento en que determina la oferta de alimentos y bebidas, se elaboran las recetas estándar y se establecen los precios de venta, se compran las materias primas, se producen los alimentos y bebidas, se aplican las técnicas de servicio de alimentos y bebidas, hasta el momento en que se verifica la satisfacción de los servicios prestados, se factura y se despide al comensal.

Subprocesos:

- *Compras de alimentos y bebidas*
- *Recibo de alimentos y bebidas*
- *Almacenamiento de alimentos y bebidas*
- *Producción de alimentos y bebidas*
- *Servicio de alimentos y bebidas*
- *Facturación de alimentos y bebidas*
- *Control y costo de alimentos y bebidas*

El programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima se fundamentó en la Clasificación Única de ocupaciones para Colombia CUOC adoptada mediante Decreto 654 del 16 de junio de 2021, como referente para la identificación y uso de ocupaciones del mercado laboral colombiano, a partir de la adaptación realizada por el DANE de la Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones CIUO de la OIT vigente.

El programa Profesional en Gastronomía que se presenta está organizado por créditos académicos, que confieren flexibilidad a la formación y están direccionados hacia el sistema de investigación y modelo pedagógico de la universidad del Tolima, la cual articula la estructura curricular y permite que los estudiantes desarrollen pensamiento crítico, a la vez que construyen conocimiento en los campos de la Gastronomía, en un proceso que los integra a la vida social y laboral de la región, y que permitirá un fortalecimiento del sector en la región y el país.

En perspectiva institucional, el programa se desarrollará bajo la metodología presencial que responde, al Proyecto Educativo Institucional (PEI) y al Plan de Desarrollo 2022-2032 de la Universidad del Tolima, al fortalecimiento de la Política de Educación. En ese sentido, su estructura está concebida a partir de áreas, campos y núcleos de formación que buscan el desarrollo de competencias y habilidades para que los estudiantes puedan, en ejercicio de su autonomía, desarrollar el criterio profesional en el campo disciplinar y participar activamente en la construcción de un tejido empresarial sostenible que contribuya al desarrollo regional.

El programa Profesional en Gastronomía resulta pertinente dada la necesidad de contar con profesionales con formación en esta área en el Departamento del Tolima y en la región, ante el crecimiento constante que se viene presentando en el sector gastronómico de la ciudad de

Ibagué y sus alrededores, adicional al crecimiento de la oferta turística y gastronómica de los municipios del Departamento, así como el fortalecimiento que desde la Gobernación se le viene dando al turismo.

2. Denominación del Programa

A continuación, se describen los aspectos relacionados con la denominación del programa Profesional en Gastronomía, cuyas especificaciones se presentan para la aprobación del Ministerio de Educación Nacional, la obtención del registro calificado y la oferta del programa en Ibagué tal como se discrimina en la información general del programa.

Tabla 1. Aspectos Generales del Programa

Nombre del Programa:	Profesional en Gastronomía
Título que otorga:	Profesional en Gastronomía
Número de Créditos:	141
Ubicación del programa:	Sede Central (Ibagué-Tolima)
Nivel del programa:	Pregrado
Metodología:	Presencial
Unidad Académica a la que está adscrito:	Facultad de Ingeniería Agronómica
Campo amplio:	Servicios
Campo específico:	Servicios Personales
Campo detallado:	Hotelería, Restaurantes y Servicios de Banquete
Área de conocimiento	Bellas artes
Núcleo Básico del Conocimiento - NBC	Otros programas asociados a bellas artes
Norma interna de creación:	Acuerdo No. 059 del 21 de diciembre del año 2023
Instancia que expide la Norma:	Consejo Superior
Duración estimada del programa:	8 semestres
Periodicidad de la Admisión:	Semestral
Número de estudiantes en el primer periodo:	28 estudiantes por grupo
Horario	Lunes a viernes: media jornada (Diurno)
Valor de la matrícula al iniciar:	Según estudio socioeconómico
Desarrollado en Convenio:	No

Fuente: Equipo académico

2.1 Correspondencia de la Denominación del Programa con el Título a otorgar, el Nivel Formación, los Contenidos Curriculares, los Resultados de Aprendizaje y el Perfil del Egresado

El programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima según la Clasificación Internacional Normalizada de Educación (CINE) se fundamenta bajo los siguientes campos del conocimiento:

Campo amplio: Servicios

Campo específico: Servicios Personales

Campo detallado: Hotelería, Restaurantes y Servicios de Banquete

Esta clasificación fue adaptada para Colombia por la Dirección de Regulación, Planeación, Estandarización y Normalización (DIRPEN) en el año 2013, toda vez que el DANE “determinó que el país requiere una clasificación que permita conocer la realidad nacional y generar comparabilidad internacional en materia de campos educativos”.

La denominación del programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima presenta correspondencia con los campos de conocimiento establecidos por el CINE, en tal sentido el campo detallado del programa responde, según la Clasificación Internacional Normalizada de Educación, al “estudio del suministro de alimentos, bebidas, alojamientos y servicios relacionados en hoteles, restaurantes, entre otros”, lo cual está relacionado con el perfil de egreso del Profesional en Gastronomía.

Como se dijo previamente, la denominación está enmarcada en el Marco Nacional de Cualificaciones, en donde se define su ocupación como los encargados de planear, organizar, dirigir y supervisar actividades de establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas; coordinar actividades del personal y cumplen con las normas sanitarias y de higiene. A su vez definen que los profesionales de esta área se pueden desempeñar en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas, restaurantes, hospitales, hoteles, clubes, entre otros.

Frente a lo anterior el programa Profesional en Gastronomía de la Universidad formuló una malla curricular que formará al futuro profesional en las competencias necesarias para responden a lo establecido por Clasificación Internacional Normalizada de Educación (CINE) y el Marco Nacional de Cualificaciones, sumado a las asignaturas que fortalecerán el proceso formativo desde una componente de integralidad.

3. Justificación

El programa Profesional en Gastronomía resulta pertinente dada la necesidad de contar con profesionales con formación en esta área en la Universidad del Tolima y en la región, ante el crecimiento constante del sector gastronómico en el Departamento, acompañado de la oportunidad de desarrollo que tiene el turismo en el Tolima y en Colombia. Según la clasificación de actividades CIIU-Rev04 (DANE, 2019), en Colombia, se cuentan 46.164 empresas dentro de las actividades definidas como características del turismo. Las empresas relacionadas con las actividades de servicios de comida y bebidas tienen la mayor participación con un 48,2%, seguidas por las actividades de agencias de viajes, operadores turísticos y servicios de reserva (18,5%), alojamiento (15,7%), actividades de organización de convenciones y eventos comerciales (9,7%), y otras actividades recreativas y de esparcimiento (6,1%). Las empresas de expendio a la mesa de comidas preparadas representan el 44,6% del total de empresas consideradas dentro de la división de servicios de comidas y bebidas, seguida de las empresas de catering de eventos, con una participación del 13,2%, y de otro tipo de expendio de comidas preparadas, con 10,2%, como se muestra en la Gráfica 1.

Gráfica 1. Conteo de empresas División 56. Servicios de comidas y bebidas, 2019



Fuente: DANE, (2020). Directorio empresarial 2019.

Al garantizar la oferta del programa se cuenta con elementos claves de reflexión y análisis de la situación de la educación en esta disciplina, los cuales se muestran en los perfiles profesional y

ocupacional, en las competencias y en la estructura curricular, guardando coherencia con los fines de la Universidad del Tolima, en correspondencia con su naturaleza y función social.

3.1 Coherencia con la Misión y el Proyecto Institucional

Para la Universidad del Tolima, cuya misión enuncia su responsabilidad con el bienestar y desarrollo de la región, es un logro misional ofertar programas de pregrado de alta demanda local, regional y nacional, toda vez que le abre las puertas de la formación en educación superior a población vulnerable de escasos recursos financieros, y en el caso de Profesional en Gastronomía a aquellos trabajadores del sector que requieren profesionalizarse para mejorar sus condiciones laborales y personales. Desde su misión y visión, el programa Profesional en Gastronomía se propone consolidar un proyecto académico de alta calidad, líder regional y nacional en la formación humana para la apropiación y la divulgación del saber en el campo de las ciencias gastronómicas y administrativas del sector de servicios de restauración, apoyando la región desde la vinculación para el fortalecimiento de la oferta gastronómica, la cual ve afectada por la pérdida –por emigración– de su gente joven en busca de capacitación universitaria y oportunidades laborales en el área, toda vez que según el SNIES no existe oferta alguna de programas profesionales del sector gastronómico en la región. Ese éxodo viene desangrando nuestras regiones y una posibilidad de solución es abrir programas que estén íntimamente ligados con la tarea productiva y la vida económica de la región.

3.2 Análisis de la Oferta Local, Regional y Nacional de Programas Similares

El análisis de la oferta del programa a nivel local, regional y nacional demuestra la necesidad de ofertar el programa Profesional en Gastronomía por parte de la Universidad del Tolima en la modalidad presencial, toda vez que es un programa que en su mayoría es ofertado por universidades privadas, lo que seguramente no permite que población vulnerable, con condiciones económicas limitadas y de escasos recursos, puedan formarse en su programa de preferencia con condiciones de calidad que le permita adquirir el conocimiento necesario que garantice el desarrollo de su municipio y el crecimiento laboral y personal del graduado.

3.2.1 Análisis de la Oferta Local y Regional

En el análisis de la oferta local del programa Profesional en Gastronomía se identificó que en el departamento del Tolima no se encuentran con oferta reportada en el SNIES, lo que demuestra la necesidad de formar profesionales en el área gastronómica, sin embargo, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) cuenta con una oferta de cursos de cocina, “Después de finalizar sus estudios del curso de Gastronomía SENA sea cual sea la modalidad (cocina internacional, colombiana etc), obtendrá un certificado para demostrar sus capacidades y conocimientos adquiridos. Con este título podrá completar su hoja de vida y aplicar a empresas que soliciten una persona con estas capacidades. Pueden ser restaurantes, empresas de catering, comedores, residencias con servicio de comedor, hoteles, etc” (Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, 2022).

Con base en lo anterior es importante que la Universidad del Tolima tome la iniciativa de formar profesionales Gastronomía dada la proyección de crecimiento que tiene el sector en el departamento y la ciudad. En tal sentido, el plan de desarrollo municipal determinó que “las ramas de actividad que generan mayor número de empleos son el comercio, hoteles y restaurantes (35%)” siendo el objetivo del sector “posicionar a Ibagué como eje de desarrollo y crecimiento económico de la región” (Alcaldía de Ibagué,2020), sumado a la población que sale con formación previa en el área con los cursos dados con el SENA, el profesionalizarlo garantiza estabilidad en su actividad comercial, mejoramiento en la oferta de sus productos y desarrollo económico para ellos y la región.

3.2.2 Análisis de la Oferta a Nivel Nacional

En el departamento del Tolima, en cuanto a oferta de Instituciones de Educación Superior se evidencia que al momento ninguna oferta el programa Profesional en Gastronomía o similares, el SENA como Instituto Técnico ofrece cursos de cocina, así como otras instituciones de carácter técnico que ofrece técnicos de cocina como el Instituto Nacional de Técnicas -INTEC (educación para el trabajo), en Ibagué.

Si el análisis de la oferta se amplía a departamentos o ciudades cercanos al Tolima como Cundinamarca (Bogotá, Chía, Fusagasugá), Risaralda (Pereira) y Caldas (Manizales), se evidencia que en total se encuentran ofertados nueve (9) programas en Gastronomía a nivel de formación profesional, seis (6) programas a nivel técnico laboral y once (11) programas a nivel tecnológico. Los programas profesionales en su mayoría se ofertan en modalidad presencial, y uno en modalidad virtual. Igualmente, todos los programas Profesionales en Gastronomía están adscritos a Instituciones de Educación Superior de carácter privado, lo que demuestra la

necesidad y la urgencia de que la Universidad del Tolima, como única universidad pública de la región, con acreditación en alta calidad, oferte dicho programa, toda vez que los gobiernos locales tienen en el turismo una apuesta a corto y mediano plazo.

Los programas ofertados a nivel nacional con denominación igual o similar a Profesional en Gastronomía según nivel de formación, en su mayoría están ofertados en la ciudad de Bogotá D.C., en esta ciudad hay una oferta de siete (7) programas universitarios, diez (10) tecnológicos y cinco (5) de formación técnica profesional; el siguiente municipio con mayor oferta es Medellín con tres (3) programas universitarios, seguido de Cali con dos (2), el resto de municipios ofertan solamente un programa, lo que demuestra la concentración de la oferta, por ello la necesidad de fortalecer la oferta de programa de la Universidad del Tolima con Profesional en Gastronomía en la modalidad Presencial.

La duración promedio de los programas del nivel de formación universitaria con denominación igual o similar a Gastronomía ofertados en Colombia es de ocho (8) semestres, es por esto que el programa que ofertara la Universidad del Tolima se alinea a las dinámicas nacionales y de igual manera contara con una duración igual, garantizando los contenidos curriculares necesarios para abarcar y cumplir con los resultados de aprendizaje propuestos alineamos al marco legal que rige la profesión (Tabla 2).

Tabla 2. Oferta de Programas Universitarios con Denominación Afín a Profesional en Gastronomía en Colombia

	NOMBRE INSTITUCIÓN	SECTOR	NOMBRE DEL PROGRAMA	CIUDAD	DURACIÓN/ SEMESTRES	CRÉDITOS
PROFESIONAL						
1	Universidad Manuela Beltrán -UMB-	Privado	Profesional En Artes Gastronómicas (VIRTUAL)	Bogotá	8	137
2	Politécnico Grancolombiano	Privado	Administración Hotelera Y Gastronómica	Bogotá	8	145
3	Fundación Universitaria Del Área Andina	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía Y Culinaria	Bogotá	8	144
4	Fundación Universitaria Para El Desarrollo Humano – UNINPAHU	Privado	Profesional En Turismo Y Profesional en Gastronomía	Bogotá	9	162
5	Fundación Universitaria Horizonte	Privado	Profesional en Gastronomía	Bogotá	8	135
6	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía (presencial)	Bogotá	9	164
6	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía (VIRTUAL)	Bogotá	9	146
7	Universidad ECCI	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía	Bogotá	9	160
8	Universidad De La Sabana	Privado	Profesional en Gastronomía	Chía	8	162
9	Universidad Autónoma De Bucaramanga -UNAB-	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía Y Alta Cocina	Bucaramanga	8	137
10	Pontificia Universidad Javeriana	Privado	Profesional en Gastronomía Y Artes Culinarias	Cali	8	144
11	Universidad De San Buenaventura	Privado	Ciencias Culinarias De La Profesional en Gastronomía	Cali	8	144
12	Universidad Del Sinu - Elias Bechara Zainum - UNISINU -	Privado	Profesional En Profesional en Gastronomía	Cartagena	9	162

13	Universidad Autónoma De Manizales	Privado	Artes Culinarias Y Profesional en Gastronomía	Manizales	9	163
14	Institución Universitaria Colegio Mayor De Antioquia	Pública	Profesional En Profesional en Gastronomía Y Culinaria	Medellín	8	146
15	Universidad Católica Luis Amigó	Privado	Profesional en Gastronomía	Medellín	8	144
16	Corporación Colegiatura Colombiana	Privado	Profesional en Gastronomía Y Cocina Profesional	Medellín	8	144
17	Corporación Universitaria Comfacauca – UNICOMFACAUCA	Privado	Profesional en Gastronomía Y Cocina Profesional	Popayán	9	158
TÉCNICO PROFESIONAL						
1	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Privado	Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas	Bogotá	4	68
2	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Privado	Técnica Profesional En Operación Gastronómica Y De Bebidas	Bogotá	4	62
3	Politécnico Internacional Institución De Educación Superior	Privado	Técnico Profesional En Operaciones Gastronómicas	Bogotá	8 periodos	80
4	Instituto Superior De Ciencias Sociales y Económico Familiares-ICSEF-	Privado	Técnico Profesional En Profesional en Gastronomía	Fusagasugá	4	70
5	Universidad Manuela Beltrán-UMB-	Privado	Técnica Profesional en Operación Gastronómica	Bogotá	4	65
6	Corporación Regional de Educación Superior-CRES-de Cali	Privado	Técnico Profesional En Operación de Servicios Gastronómicos	Bogotá Cartagena Cartago Pasto Cali Popayán Sincelejo	4	69
7	Universidad Santiago de Cali	Privado	Técnica Profesional En Operación De Procesos Gastronómicos	Palmira	4	77
8	Instituto Técnico Agrícola ITA	Privado	Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración	Buga	4	68
9	Fundación Universitaria Antonio de Arévalo - UNITECNAR	Privada	Técnica Profesional En Cocina	Cartagena	4	64
TECNOLÓGICO						
1	Fundación Universitaria Colombo Germana	Privado	Tecnología en Profesional en Gastronomía y Cocina	Bogotá	6	106
2	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior	Privado	Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas	Bogotá	7	127
3	Politécnico Internacional Institución de Educación Superior	Privado	Tecnología En Profesional en Gastronomía Y Arte Culinario	Bogotá	12/trimestral	120
4	Corporación Universitaria UNITEC	Privada	Tecnología en Gestión Gastronómica Y Sommelier	Bogotá	6	102
5	Fundación Universitaria Cafam -UNICAFAM	Privada	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bogotá	6	102
6	Fundación Universitaria del Área Andina	Privada	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bogotá	6	108
7	LCI - Fundación Tecnológica	Privada	Tecnología En Producción Gastronómica	Bogotá	7/cuatrim	110
8	Universidad ECCI	Privado	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bogotá	5	89
9	Universidad Manuela Beltrán-UMB-	Privado	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bogotá	6	103
10	Universitaria Agustiniiana- UNIAGUSTINIANA	Privado	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bogotá	6	98
11	Instituto Técnico Agrícola ITA	Privado	Tecnología En Profesional en Gastronomía	Buga	2	36
12	Fundación Universitaria Colombo Germana	Privado	Tecnología En Profesional en Gastronomía Y Cocina	Pereira	6	106
13	Corporación Universitaria Comfacauca - UNICOMFACAUCA		Tecnología En Gestión Gastronómica	Popayán	6	108
14	Fundación Universitaria Antonio De Arevalo - UNITECNAR	Privada	Tecnología En Gestión Gastronómica	Cartagena	6	96
15	Universidad Del Sinu - Elias Bechara Zainum - Unisinu -	Privado	Tecnología En Gestión Gastronómica	Cartagena	6	108
16	Universidad Autónoma De Bucaramanga-Unab-	Privado	Tecnología En Gestión Gastronómica	Bucaramanga	4	80
17	Institución Universitaria Colegio Mayor De Antioquia	Pública	Tecnología En Gestión De Servicios Gastronómicos	Medellín	8	146

Fuente: SNIES (octubre 2023)

3.3 Tendencias Disciplinarias, Profesionales y Curriculares

3.3.1 Tendencias Disciplinarias

La Gastronomía está muy ligada al sector turismo que en Colombia viene en auge y que requiere mayor innovación no solo en lo tecnológico y digital, sino también en lo social y lo ambiental. El turismo se viene generando como una alternativa de desarrollo de los territorios lo que conlleva a un trabajo colaborativo con las comunidades con criterios de sostenibilidad. El uso de productos locales en la gastronomía, con un consumo y un manejo de residuos responsables cobra relevancia debido al cambio de comportamiento y de expectativas de los consumidores, que buscan productos autóctonos y sostenibles medioambientalmente. Esta tendencia se dio después de la pandemia que obligó al uso de productos locales debido a corte en las cadenas de abastecimiento internacionales y que hicieron tomar conciencia de las ventajas medioambientales, económicas, sociales y de abastecimiento local.

La tendencia hacia los productos saludables continúa, la reducción de consumo de productos de origen animal, y la transparencia y responsabilidad social se han vuelto un compromiso de restaurantes, chef y consumidores.

La formación y la investigación se viene convirtiendo en pilares de la Gastronomía donde los profesionales se deben formar no sólo en el conocimiento de los alimentos y la cultura, sino también en nuevas técnicas de preparación y conservación de alimentos, en Gastronomía sostenible, y en gestión e innovación de alta cocina.

El turismo gastronómico se ha convertido en un motor de desarrollo para los territorios y se está fortaleciendo con las herramientas digitales que permite mayor conectividad con el consumidor, cada día más digital y con los métodos de transporte y logística de los productos. De igual forma, la Cuarta Revolución Industrial, con la industrialización 4.0 (internet de las cosas, inteligencia artificial, sistemas robóticos, realidad virtual, impresión 3D, Big Data) permite mayor personalización de los productos ofrecidos a los consumidores, lo cual es una tendencia actual que viene creciendo en la Gastronomía.

3.3.2 Tendencias Profesionales

Las tendencias arriba mencionadas avizoran la necesidad de un profesional en Gastronomía que conozca, apropie y utilice productos locales, autóctonos y tradicionales, que incorpore prácticas relacionadas con la sostenibilidad y la responsabilidad social. De igual forma, un profesional que incorpore tecnologías digitales en la operación de cocinas, en la cadena de abastecimiento y en

logística del manejo y transporte de sus productos. Esto requiere un profesional con conocimientos en marketing digital, manejo de plataformas digitales y una gestión de negocios importante que visiones una experiencia innovadora para los consumidores y genere rentabilidad para los mismos.

En el análisis de brechas en el sector turístico y gastronómico realizado por el Ministerio de Educación, en el Manual Nacional de Cualificaciones, se menciona que existen falencias en el manejo de un segundo idioma en las personas que se desempeñan en el sector, por lo tanto es importante que el Profesional en Gastronomía tenga un manejo del Inglés y de preferencia de otro idioma como el Francés, para su mejor relacionamiento con agentes del sector y con los clientes que valorarán aún más su experiencia gastronómica.

De otro lado, por el manejo de personal, organización de eventos y gestión de negocios, se busca que los profesionales desarrollen habilidades como la adaptación al cambio, liderazgo, empatía, aprendizaje continuo, curiosidad, creatividad, innovación, trabajo en equipo, capacidad de planificar y de negociación.

3.3.3 Tendencias Curriculares

Debido a las brechas entre lo académico y las necesidades del sector, la tendencia hacia la profesionalización es alta. Se busca adaptar los currículos a los cambios actuales, especialmente de las expectativas y necesidades de los consumidores y a los cambios en el uso de tecnologías y digitalización. La sostenibilidad, la responsabilidad social y la innovación deben estar reflejadas en los currículos de la formación técnica, tecnológica y profesional de la oferta educativa en el sector. La internacionalización y la globalización son factores importantes en el currículo lo que conlleva a la incorporación de al menos, un segundo idioma, en los programas ofertados.

Los programas deben ser flexibles para lograr una articulación coherente con el plan de vida de los estudiantes y que le permitan un desarrollo pleno de sus capacidades y habilidades en su desempeño profesional.

3.4 Atributos Distintivos del Programa Profesional en Gastronomía

Los atributos o factores que permiten que diferencian el programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima, de otros programas académicos similares son:

- Es el primer programa Profesional en Gastronomía ofertado por una universidad pública.
- Al ser el primer programa en el área Profesional en Gastronomía ofertado por universidad pública responde a las necesidades de formación en la región, toda vez que permite el

acceso a la educación superior a comunidades que, por limitaciones económicas, geográficas y de tiempo, no pueden continuar con sus estudios profesionales en otra universidad.

- La estructura curricular flexible, coherente y articulada.
- Contar con un grupo fuerte de docentes al inicio de la oferta del programa, gracias a la planta que viene apoyando los procesos formativos de programas como Ingeniería Agroindustrial.
- Gratuidad en la matrícula para la población más vulnerable de la región y el país.
- Es el primer programa profesional de la Institución con 8 semestres y un componente fuerte práctico.

4. Lineamientos Curriculares

La Universidad del Tolima, con fundamento en el principio de autonomía universitaria, ha previsto el desarrollo del programa Profesional en Gastronomía, teniendo en cuenta los lineamientos curriculares propuestos en el Acuerdo 016 de 2023, en los cuales se menciona: “Se entiende por currículo los procesos de enseñanza y aprendizaje dirigidos a construir, reconstruir y transformar el mundo social. Responde a la necesidad de formar, profesionales con capacidades humanas, técnicas y científicas de acuerdo con el requerimiento real de cada disciplina, ciudadanos(as) con sensibilidad ética frente a los requerimientos sociales, regionales, nacionales y globales, con criterios de pertinencia y responsabilidad social y una comunidad académica con pensamiento crítico”.

El diseño curricular de este programa se asume desde el concepto de competencia vinculado con la formación integral del individuo, de interrelación del conocimiento (saber), la productividad (hacer), la intersubjetividad y construcción social (estar), la autorrealización (ser), y la capacidad de vislumbrarse y planear su futuro (devenir) como dinámicas fundamentales que permiten su actuación con el mundo y las cosas desde los distintos contextos como son el educativo, comunitario, laboral, familiar, personal, afectivo, lúdico, entre otros como principios universales orientadores de los procesos educativos.

En esta perspectiva, el programa Profesional en Gastronomía orienta su quehacer con base en la interacción de los principios generales de la universidad y los principios particulares desarrollados a partir de la misión y visión del programa.

4.1 Perfil del Estudiante

El aspirante al programa Profesional en Gastronomía deber ser una persona motivada e interesada por la gastronomía nacional e internacional, con habilidad para combinar las ciencias, el arte y la creatividad con las técnicas culinarias y el espíritu empresarial. Con disposición para trabajar en equipo, con capacidad de liderazgo y responsabilidad social.

4.2 Perfil Profesional

El graduado del programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima es un profesional emprendedor, ético con responsabilidad social y ambiental, con capacidad para investigar, gestionar, diseñar e implementar procesos en la Gastronomía, incorporando sus

conocimientos en ciencias de los alimentos, técnicos y de cultura para promover la cocina local, nacional e internacional, generando propuestas gastronómicas innovadoras.

4.3 Perfil Ocupacional

El Profesional de Gastronomía de la Universidad del Tolima podrá desempeñarse en los siguientes campos:

- Diseña e implementa modelos, estrategias y proyectos de investigación, gestión, organización, manejo, salvaguardia e innovación de la gastronomía
- Cocina y apropia las técnicas y métodos en la Gastronomía implementando criterios de sostenibilidad y valoración de la experiencia cliente con el fin de fortalecer el sector y el significado cultural de la cocina.
- Diseña cocinas de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa del sector.
- Direcciona el área de talento humano de organizaciones de alimentos y bebidas de acuerdo con requerimientos del servicio y normativa del sector.
- Formula experiencias y productos gastronómicos de acuerdo con componentes de productos turísticos y criterios de turismo sostenible.
- Desarrolla eventos gastronómicos teniendo en cuenta naturaleza de la empresa y tendencias de mercado.
- Ejecuta estrategias de salvaguarda de las cocinas locales teniendo en cuenta la normatividad vigente y la política de gestión del patrimonio gastronómico.
- Implementa procesos de Investigación y gestión del conocimiento del sector gastronómico de acuerdo con modelo de investigación, desarrollo e innovación.
- Crea productos culinarios de acuerdo con criterios nutricionales y tendencias del sector.

4.4 Perfil del Egresado

El egresado de la Universidad del Tolima ejerce la ciudadanía, la democracia y la protección de los derechos humanos con conciencia intercultural, ambiental y global; decide que todas sus acciones tienen consecuencias; por lo tanto, es crítico y responsable. Tiene la capacidad de explicar los efectos, los desafíos y las oportunidades que enfrenta la humanidad, a partir de la relación ciencia-tecnología-sociedad; utiliza el razonamiento matemático; usa estrategias computacionales; está en capacidad de comunicar el conocimiento disciplinar de forma oral, escrito y/o multimodal, de acuerdo con los estándares internacionales; interactúa en contextos académicos y socioculturales usando el inglés y/u otras lenguas adicionales; y cuida de sí mismo, de otros y del ambiente, con autorregulación y responsabilidad para construir un mundo más

tolerante y comprometido y es un líder en el campo de la Gastronomía y culinaria desde una mirada científica, tecnológica y cultural con altos conocimientos en gestión de los procesos administrativos y empresariales que contribuye a la innovación y desarrollo de productos, servicios y negocios sustentables mediante la investigación en el sector gastronómico para fortalecer el turismo como un dinamizador socioeconómico local, nacional e internacional.

4.5 Objeto de Estudio de la Gastronomía

La gastronomía es el arte que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en la cocina que se da, con el fin de satisfacer el paladar y los sentidos. Esta disciplina incluye una amplia variedad de técnicas, ingredientes y estilos de cocina que combinados con la creatividad, las ciencias y la investigación comprende la manera como comemos de acuerdo con nuestra identidad cultural y promueve la salud y la nutrición.

4.6 Plan de Estudios

El plan general de estudios se presenta en créditos académicos que responden a las necesidades de aprendizaje y que evidencian estrategias de flexibilización curricular y el perfil del egresado. Como resultado del diseño curricular se presenta a continuación el plan de estudios propuesto que responde a las necesidades y expectativas de los componentes de formación establecidos en el Acuerdo 016 de 2023 de Lineamientos Curriculares de la Universidad del Tolima y los Acuerdos 077 por medio del cual se aprueban los cursos componentes del Área Común del Núcleo de Formación Interdisciplinaria para los programas de pregrado de la Universidad del Tolima” y 078 de 2023, por medio del cual se aprueban los cursos componentes del Núcleo de Formación Básica para los programas de pregrado de la Universidad del Tolima.

4.6.1 Sistema de Créditos Académicos

Los créditos académicos se conciben como el tiempo de dedicación de los estudiantes a las diferentes actividades académicas, es decir que un (1) crédito académico corresponde a 48 horas de trabajo del estudiante, lo anterior sigue lo establecido por en el Ministerio de Educación Nacional (MEN), Acuerdo 1295 de 2010.

Para la definición del número de créditos se usaron, entre otros, los siguientes criterios: la intensidad horaria presencial, el grado de dificultad del tema, las necesidades de acompañamiento docente, el trabajo autónomo del estudiante, el carácter teórico y práctico del curso, entre otras.

Por lo anterior, la estructura del plan de estudios del programa Profesional en Gastronomía comprende tres núcleos de formación, en concordancia con el Acuerdo 016 de 2023 de Lineamientos Curriculares de la Universidad del Tolima, que son las siguientes:

- Núcleo de Formación Básica
- Núcleo de Formación Interdisciplinaria
- Núcleo de Formación Disciplinar y Profesional

4.6.1.1 Núcleo de Formación Básica

Este núcleo incluye las Áreas de Formación Social y Humanística, Formación en Ciencias Básicas y Formación en Comunicación y Autocuidado. Las actividades académicas desarrolladas en este núcleo pretenden formar ciudadanos(as) con un correcto desenvolvimiento social y personal, conscientes del desarrollo humano y el cuidado de sí mismos, la sensibilidad estética, las ciencias con sus avances, la comunicación y colaboración, la convivencia digital y la tecnología. Las asignaturas que integran este núcleo se encuentran detallados en la Tabla 3.

4.6.1.2 Núcleo de Formación Interdisciplinaria

El núcleo de formación interdisciplinaria comprende las áreas de libre elección, servicio estudiantil universitario y prácticas interdisciplinarias, formación en investigación y área común. Este núcleo está orientado a la integración de diferentes disciplinas que dan fundamento a la formación desde ellas da claridad al conocimiento del o la estudiante. Este núcleo de formación comprende las asignaturas que se encuentran listada en la Tabla 4.

4.6.1.3 Núcleo de Formación Disciplinar y Profesional

Este núcleo está orientado a un nivel específico que garantice el desempeño en una profesión. Este núcleo está compuesto por las áreas de formación disciplinar, profesional y de profundización. El área de formación disciplinar comprende aquellos cursos que desarrollan los temas disciplinares de un programa académico. El área de formación profesional comprende aquellos cursos que desarrollan las capacidades y habilidades que se requieren para el desempeño en un campo profesional. El área de profundización comprende aquellos cursos optativos referidos a la estructura de las disciplinas que dan fundamento al desempeño en el marco de un campo de formación (Tabla 5).

Tabla 3. Cursos del Núcleo de Formación básica para el programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima

NÚCLEO	ÁREAS	CURSOS	SEMESTRE	CRÉDITOS
Formación Básica	Formación en Ciencias Básicas	Matemáticas de lo Cotidiano	1	2
		Ciencia, Sociedad y Desarrollo	3	2
		Pensamiento Computacional	2	2
	Formación Social y Humanística	Constitución y Competencias Ciudadanas	1	2
		Ética	4	2
	Formación en Comunicación y Autocuidado	Lectura y escritura en la universidad I	1	2
		Lectura y escritura en la universidad II	2	2
		Deporte Formativo y Autocuidado	2	2
		Inglés Nivel 1	1	2
		Inglés Nivel 2	2	2
		Inglés Nivel 3	3	2
		Inglés Nivel 4	4	2
	Inglés Nivel 5	5	2	
Total Créditos Formación Básica				26

Fuente: Equipo académico del Programa

Tabla 4. Cursos del Núcleo de Formación Interdisciplinaria para el Programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima

NÚCLEO	ÁREAS	CURSOS	SEMESTRE	CRÉDITOS
Formación Interdisciplinaria	Área común	Bioquímica I	1	4
		Fundamentos de Administración	4	3
		Estadística General	2	3
		Creatividad y Espíritu Empresarial	7	3
	Formación en Investigación	Seminario de Investigación	4	2
		Innovación y Desarrollo de Productos	7	3
	Libre Elección	Electiva I	3	2
		Electiva II	4	3
	Servicio Estudiantil Universitario y Prácticas Interdisciplinarias	Práctica Extrauniversitaria y/o Opción de Grado	8	14
	Total Créditos Formación Interdisciplinaria			

Fuente: Equipo académico del Programa.

Tabla 5. Cursos del Núcleo de Formación Disciplinar y Profesional para el Programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima

NÚCLEO	ÁREAS	CURSOS	SEMESTRE	CRÉDITOS	
Formación Disciplinar y Profesional	Formación Disciplinar	Introducción a la Gastronomía	1	3	
		Tecnología de Alimentos	2	3	
		Técnicas de Conservación de los Alimentos	3	3	
		Microbiología de los Alimentos	3	3	
		Tecnologías Emergentes para el procesamiento de Alimentos	3	3	
		Higiene, Seguridad y Regulación	4	3	
		Fundamentos de Mercadeo	5	3	
		Gestión de Calidad	5	3	
		Costos y Presupuestos	6	3	
		Gestión y operación de cocinas	6	3	
		Gestión del Talento Humano	7	3	
		Francés I	6	2	
		Total Área Formación Disciplinar			
	Formación Profesional	Técnicas Básicas de Cocina	1	3	
		Técnicas Avanzadas de Cocina	2	3	
		Gastronomía Tradicional Colombiana	3	4	
		Gastronomía Latinoamericana	4	4	
		Confitería y Chocolate	5	4	
		Gastronomía Mundial I	5	4	
		Gastronomía Mundial II	6	4	
		Panadería y Pastelería	6	4	
		Enología, Bebidas y Licores	7	4	
	Total Área Formación Profesional				34
Profundización	Optativa I	5	3		
	Optativa II	6	3		
	Optativa III	7	3		
Total Formación Disciplinar y Profesional				78	

Fuente: Equipo académico del Programa.

En la Tabla 6 se presenta el resumen del número de créditos académicos por núcleo y área y en la Tabla 8, el plan de estudios completo.

Tabla 6. Resumen de Créditos Académicos por Núcleo y Área

Área	No. de cursos	No. de Créditos	Porcentaje (%)
Ciencias Básicas	3	6	4
Libre elección	2	5	4
Áreas comunes	4	13	9
Comunicación y autocuidado	8	16	11
Práctica Extrauniversitaria/Opción de Grado	1	14	10
Investigación	2	5	4
Disciplinar	12	35	25
Profesional	9	34	24
Profundización	3	9	6
Socio humanístico	2	4	3
Total	46	141	100

Fuente: Equipo académico del programa.

El plan de estudios contempla tres (3) asignaturas optativas y dos (2) electivas; cada asignatura optativa tiene un total de 3 créditos académicos, y una electiva de 2 y otra de 3 créditos académicos, según los acuerdos 016, 077 y 078 de 2023. Por lo tanto, la cantidad total de créditos del componente flexible del programa de Gastronomía corresponden a 14 créditos académicos, con peso porcentual sobre el total de créditos del programa del 9,6%, en los cuales el estudiante podrá escoger obedeciendo al criterio de flexibilidad curricular y profundización las siguientes opciones:

- Asignaturas electivas de los departamentos de Ciencias Sociales y Jurídicas y del Departamento de Artes y Humanidades.
- Asignaturas optativas de elección profesional (Profundización en un área de importancia profesional para el estudiante de Gastronomía, Tabla 7).

Tabla 7. Optativas propuestas según línea de profundización

ASIGNATURA	LÍNEAS DE PROFUNDIZACIÓN			
	Proyecto de investigación	Francés	Seguridad y Salud	Memorable Food
Optativa I	Proyecto integrador	Francés 2	Seguridad y Salud en el trabajo	Experience Design
Optativa II	Manejo de bases de datos	Cocina francesa	Legislación laboral	Food Design
Optativa III	Análisis de datos	Emulsiones alimentarias	Nutrición de precisión y salud pública	Molecular Cuisine

Fuente: Equipo académico del programa.

Tabla 8. Plan General de Estudios en Créditos Académicos y Prerrequisitos

Curso	Componente			Créditos académicos	Horas de trabajo académico por Semestre			Tipo/ Horas semana			Núcleos de Formación									Número máximo de estudiantes	Prerrequisito		
											Básica			Interdisciplinaria			Disciplinar y Profesional						
											Áreas de Formación del Currículo												
Módulo Asignatura	Obligatorio	Electivo	Optativo		Horas de Trabajo Directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Teórico	Práctico	Teórico – Práctico	Ciencias Básicas	Social y Humanístico	Comunicación y Autocuidado	Investigación	Común	Libre Elección	Servicio Estudiantil Universitario y Prácticas Interdisciplinarias	Disciplinar	Profesional	Profundización			
SEMESTRE I																							
Matemáticas de lo Cotidiano	X			2	32	64	96	2			X											28	
Constitución y Competencias Ciudadanas	X			2	32	64	96	2				X										28	
Lectura y Escritura en la Universidad I	X			2	64	32	96	4					X									28	
Inglés Nivel 1	X			2	80	16	96	5					X									28	
Introducción a la Gastronomía	X			3	48	96	144	3										X				28	
Bioquímica I	X			4	80	112	192	3	2					X								28	
Técnicas Básicas de Cocina	X			3	64	80	144		4										X			14	
TOTAL SEMESTRE I	7			18	400	464	864	19	6	0	1	1	2		1				1	1			
SEMESTRE II																							
Pensamiento Computacional	X			2	32	64	96	2			X												
Lectura y Escritura en la Universidad II	X			2	64	32	96	4					X										Lectura y Escritura en la Universidad I
Deporte Formativo y Autocuidado	X			2	64	32	96	4					X										
Inglés Nivel 2	X			2	80	16	96	5					X										Inglés Nivel 1
Técnicas Avanzadas de Cocina	X			3	64	80	144		4										X				Técnicas Básicas de Cocina
Tecnología de Alimentos	X			3	80	64	144	3	2									X					
Estadística General	X			3	80	64	144	5						X									
TOTAL SEMESTRE II	7			17	464	352	816	19	6	4	1		3		1				1	1			

Curso	Componente			Créditos académicos	Horas de trabajo académico por Semestre			Tipo/ Horas semana			Núcleos de Formación										Número máximo de estudiantes	Prerrequisito
											Básica		Interdisciplinaria				Disciplinar y Profesional					
	Obligatorio	Electivo	Optativo		Horas de Trabajo Directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Teórico	Práctico	Teórico – Práctico	Ciencias Básicas	Social y Humanístico	Comunicación y Autocuidado	Investigación	Común	Libre Elección	Servicio Estudiantil Universitario y Prácticas Interdisciplinarias	Disciplinar	Profesional	Profundización		
SEMESTRE III																						
Ciencia, Sociedad y Desarrollo	X			2	32	64	96	2			X											
Electiva I		X		2	32	64	96	2							X							
Inglés Nivel 3	X			2	80	16	96	5				X									Inglés Nivel 2	
Microbiología de los Alimentos	X			3	80	64	144	3	2								X					
Tecnologías Emergentes para el Procesamiento de Alimentos	X			3	48	96	144	3									X					
Técnicas de Conservación de los Alimentos	X			3	80	64	192	2	3								X					
Gastronomía Tradicional Colombiana	X			4	80	112	192		5									X			Técnicas Avanzadas de Cocina	
TOTAL SEMESTRE III	6	1		19	432	480	912	17	10		1	1			1		3	1				
SEMESTRE IV																						
Seminario de Investigación	X			2	48	48	96	3					X									
Ética	X			2	32	64	96	2			X											
Electiva II		X		3	48	96	144	3						X								
Inglés Nivel 4	X			2	80	16	96	5				X									Inglés Nivel 3	
Fundamentos de Administración	X			3	48	96	144	3					X									
Higiene, Seguridad y Regulación	X			3	48	96	144	3									X					
Gastronomía Latinoamericana	X			4	80	112	192		5									X			Técnicas avanzadas de cocina	
TOTAL SEMESTRE IV	6	1		19	384	528	912	19	5		1	1	1	1	1		1	1				

Curso	Componente			Créditos académicos	Horas de trabajo académico por Semestre			Tipo/ Horas semana			Núcleos de Formación										Número máximo de estudiantes	Prerrequisito	
											Básica		Interdisciplinaria				Disciplinar y Profesional						
											Áreas de Formación del Currículo												
Módulo Asignatura	Obligatorio	Electivo	Optativo		Horas de Trabajo Directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Teórico	Práctico	Teórico – Práctico	Ciencias Básicas	Social y Humanístico	Comunicación y Autocuidado	Investigación	Común	Libre Elección	Servicio Estudiantil Universitario y Prácticas Interdisciplinarias	Disciplinar	Profesional	Profundización			
SEMESTRE V																							
Inglés Nivel 5	X			2	80	16	96	5															Inglés Nivel 4
Fundamentos de Mercadeo	X			3	48	96	144	3													X		
Gestión de Calidad	X			3	48	96	144	3													X		Higiene, Seguridad y Regulación
Optativa I			X	3	48	96	144			3												X	
Confitería y Chocolate	X			4	80	112	192		5													X	
Gastronomía Mundial I	X			4	80	112	192		5													X	Técnicas avanzadas de cocina
TOTAL SEMESTRE V	5	1	19	19	384	528	912	11	10	3			1					2	2	1			
SEMESTRE VI																							
Francés I	X			2	80	16	96	5													X		
Costos y Presupuestos	X			3	48	96	144	3													X		
Gestión del Talento Humano	X			3	48	96	144	3													X		
Optativa II			X	3	48	96	144			3												X	
Panadería y Pastelería	X			4	80	112	192		5													X	Microbiología de los Alimentos
Gastronomía Mundial II	X			4	80	112	192		5													X	Gastronomía Mundial I
TOTAL SEMESTRE VI	5	1	19	19	384	528	912	11	10	3			1					3	2	1			
SEMESTRE VII																							
Creatividad y Espíritu Empresarial	X			3	48	96	144	3							X								
Gestión y Operación de cocinas	X			3	48	96	144			3											X		

Curso	Componente			Créditos académicos	Horas de trabajo académico por Semestre			Tipo/ Horas semana			Núcleos de Formación									Número máximo de estudiantes	Prerrequisito		
											Básica			Interdisciplinaria			Disciplinar y Profesional						
											Áreas de Formación del Currículo												
Módulo Asignatura	Obligatorio	Electivo	Optativo		Horas de Trabajo Directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales	Teórico	Práctico	Teórico – Práctico	Ciencias Básicas	Social y Humanístico	Comunicación y Autocuidado	Investigación	Común	Libre Elección	Servicio Estudiantil Universitario y Prácticas Interdisciplinarias	Disciplinar	Profesional	Profundización			
Innovación y Desarrollo de Productos	X			3	80	64	144	3	2					X									Fundamentos de Mercadeo y Costos y Presupuestos
Optativa III			X	3	48	96	144			3										X			
Enología, Bebidas y Licores	X			4	80	112	192		5											X			
TOTAL SEMESTRE VII	4	1	1	16	304	464	768	6	7	6				1	1				1	1	1		
SEMESTRE VIII																							
Práctica Extrauniversitaria/Opción de grado	X			14	32	640	672		40								X						Todas las Asignaturas
TOTAL SEMESTRE VIII	1			14	32	640	672		40								1						
Total Niveles	41	2	3	141	2784	3984	6768				3	2	8	2	4	2	1	12	9	3			
Total, Número De Horas					2784	3984	6768																
Total, Porcentaje Horas (%)					41,1	58,9	100																
Total, Número Créditos del Programa	127	5	9	141							6	4	16	5	13	5	14	35	34	9	141		
Total Porcentaje Créditos (%)	90	4	6	100							4	3	11	4	9	4	10	25	24	6	100		

Fuente: Equipo académico del programa.

De igual manera para contribuir a la flexibilización curricular se les permite a los estudiantes matricular sin prerrequisitos con excepción de los niveles de lengua extranjera (inglés) y las Técnicas de Cocina.

En el desarrollo de las asignaturas se realizarán actividades académicas, que incluyen el uso de herramientas tecnológicas y software especializado aplicable, con el objetivo de cumplir los propósitos de los resultados de aprendizaje, velando por la formación integral del futuro profesional, y a su vez permitiéndole abordar campos de formación interdisciplinar, que permitan al estudiante enriquecer su conocimiento y ampliar sus competencias profesionales. En la Figura 1 se presenta el diseño curricular del programa.

Figura 1. Diseño Curricular del Programa Profesional en Gastronomía

		PROCEDIMIENTO DETERMINACIÓN DE LINEAMIENTOS CURRICULARES								Página 1 de 1							
		ESTRUCTURA CURRICULAR Y PLAN DE ESTUDIOS (CICLO PROFESIONAL)								Código: FO-PSG-F01							
										Versión: 03							
										Fecha Aprobación: 16/08/2023							
		I NIVEL	II NIVEL	III NIVEL	IV NIVEL	V NIVEL	VI NIVEL	VII NIVEL	VIII NIVEL								
NÚCLEO BÁSICO	ÁREA CIENCIAS BÁSICAS	MATEMÁTICA DE LOS CUERPOS	PENSAMIENTO COMPUTACIONAL	CIENCIA, SEGURIDAD Y DESARROLLO													
	ÁREA SOCIAL Y HUMANÍSTICA	CONSTITUCIÓN Y COMPETENCIAS CIOCIOMAN			ÉTICA												
	ÁREA COMUNICACIÓN Y AUTOCUIDADO	LECTURA Y ESCRITURA EN LA UNIVERSIDAD I	LECTURA Y ESCRITURA EN LA UNIVERSIDAD II														
		REPORTES FORMATIVOS Y AUTOCUIDADO															
	TOTAL NÚCLEO BÁSICO	INGLÉS 1		INGLÉS 2		INGLÉS 3		INGLÉS 4		INGLÉS 5							
NÚCLEO DE FORMACIÓN INTERDISCIPLINARIA	ÁREA COMÚN	BIOQUÍMICA I	ESTADÍSTICA GENERAL	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN		CREATIVIDAD Y SENTIDO EMPRESARIAL											
	ÁREA DE LIBRE ELECCIÓN			ELECTIVA I	ELECTIVA II												
	ÁREA DE SERVICIO ESTUDIANTIL, UNIVERSITARIO Y PRÁCTICAS INTERDISCIPLINARIAS					PRÁCTICA EXTRAUNIVERSITARIA Y/O OPCIÓN DE GRADO											
	ÁREA DE FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN			SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN		INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS											
NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL	ÁREA DE FORMACIÓN DISCIPLINAR	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	TECNOLÓGIA DE ALIMENTOS	TECNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE, SEGURIDAD Y REGULACIÓN	FUNDAMENTOS DE MERCADO	COSTOS Y PRESUPUESTOS										
		MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	TECNICAS EMERGENCIAS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		SECCIÓN DE CALIDAD	SECCIÓN DEL TALENTO HUMANO	SECCIÓN Y OPERACIÓN DE COCINAS										
	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	TECNICAS BÁSICAS DE COCINA	TECNICAS AVANZADAS DE COCINA	GASTRONOMIA TRADICIONAL COLOMBIANA	GASTRONOMIA LATINOAMERICANA	GASTRONOMIA MUNDIAL I	GASTRONOMIA MUNDIAL II										
		CONFITERÍA Y CHOCOLATE	PANADERÍA Y PASTELERÍA	ENOLOGÍA, MIBIDAS Y LICORES													
ÁREA DE PROFUNDIZACIÓN	OPERTIVA I		OPERTIVA II		OPERTIVA III												
TOTAL NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL																	
		TOTAL I NIVEL		TOTAL II NIVEL		TOTAL III NIVEL		TOTAL IV NIVEL		TOTAL V NIVEL		TOTAL VI NIVEL		TOTAL VII NIVEL		TOTAL VIII NIVEL	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICO		NÚCLEO DE FORMACIÓN INTERDISCIPLINARIA		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL		NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47		1,47	
		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS		CREDITOS	
		141		276		276		276		276		276		276		276	
		1088		1208		1208		1208		1208		1208		1208		1208	
		0,70		1,47													

4.7 Componentes Pedagógicos

Es importante señalar que el aprendizaje basado en problemas fortalece en el estudiante su capacidad analítica y reflexiva, generándole autonomía y habilidades ciudadanas, profesionales y creativas. “De igual forma, hace del profesor universitario un profesional académico que desempeña labores profesionales de docencia, investigación y proyección social en un horizonte de Educación Superior que recupera el sentido de las humanidades y se expresa en el aprendizaje basado en problemas (Velásquez, 2012).”

A partir de los anteriores planteamientos, es importante señalar que el programa Profesional en Gastronomía siendo un programa en la modalidad presencial también apoya su quehacer académico mediante el manejo de herramientas pedagógicas y con ayuda de las mediaciones tecnológicas, tales como: técnicas grupales, exposiciones, demostraciones, estudio de casos, y otras herramientas según las necesidades del grupo.

4.7.1 Descripción del modelo o modelos pedagógicos y didácticos del programa académico que conduzcan al logro de los resultados de aprendizaje

El programa está en función de contribuir al aprendizaje autónomo implícito en el Modelo Pedagógico Social Cultural (MPSC), por lo cual se desarrollarán acorde con el planteamiento metodológico, una serie de estrategias basadas en el sistema y modelo pedagógico de la universidad, encaminado a lograr la generación y apropiación de conocimiento a partir del diálogo teoría-práctica. Dichas estrategias comprenden todas las que se realizan en el desarrollo de cada curso y que permiten al estudiante la apropiación de conocimientos desde el análisis de problemas reales y la generación e implementación de las alternativas de solución de mayor pertinencia. Las estrategias básicas de desarrollo corresponden al trabajo en equipo.

El programa Profesional en Gastronomía considera como estrategias metodológicas a todas aquellas acciones de orden pedagógico y curricular que otorgan y dotan de sentido la articulación e interacción que sucede entre la enseñanza y el aprendizaje, siendo este último el elemento y escenario pedagógico de especial significación en el modelo pedagógico de la Universidad, el cual explicita de manera intencionada la formación basada en problemas.

La Universidad del Tolima en su Proyecto Educativo Institucional determina que “uno de los enfoques pedagógicos de la Universidad del Tolima tiene su expresión educativa en el aprendizaje basado en problemas, lo que complejiza las preguntas básicas que modelan el campo cognitivo, lingüístico y afectivo, a partir del cual se formulan interrogantes

problematizados. Esta complejidad supone la recontextualización de preguntas o problemas (Mockus, 2012) a partir de la formación en capacidades analíticas para comprender los problemas con sus soluciones (Wasserman, 2009) (Corredor, Pérez, Arbeláez, 2009).

4.7.2 Descripción de los componentes pedagógicos, en consideración a la diversidad cultural, social y tecnológica de los estudiantes

Las estrategias durante las clases presenciales corresponden a las actividades, acciones y labores individuales y grupales, que realizan los estudiantes y el docente en un espacio académico durante los encuentros cara a cara, constituyéndose en el escenario propicio para la apropiación crítica de saberes, en el cual hay una sustentación y puesta en común de los diferentes trabajos individuales y grupales desarrollados mediante las actividades no presenciales. La diversidad cultural enriquece la gastronomía compartiendo con todos los estudiantes las cocinas ancestrales de sus orígenes y logrando una mejor integración y respeto por las diferentes culturas.

Las estrategias no presenciales son las desarrolladas de manera individual y por grupos, por los estudiantes fuera de los espacios de encuentro presencial. Se apoyan en la realización de consultas bibliográficas, consultas a expertos, lecturas, elaboración de ensayos y protocolos, estudio de caso, prácticas, visitas a empresas, entre otras. Estas actividades constituyen para el sistema de educación y modelo pedagógico de la universidad el soporte fundamental del modelo pedagógico, de tal manera que la labor del docente estará centrada en este tipo de acciones, las cuales son acordadas con los estudiantes.

4.7.3 Resultados de Aprendizaje y Competencias del Programa Profesional en Gastronomía

A continuación, se presentarán el propósito general de formación definido para los estudiantes del programa y seguidamente se presentarán los propósitos de formación de cada una de las áreas con sus respectivos resultados de aprendizaje.

El Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima está en capacidad de comprender, explicar y diferenciar los valores, principios, bases filosóficas y legales, conocimientos científicos, teóricos y tecnológicos, las técnicas, los métodos, el lenguaje estandarizado y los modelos y teorías, que fundamentan la Gastronomía, de igual manera será una persona con destacada formación del sector gastronómico, caracterizado por su liderazgo y su espíritu crítico, analítico y reflexivo, un profesional con capacidad de retribuir socialmente su conocimiento al progreso de la región y el país, sin dejar de lado la construcción de su proyecto de vida. También cuenta con

un proceso de formación que le permite tener una visión de la ciudadanía basada en la ética y la participación para desempeñarse como un sujeto activo en el campo del sector gastronómico, siempre bajo criterios de desempeño con un claro sentido de la ética y de responsabilidad social.

En este mismo sentido el Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima tiene la facultad de dirigir desde la gerencia y/o en sus dependencias especializadas un conocimiento más avanzado en el campo gastronómico, así como desarrollar actividades de planeación, organización, dirección y supervisión de actividades de establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas; como también estarán en la capacidad de coordinar actividades del personal y cumplir con las normas sanitarias y de higiene.

El programa formará profesionales con las competencias necesarias para ser agentes de cambio con una perspectiva global desde una apuesta por el desarrollo sostenible y que propicien una mejora continua en el ámbito en que se desempeñen, para crear o implementar nuevas rutas de acción, contribuyendo a la eficiencia y rentabilidad de las organizaciones, dado que intervienen en los procesos de dirección, creación, innovación, administración y control de las organizaciones del sector gastronómico.

Tabla 9. Propósitos de Formación, Resultados de Aprendizaje, Asignaturas del Plan de Estudios y Atributos del Programa Profesional en Gastronomía

Propósito de Formación	Resultado de Aprendizaje	Asignaturas	Atributo
Área de Formación Disciplinar e Interdisciplinar			
El estudiante comprenderá y explicará los conocimientos científicos, teóricos y tecnológicos, las técnicas, los métodos, el lenguaje estandarizado y los modelos y teorías, que fundamentan la ciencia gastronómica.	Identifico los componentes de la matriz alimentaria para su uso en la preparación de alimentos con un enfoque de consumo responsable.	Introducción a la Gastronomía Tecnología de Alimentos Técnicas de Conservación de los Alimentos Microbiología de los Alimentos Tecnologías Emergentes para el procesamiento de Alimentos	Vida y Ciencia
El estudiante conocerá y aplicará los fundamentos normativos que rigen al sector Gastronómico.	Ejecuto planes de gestión de calidad y operaciones bajo la normatividad vigente para establecer cocinas y establecimientos gastronómicos con responsabilidad social.	Gestión de Calidad Gestión de cocinas / Gestión de operaciones Higiene, Seguridad y Regulación Gestión del Talento Humano	Desarrollo sustentable Responsabilidad social y bienestar

Propósito de Formación	Resultado de Aprendizaje	Asignaturas	Atributo
El estudiante aplicará los conocimientos administrativos, financieros y humanísticos, para gerenciar empresas del sector gastronómico.	Gestiono los procesos administrativos en el sector gastronómico para contribuir al fortalecimiento del turismo como dinamizador de la economía regional y nacional.	Costos y Presupuesto Fundamentos de Mercadeo Gestión del Talento Humano Fundamentos de administración Creatividad y espíritu empresarial Francés I	Visión y Liderazgo
Área de Formación Profesional			
El estudiante reconocerá e interpretará la cocina local, regional, nacional e internacional y desarrollará sus conocimientos teniendo en cuenta las líneas de profundización e Investigación planteadas en el programa.	Elaboro preparaciones culinarias de acuerdo con el concepto de producto y procedimientos técnicos básicos y avanzados.	Técnicas Básicas de Cocina Técnicas Avanzadas de Cocina Gastronomía Tradicional Colombiana Gastronomía Latinoamericana Gastronomía Mundial I Gastronomía Mundial II Confitería y Chocolate Panadería y pastelería Enología, bebidas y Licores Optativa I Optativa II Optativa III Seminario de Investigación Innovación y Desarrollo de Productos	Creatividad e Innovación

Fuente: Equipo Académico del Programa

5. Actividades Académicas

El Programa Profesional en Gastronomía, distribuye sus actividades académicas en el marco de las 16 semanas semestrales; durante este periodo los estudiantes y docentes pueden participar de diversas actividades que trascienden la teoría y la clase magistral. La singularidad de cada curso debe ser tenida en cuenta para la conformación de las actividades a desarrollar, las cuales pueden ser teóricas, prácticas y teórico-prácticas. Entre las actividades académicas se consideran aquellas que motivan a los estudiantes a revisar sus aprendizajes y a aplicarlos en sus diferentes escenarios académicos, implementando estrategias que fomenten la comunicación y la crítica.

El Programa se ajusta al sistema de créditos según la normatividad vigente. Un crédito equivale a 48 horas de trabajo académico del estudiante, que comprende las horas con acompañamiento directo del docente y las horas que el estudiante deba emplear en actividades independientes de estudio, prácticas u otras que sean necesarias para alcanzar los resultados de aprendizaje.

5.1 Estrategias de Aprendizaje

La metodología enseñanza-aprendizaje que se emplea en cada asignatura se encuentra descrita en los microcurrículos, (los planes de curso) que cada profesor presenta a los estudiantes al iniciar el desarrollo de la asignatura y los acuerdos pedagógicos que se deben concertar entre estudiantes y con los docentes; en ellos se detallan las diversas estrategias didácticas y pedagógicas a utilizar, entre las que se encuentran: clases magistrales, simulaciones, análisis, interpretación y resolución de casos reales e hipotéticos, solución de problemas, toma de decisiones, manejo y análisis de información en paquetes estadísticos o software especializados, entre otros. De igual forma, se realizan guías y talleres dentro y fuera del aula, foros y paneles, consultas en la red, lecturas dirigidas, ensayos, muestras de trabajo, seminarios y otras actividades lingüísticas grupales, tutorías, proyectos, trabajos de aplicación, entre otras. Por otra parte, se detallan a continuación algunos escenarios académicos importantes dentro del proceso de formación:

Cátedra: Es un espacio de acercamiento entre estudiante y docente, que permite compartir experiencias y conocimientos. El docente asume el rol de un facilitador, proporcionando al estudiante las estrategias con las que pueda gestionar su propio conocimiento.

Estrategias virtuales: Comprende actividades mediadas por la telemática para desarrollar dentro o fuera del campus universitario. Aunque estas actividades se pueden desarrollar con o

sin la presencia del docente, implican una comunicación continua con el fin de orientarlas adecuadamente. Para esto, se cuenta con las plataformas académicas (Moodle y Classroom, entre otras), a través de las cuales se pueden realizar intercambios sincrónicos o asincrónicos entre los estudiantes y el tutor para seguir las temáticas del curso.

Espacios Virtuales: La Oficina de Gestión Tecnológica – OGT - de la Universidad del Tolima, sitúa a disposición de docentes y discentes en la plataforma virtual de la Institución un espacio virtual denominado TU AULA, con funciones específicas para que los profesores de cada asignatura redacten las actividades académicas a realizar en cada una de las 16 semanas del semestre académico, complementadas por materiales de estudio, calificaciones, talleres de aplicación práctica a desarrollar y todo tipo de tareas y materiales indispensables en los estudiantes y su proceso de aprendizaje. Cada estudiante consulta y desarrolla las actividades programadas en fechas y horarios específicos en cualquier momento del día.

Estrategias no-presenciales: Comprende actividades grupales o individuales de los estudiantes, con la finalidad de preparar informes, desarrollar talleres, discutir lecturas, hacer consultas bibliográficas, entre otras, sin presencia del docente. Estrategias inter y transdisciplinarias. Incluye actividades de profundización y de cooperación científica, tanto de estudiantes como de profesores, con diferentes unidades académicas y grupos de investigación de la Universidad del Tolima y de otras instituciones (nacionales e internacionales), con el objeto de promover espacios de colaboración que integren diferentes disciplinas del conocimiento. Situaciones problémicas y formulación de problemas. Se busca proponer situaciones problémicas de carácter teórico y/o práctico que impliquen una solución compleja. Estas situaciones favorecen el logro de los aprendizajes y el desarrollo de competencias, al tiempo que se convierten en estrategias muy prácticas en la evaluación de aprendizajes conceptuales, procedimentales y actitudinales. Así mismo, generan en el estudiante actitudes y aptitudes investigativas.

Acuerdo Pedagógico: Tanto la metodología y estrategias a utilizar como las actividades, formas y criterios de evaluación y la bibliografía requerida se precisan en el Acta de Acuerdo Pedagógico, documento formal convenido entre estudiantes y profesores al iniciar las actividades académicas, el cual está documentado como formato del Sistema de Gestión de la Calidad, con código FO-P06-F03 - Versión 06. El acuerdo pedagógico es una estrategia dinámica, transformadora y constructora. Dinámica, dado que la racionalidad que la orienta no se reduce a una instrumentalización sencilla para cumplir un requisito. Transformadora, en tanto que busca superar prácticas pedagógicas tradicionales que ubican los procesos educativos formales como

una relación vertical en la que un actor es activotransmisor y el otro es pasivo-receptor y constructora porque genera espacios de aprendizaje consensuados definiendo los lineamientos que orientan el trabajo de cada actor, lo cual requiere poner en evidencia actitudes colaborativas, participativas y reflexivas. Como complemento a las actividades presenciales del Programa, a los docentes de tiempo completo se les asignan 15 horas semestrales por grupo para las asesorías que requieran los estudiantes. Además, en los microcurrículos, se establecen las competencias que permiten que el estudiante desarrolle las dimensiones, conocimientos, capacidades, competencias y habilidades pertinentes para cada asignatura.

5.2 Descripción del modelo o modelos pedagógicos y didácticos del programa académico que conduzcan al logro de los resultados de aprendizaje

El programa está en función de contribuir al aprendizaje autónomo implícito en el Modelo Pedagógico Social Cultural (MPSC), por lo cual se desarrollarán acorde con el planteamiento metodológico, una serie de estrategias basadas en el sistema y modelo pedagógico de la universidad, encaminado a lograr la generación y apropiación de conocimiento a partir del diálogo teoría-práctica. Dichas estrategias comprenden todas las que se realizan en el desarrollo de cada curso y que permiten al estudiante la apropiación de conocimientos desde el análisis de problemas reales y la generación e implementación de las alternativas de solución de mayor pertinencia. Las estrategias básicas de desarrollo corresponden al trabajo en equipo.

5.3 Descripción de los Componentes Pedagógicos, en Consideración a la Diversidad Cultural, Social y Tecnológica de los Estudiantes

Las estrategias durante las clases presenciales corresponden a las actividades, acciones y labores individuales y grupales, que realizan los estudiantes y el docente en un espacio académico durante los encuentros cara a cara, constituyéndose en el escenario propicio para la apropiación crítica de saberes, en el cual hay una sustentación y puesta en común de los diferentes trabajos individuales y grupales desarrollados mediante las actividades no presenciales. La diversidad cultural enriquece la gastronomía compartiendo con todos los estudiantes las cocinas ancestrales de sus orígenes y logrando una mejor integración y respeto por las diferentes culturas. Las estrategias no presenciales son las desarrolladas de manera individual y por grupos, por los estudiantes fuera de los espacios de encuentro presencial. Se apoyan en la realización de consultas bibliográficas, consultas a expertos, lecturas, elaboración de ensayos y protocolos, estudio de caso, prácticas, visitas a empresas, entre otras. Estas actividades constituyen para el sistema de educación y modelo pedagógico de la universidad el

soporte fundamental del modelo pedagógico, de tal manera que la labor del docente estará centrada en este tipo de acciones, las cuales son acordadas con los estudiantes.

6. Componente de Interacción

6.1 Descripción de la forma en la cual se evidencia la articulación desde el proceso formativo con los contextos locales, regionales y globales

El estudiante del programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima recibirá un proceso formativo integral que le permitirá en su ejercicio profesional desempeñarse bajo parámetros globales e interdisciplinarios propendiendo siempre por un desarrollo sostenible enmarcado en las dinámicas nacionales y globales del conocimiento gastronómico y culinario. Dentro de las asignaturas que conforman la malla curricular del programa, se encuentran temáticas donde el estudio de la cultura gastronómica local, nacional e internacional se vuelve de vital importancia para entender el desarrollo y crecimiento del sector, por ello asignaturas como las de Gastronomía Colombiana, Gastronomía Latinoamericana, Gastronomía Mundial le permitirán al estudiante y graduado reconocer y comprender las dinámicas globales del sector. A su vez el estudiante reconocerá el contexto en el cual operan las organizaciones gastronómicas a partir de la evolución del pensamiento administrativo y culinario, sus patrones de análisis y cómo este se relaciona y aplica en la empresa, este conocimiento se amplía con otro curso a través del cual el estudiante apropiará los conceptos para aplicar técnicas avanzadas de cocina y de conservación de alimentos, así como la gestión de operaciones, talento humano, emprendimiento, innovación y desarrollo de productos y la organización de eventos gastronómicos, entre otros.

6.2 Descripción de la forma en la cual el programa desarrollará las condiciones para que los estudiantes y profesores puedan interrelacionarse en contextos sincrónicos y asincrónicos, independientemente de la modalidad o modalidades del programa

La universidad y el programa cuentan con infraestructura física y tecnológica para que los profesores puedan interrelacionarse en contextos sincrónicos y asincrónicos como son los salones de clase, los laboratorios del bloque 30 (Poscosecha, Investigaciones, Microbiología), las cocinas, las salas de sistemas, los auditorios y demás espacios físicos disponibles en la universidad. También están disponibles todos los recursos de la biblioteca, entre ellos las bases de datos y la plataforma Tu Aula media, donde el docente tendrá su curso con material disponible y que puede generar interacción con el estudiante para la realización de talleres y demás actividades académicas.

6.3 Descripción de las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar para favorecer su internacionalización

El programa Profesional en Gastronomía en congruencia con la política de internacionalización de la universidad y con acompañamiento de la Oficina de Relaciones Internacionales (ORI) facilitará la realización de convenios internacionales y la financiación para la movilidad internacional de los estudiantes para realizar su práctica extrauniversitaria. De igual manera, en el plan de estudios se incluyen cinco (5) niveles de inglés y uno (1) de francés, además de tener francés II como optativa para facilitar estos intercambios internacionales.

El programa organizará eventos académicos y culturales a nivel internacional, la participación en redes de cooperación e investigación, la movilidad de profesores y la presentación de proyectos de investigación en el sector gastronómico.

6.4 Descripción del contenido curricular que favorece la comprensión de las dinámicas globales y que propician las competencias inter y multiculturales

El estudiante del programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima recibirá un proceso formativo integral que le permitirá en su ejercicio profesional desempeñarse bajo parámetros globales e interdisciplinarios propendiendo siempre por un desarrollo sostenible enmarcado en las dinámicas nacionales y globales del conocimiento gastronómico y culinario.

A su vez el estudiante reconocerá el contexto en el cual operan las organizaciones gastronómicas a partir de la evolución del pensamiento administrativo y culinario, sus patrones de análisis y cómo este se relaciona y aplica en la empresa, este conocimiento se amplía con otro curso a través del cual el estudiante apropiará los conceptos para efectuar técnicas avanzadas de cocina y de conservación de alimentos, así como la gestión de operaciones, talento humano, emprendimiento, innovación y desarrollo de productos y la organización de eventos gastronómicos, entre otros.

6.5 Descripción del contenido curricular que favorece el desarrollo de competencias comunicativas en una segunda lengua, de acuerdo con referentes internacionales, cuando así lo considere la institución

En el plan curricular se incluyen cinco (5) niveles de inglés, que se inician en el primer semestre hasta el quinto semestre y un nivel de francés. Con estos cursos se pretende que los estudiantes

adquieran los mínimos conocimientos en inglés, los cuales pueden ser complementados accediendo a la oferta de capacitación del Centro de Idiomas de la universidad.

Para el desarrollo de las competencias comunicativas en un segundo idioma, se plantean las siguientes estrategias:

- Uso de material en inglés con contenidos teórico-prácticos para el proceso de formación en todos los cursos de formación profesional, de tal manera que el estudiante permanentemente tenga contacto y practique el manejo del lenguaje técnico oral y escrito de la profesión.
- Desarrollo de conferencias o video conferencias en idioma inglés, sobre temas que apunten al desarrollo de competencias del Profesional en Gastronomía, con la participación de expertos extranjeros.
- Publicación de resultados de los procesos de investigación formativa en revistas, escritos en el idioma inglés.
- Interacción con comunidades internacionales que trabajen temas de interés sobre la profesión, en el idioma inglés y francés.

Otra estrategia que se ha empleado a nivel de aula es la lectura de artículos científicos en inglés, como estrategia para la ampliación de conocimientos de algunas asignaturas en temas específicos despertando así el interés por parte de los estudiantes en este idioma. El bilingüismo busca que los estudiantes participen en procesos de movilidad académica a nivel nacional e internacional, hacia la formación postgraduada e investigativa en las áreas de formación de la ciencia gastronómica.

6.6 Descripción de la forma en la cual se promoverá el conocimiento de la dinámica global frente a los cambios sociales, culturales, económicos y ambientales

El plan de estudios del programa Profesional en Gastronomía incluye asignaturas en el área socio-humanística y económica que incluyen la dinámica global y que se relacionan con la sostenibilidad y el medio ambiente. De igual manera se organizarán seminarios de actualización en los temas de interés para el programa que estarán ligadas a eventos de esta índole que otros programas de la universidad también realicen y que permitan estar en permanente retroalimentación con las tendencias del momento.

6.7 Descripción de los mecanismos de interacción con comunidades locales, regionales, nacionales e internacionales.

La Gastronomía está muy relacionada con el turismo y esto permite el relacionamiento con las comunidades locales, regionales, nacionales e internacionales. En las asignaturas donde se estudian la gastronomía local, la nacional y la mundial se generará interacción a través de herramientas TIC, a través de visitas a las regiones para conocer la gastronomía propia de cada región en Colombia y la visita a comunidades para conocer las cocinas ancestrales. Los proyectos de investigación también propiciarán la interacción cultural y social para provecho de los estudiantes y de la comunidad.

El programa Profesional en Gastronomía considera como estrategias metodológicas a todas aquellas acciones de orden pedagógico y curricular que otorgan y dotan de sentido la articulación e interacción que sucede entre la enseñanza y el aprendizaje, siendo este último el elemento y escenario pedagógico de especial significación en el modelo pedagógico de la Universidad, el cual explicita de manera intencionada la formación basada en problemas.

La Universidad del Tolima en su Proyecto Educativo Institucional determina que “uno de los enfoques pedagógicos de la Universidad del Tolima tiene su expresión educativa en el aprendizaje basado en problemas, lo que complejiza las preguntas básicas que modelan el campo cognitivo, lingüístico y afectivo, a partir del cual se formulan interrogantes problematizados. Esta complejidad supone la recontextualización de preguntas o problemas (Mockus, 2012) a partir de la formación en capacidades analíticas para comprender los problemas con sus soluciones (Wasserman, 2009) (Corredor, Pérez, Arbeláez, 2009).

7. Mecanismos de Evaluación

Los mecanismos de evaluación deben estar alineados a los resultados de aprendizaje y estos deben articularse desde lo específico a lo global o lo contrario dependiendo de la naturaleza y características del programa. La evaluación debe realizarse desde una perspectiva sistémica que permita obtener resultados que se vean reflejados en egresados que impacten y produzcan valor donde intervengan.

De igual forma, todos los mecanismos de retroalimentación de los resultados de sus evaluaciones se establecerán en los microcurrículos. Esta retroalimentación puede darse de manera individual o grupal, como una heteroevaluación o puede realizarse una coevaluación en donde, por grupos los mismos estudiantes realicen su retroalimentación. La idea fundamental de la retroalimentación es potenciar el aprendizaje y de esa manera debe ser abordada.

8. Formación Investigativa

Para garantizar este ejercicio de construcción de conocimientos, la Universidad del Tolima ha dispuesto una estructura para el desarrollo de los procesos de investigación, esta se materializa en la Vicerrectoría de Investigación-Creación, Innovación, Extensión y Proyección Social, la cual posee un órgano consultor denominado “Comité Central de Investigaciones”, órgano que está encargado de trazar las directrices para el desarrollo de esta actividad en la institución y está conformado por un delegado de cada unidad académica, lo preside el Vicerrector (a) de Docencia y en su ausencia el director o directora de la Dirección de Fomento a la Investigación-Creación e Innovación. En esta línea estructural siguen los grupos y los semilleros de investigación.

La política de investigación plasmada en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) plantea un compromiso con la exploración, observación, descripción y sistematización de las problemáticas en la región y desde la región. En coherencia con su declaratoria, la Universidad del Tolima se encuentra enfocada en la docencia con investigación y proyección social, plantea que la investigación es parte fundamental y uno de los ejes centrales del Plan de Desarrollo Institucional, de manera que el ser y el quehacer de la academia se realizan en torno a la investigación.

El ejercicio investigativo del programa Profesional en Gastronomía recaerá principalmente en los docentes a cargo de los cursos, el cual, en un número importante, cuentan con amplia experiencia investigativa sustentada en trabajos de investigación, artículos científicos y libros. La formación posgradual de los mismos garantiza la rigurosidad educativa del programa.

Por lo tanto, el programa generará los espacios académicos necesarios para los estudiantes evidencien los avances, investigaciones, innovaciones, generadas por los grupos y semilleros de investigación de la universidad, mediante estrategias pedagógicas como club de revista, estudios de caso, panel de discusión, juego de roles, entre otros. El insumo más importante para estas actividades es sin duda la lectura de trabajos investigativos publicados por los grupos y semilleros de investigación, mostrando el impacto y la pertinencia de las investigaciones de la Universidad del Tolima.

Por otra parte, la Universidad del Tolima en alianza estratégica con la Gobernación del Tolima se proyecta construir un escenario propio para el programa Profesional en Gastronomía, el cual sea propicio para la formación académica e investigativa en el campo gastronómico, de igual

manera se contará con alianzas estratégicas con instituciones como el SENA para el aprovechamiento de escenarios como estos en donde se favorece y potencia la formación que requiere un estudiante en el contexto investigativo y profesional, esto implica que el estudiante sea autónomo y capaz de formarse. El conocimiento de hoy no es estático, por el contrario, los desarrollos de la ciencia y la tecnología lo hacen dinámico y social, hoy día no es posible concebir la docencia universitaria que no contemple la incorporación de la investigación, no en el sentido de convertir al estudiante en un investigador o generador de conocimiento universalmente nuevo, pero si por lo menos en un consumidor habitual de los resultados y aplicaciones de las investigaciones que se desarrollan, toda vez que por la naturaleza cambiante de los saberes, un profesional que no esté preparado para llevar acabo procesos de autoformación y actualización del saber, corre el riesgo de ejercer su profesión con conocimiento obsoleto o revaluado.

Las actividades de investigación en el programa Profesional en Gastronomía son soportadas por los grupos de investigación CEDAGRITOL (Centro de Desarrollo Agroindustrial) y el grupo Interdisciplinario de Investigación en Fruticultura Tropical, cada uno de los cuales tiene su respectivo coordinador, quien dentro de su jornada laboral tiene un reconocimiento de 20 horas semanales para dicha coordinación, siempre y cuando el grupo tenga por lo menos un proyecto de investigación en curso; así mismo a sus integrantes por cada proyecto inscrito en la Oficina de Investigaciones se les reconocen 5 horas semanales.

La estructura de la Investigación Formativa en el programa Profesional en Gastronomía se soporta en los semilleros, los cuales estarán conformados de acuerdo con las áreas de trabajo del programa avalados por el Comité Curricular. Los semilleros estarán conformados por los docentes y estudiantes del programa que orientan los cursos de las áreas disciplinares y profesionales, quienes serán los encargados de direccionar la fase de la investigación formativa, presentando informe de avances semestral y participando en eventos de investigación, revistas de difusión entre otros.

El comité curricular del programa determinará los productos o evidencias a entregar de acuerdo con los proyectos que se implementen y las líneas de investigación que se articulen con los núcleos de formación en las diferentes etapas del proceso de investigación. Para los casos excepcionales que alteren el desarrollo de los procesos del sistema de investigación del programa, alineado con la política de investigación de los demás lineamientos emitidos por parte de la Vicerrectoría de Investigación-Creación, Innovación, Proyección Social y Extensión.

El programa Profesional en Gastronomía da cuenta de la formación investigativa a través de:

- Seminarios de investigación formativa

- Asignaturas dentro de la malla curricular como Metodología de la investigación, escritura científica.
- Proyectos semestrales que den cuenta de productos académicos que tengan una estructura investigativa
- Foro de investigación formativa
- Monografías, ensayos, resúmenes
- Incorporación de los resultados de la investigación al quehacer formativo

9. Relación con el Sector Externo

La Universidad asume como preponderante el adoptar un compromiso con el entorno, asumiendo la proyección social como el eje a partir del cual contribuye a impactar y a construir colectivamente la región. Entre los objetivos trazados por la Política de proyección social, la Universidad del Tolima se propone integrar la oferta académica y los programas de investigación con la proyección social, de modo que permita generar conocimiento propio y proponer proyectos de intervención estratégica que contribuyan al desarrollo regional, nacional e internacional.

El programa Profesional en Gastronomía, responde las políticas, estrategias y programas de proyección social a los problemas y necesidades de la comunidad nacional, regional o local ya que permite la interacción e integración de la universidad con su entorno local, regional, nacional e internacional; estableciendo para ello un intercambio permanente entre la praxis, el conocimiento sistemático de la academia, los saberes y las necesidades de la sociedad y de las organizaciones e instituciones que hacen parte de ella, con el objeto de construir una sociedad ambientalmente sustentable, democrática, equitativa, solidaria, con justicia social y en paz. El programa Profesional en Gastronomía busca impactar la ciudad de Ibagué y la región, formando profesionales que mejoren las condiciones de calidad y el atractivo de los establecimientos de comida y sitios turísticos de la región centro-sur del país, generando una oferta variada y que genere rentabilidad y empleo en el departamento.

En este sentido, se han definido mecanismos para gestionar la información de los resultados de la interacción del programa con el sector externo, tales como las estadísticas de la oficina de graduados, los indicadores de calidad del programa, el número de emprendimientos realizados, el número de restaurantes y establecimientos donde se encuentren nuestros egresados, el

desempeño de los estudiantes durante su práctica extrauniversitaria, donde se realizará una encuesta de satisfacción a los responsables de las pasantías.

La dirección del programa Profesional en Gastronomía será responsable de realizar las encuestas a los responsables de las prácticas extrauniversitarias, al igual que se tendrá el apoyo de la oficina de graduados y la oficina de Proyección Social de la universidad.

Para continuar, se incorporan en el programa estrategias específicas que permitan vincular los contenidos formativos a las prácticas de proyección social de la siguiente manera: el plan curricular tiene asignaturas que permiten a los estudiantes realizar prácticas y visitas a establecimientos de comida tradicional, proyectos que se plantean durante el desarrollo de las asignaturas y que permiten proyectarse con el sector externo, como gestión de calidad, cátedra de emprendimiento, innovación y desarrollo de productos y por supuesto la práctica extrauniversitaria que debe realizarse en establecimientos del sector gastronómico y turístico y que es requisito para graduarse.

De esta manera, es posible establecer en el programa alguna articulación entre la investigativa y la proyección social, a través de las siguientes acciones: proyectos de investigación de las asignaturas, tesis o trabajos de grado, semilleros y grupos de investigación, asesorías al sector externo.

Adicionalmente, con los profesores del programa Profesional en Gastronomía y la infraestructura física y tecnológica de la universidad se pueden ofertar cursos de educación continuada que impacten al personal que trabaja en el sector para mejorar su nivel de capacitación, además de la realización de eventos académicos de carácter público que beneficien a los actores del sector del turismo y la gastronomía en la región.

Para el desarrollo de las prácticas empresariales como opción de grado, la Universidad del Tolima en su procedimiento de gestión de convenios JC-P04, tiene contemplados los convenios de cooperación interinstitucional para el desarrollo de prácticas extrauniversitarias, pasantías o servicio social, los cuales pueden ser suscritos con entidades públicas o privadas y en los cuales se establecen bases de cooperación para el desarrollo integrado del programa de práctica, con el apoyo del Comité de Práctica o Pasantía Académica, para que los estudiantes de la Universidad puedan complementar la formación académica requerida dentro del proceso de enseñanza y aprendizaje. Convenios que se podrán suscribir una vez el programa Profesional en Gastronomía sea aprobado y cuente con su registro calificado.

Los convenios de cooperación interinstitucional por regla general se elaboran como convenios marco de cooperación, de tal forma que en este se establezcan compromisos e intenciones generales de cooperación y así no realizar un convenio por cada estudiante, no obstante, si el cooperante así lo considera necesario se puede realizar.

10. Modalidades de Grado

Teniendo en cuenta lo establecido en el Acuerdo del Consejo Académico No. 042 de 2014, los requisitos de grado para obtener el título de Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima se detallan a continuación:

- Culminar y aprobar la totalidad de los cursos obligatorios y electivos, planteados en el plan de estudios del programa.
- Haber tomado y aprobado alguna de las 7 opciones de grado estipuladas en el acuerdo 015 de mayo 8 de 2008:
 - Trabajo de grado
 - Presentación de servicio social empresarial o Práctica extrauniversitaria
 - Profundización en un área
 - Participación en grupos de investigación
 - Excelencia académica
 - Práctica internacional
 - Emprendimiento.
- Certificación de presentación o resultado de las pruebas SABER PRO.
- Constancia diligenciamiento de la Encuesta de Seguimiento a Graduados
- Pago de Derechos de Grado
- Paz y salvo administrativo

Para cumplir con el plan de estudios, los estudiantes contarán con una asignación académica y un acompañamiento constante desde la dirección de programa, el comité curricular y las diversas estancias para atender sus requerimientos.

11. Perfil de los Docentes

Los profesores de planta de la Universidad del Tolima están adscritos a los departamentos académicos de acuerdo con su perfil de formación y prestan sus servicios en los diferentes programas de la Institución, conforme a los requerimientos académicos de los mismos. Es así como el programa de Gastronomía cuenta principalmente con el acompañamiento de los profesores de planta adscritos al departamento de Producción y Sanidad Vegetal, donde se encuentran los profesores del programa de Ingeniería Agroindustrial.

La Facultad de Ingeniería Agronómica tiene tres departamentos: Departamento de Sanidad Vegetal con 22 profesores de planta, el Departamento de Desarrollo Agrario con 4 profesores y el Departamento de Suelos y Agua con 4 docentes de planta.

De igual manera, adscritos a los departamentos existe un cuerpo de profesores catedráticos, de amplia formación académica, la mayoría de ellos con formación de maestría y amplia experiencia profesional al servicio del programa, brindando soporte a los procesos formativos, y contribuyendo a la construcción de conocimiento a través de la teoría y la praxis.

Actualmente el programa cuenta con una sólida base de docentes catedráticos seleccionados a partir de procesos de convocatoria para otros programas reglamentados por el Acuerdo de Consejo Académico No. 023 de 2004 y conforme al cumplimiento del perfil, la idoneidad académica y la experiencia profesional e investigativa exigida para cada uno de los cursos.

El programa Profesional en Gastronomía es inter y transdisciplinario, por tanto, el cuerpo de profesores que apoya el proceso formativo proviene principalmente de profesores con formación posgradual y trayectoria investigativa, esto es, un cuerpo profesoral con amplias capacidades y experiencia para apoyar actividades de docencia e investigación directamente relacionadas con los ámbitos que comprenden el plan de estudio.

El programa Profesional en Gastronomía cuenta con un número de profesores de planta, toda vez que se apoya en los dos Departamentos adscritos a la Facultad de Ingeniería Agronómica, de los cuales se relaciona su formación y asignación de carga académica en la Tabla 10.

Tabla 10. Docentes de planta previstos y disponibles para el programa Profesional en Gastronomía

Nombre y Apellidos	Nivel de Formación/Área de Conocimiento	Porcentajes de dedicación a las funciones sustantivas de la labor docente en el Programa			
		Docencia	Extensión Social	Investigación	Total
Angélica Piedad Sandoval Aldana	<p>Doctorado UNIVERSIDAD DEL VALLE Doctorado En Ingeniería Énfasis Alimentos Enero de 2002 - de 2006 Conversión del almidón de yuca durante el proceso de extrusión termoplástica</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE BOGOTÁ Ingeniería Química Enero de 1995 - de 2000 Evaluación del proceso de fermentación para la obtención de una bebida de soya tipo yogurt</p>	50%	10%	40%	100%
Claudia Patricia Valenzuela Real	<p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE BOGOTÁ Ingeniería Agrícola Enero de 2003 - de 2006 Generación e implementación de una propuesta de desarrollo tecnológico para el manejo postcosecha del banano producido en el Cañón del Combeima</p> <p>Especialización UNIVERSIDAD DEL TOLIMA Mercadeo Agropecuario Enero de 1997 - de 1998 Estudio de mercadeo de mango verde en salmuera para centros nocturnos y mercados informales del municipio de Ibagué</p> <p>Pregrado/Universitario Fundación Universidad Incca De Colombia Ingeniería de Alimentos Febrero de 1983 – abril de 1990 Frigo conservación, obtención de concentrado y vino a partir de la badea (<i>Passiflora quadrangularis</i>)</p>	50%	10%	40%	100%
Henry Alexander Váquiro Herrera	<p>Doctorado UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA - INTERNACIONAL Tecnología de Alimentos Septiembre de 2005 – Julio de 2009 Modelización y simulación del proceso de secado intermitente en mango (mangifera indica)</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DEL TOLIMA Ingeniería Agroindustrial Julio de 1997 – diciembre de 2003 Desarrollo de una herramienta de simulación didáctica del proceso de secado convectivo: aplicación al secado de granos y frutos secos</p>	50%	10%	40%	100%
Isabel Cristina Paz Astudillo	<p>Doctorado UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MANIZALES Doctorado En Ingeniería - Automática Agosto de 2006 – diciembre de 2010 Diseño Integral de Biorreactores Continuos de Tanque Agitado Aplicados a Procesos de Fermentación</p> <p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD DEL VALLE Maestría en Ingeniería Química Enero de 2004 – diciembre de 2007</p>	70%	15%	15%	100%

Nombre y Apellidos	Nivel de Formación/Área de Conocimiento	Porcentajes de dedicación a las funciones sustantivas de la labor docente en el Programa			
		Docencia	Extensión Social	Investigación	Total
	<p>Un Estudio sobre Micronización de Citrato de Calcio Mediante Despresurización Rápida de Soluciones Acuosas Saturadas con Dióxido de Carbono Supercrítico</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MANIZALES Ingeniería Química Septiembre de 1996 – octubre de 2002 Análisis de la Estática del Proceso de Destilación Reactiva para la Obtención de Acetato de Vinilo a partir de Anhídrido Acético y Acetaldehído</p>				
Mónica Obando Chaves	<p>Doctorado Ghent University Doctor of Applied Biological Science: Food Science and Nutrition Febrero de 2011 – Septiembre de 2017 Impact of lipid and protein co-oxidation on digestibility of dairy proteins</p> <p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE Magister en Ciencia y Tecnología de la Leche Enero de 2006 – enero de 2008</p> <p>Especialización COLEGIO MAYOR NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO Gerencia de Mercadeo Enero de 1997 – diciembre de 1998</p> <p>Pregrado/Universitario Universidad Jorge Tadeo Lozano Ingeniería de Alimentos Enero de 1989 – marzo de 1994</p>	50%	10%	40%	100%
Melanie Teresa Ramírez Jaramillo	<p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DEL TOLIMA Ingeniería Agroindustrial Enero de 1998 - de 2002 Diseño de un Banco de Hielo para la Planta Piloto de la Universidad del Tolima</p>	60%	10%	30%	100%
Yanneth Bohórquez Pérez	<p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE BOGOTÁ Maestría en Ingeniería Agrícola Enero de 2003 - de 2006 Evaluación y proyección de desarrollo tecnológico en manejo postcosecha de la mora en la Cuenca del Cañón del Combeima de Ibagué.</p> <p>Especialización UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO Manejo de Productos Perecederos Agrícolas Enero de 1996 - de 1997 Determinación de Pérdidas poscosecha en plátano dominico - hartón en el Departamento del Quindío</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DE IBAGUÉ Ingeniería Industrial Enero de 1987 - de 1993 Producción Industrial de Clones de Plátano para el Departamento del Tolima</p> <p>Perfeccionamiento Universidad Politécnica De Cartagena Tecnología de alimentos Enero de 2008 - de 2008</p>	60%	25%	15%	100%
Ivonne Ximena Cerón Salazar	<p>Doctorado UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MANIZALES Doctorado en Ingeniería - Automática</p>	60%	10%	30%	100%

Nombre y Apellidos	Nivel de Formación/Área de Conocimiento	Porcentajes de dedicación a las funciones sustantivas de la labor docente en el Programa			
		Docencia	Extensión Social	Investigación	Total
	<p>Julio de 2010 – marzo de 2014 Design and Evaluation of Processes to Obtain Antioxidant-Rich Extracts from tropical fruits cultivated in Amazon, Caldas and Northern Tolima Regions</p> <p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MANIZALES Maestría en Ingeniería - Ingeniería Química Enero de 2008 – marzo de 2010 Separación de metabolitos de los aceites esenciales de eucalipto y cidrón por destilación molecular.</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MANIZALES Ingeniería Química Agosto de 2001 – febrero de 2007 Diseño de un proceso industrial para el aprovechamiento integral de la cáscara de naranja</p>				
Carlos Antonio Rivera	<p>Doctorado Universidad De Lleida Ciencia y Tecnología de Alimentos Octubre de 1996 – septiembre de 2002 TRANSMISIÓN DE CALOR DE FLUIDOS ALIMENTARIOS EN UN INTERCAMBIADOR DE PLACAS</p> <p>Especialización UNIVERSIDAD SANTIAGO DE CALI Especialización en gerencia logística Integral Enero de 2014 – diciembre de 2014</p> <p>Especialización Universidad Nacional Abierta Y A Distancia - UNAD- Sede Pasto Especialización en gestión Pública Febrero de 2012 – marzo de 2013 Evaluación de la política de la educación técnica tecnológica en la universidad del Tolima</p> <p>Especialización UNIVERSIDAD DEL TOLIMA Especialista en Química de Productos Naturales. Enero de 2003 - de 2004</p> <p>Pregrado/Universitario FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE AMÉRICA Ingeniería Química Enero de 1979 - de 1985</p>	60%	10%	30%	100%
Laily Saltaren García	<p>Maestría/Magister European Quality Formación, Master En Gestión de Calidad Enero de 2007 - de Implementación de Sistemas de Gestión Integral de la Calidad en Instituciones de Educación Superior en el marco de la Acreditación de Alta Calidad</p> <p>Maestría/Magister UNIVERSIDAD SANTO TOMAS posgrados Julio de 2010 – abril de 2013 DIAGNÓSTICO Y FORMULACIÓN DE UN MODELO DE IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA CON ENFOQUE SISTÉMICO HSEQ EN LA ASOCIACIÓN AGROINDUSTRIAL Y ACUÍCOLA LA SIERRA, MUNICIPIO DE LÉRIDA, DEPARTAMENTO DEL TOLIMA</p> <p>Especialización UNIVERSIDAD DEL TOLIMA</p>	60%	10%	30%	100%

Nombre y Apellidos	Nivel de Formación/Área de Conocimiento	Porcentajes de dedicación a las funciones sustantivas de la labor docente en el Programa			
		Docencia	Extensión Social	Investigación	Total
	<p>Facultad de Administración Enero de 1996 - de 1997 Efectos sociales del manejo de Residuos Sólidos en la ciudad de Ibagué</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA Derecho Julio de 2014 – agosto de 2019</p> <p>Pregrado/Universitario PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA Bacteriología Enero de 1978 - de 1984 Estudio de casos de contaminación por hidrocarburos alifáticos en operarios expuestos.</p>				
Jacqueline Chica Lobo	<p>Maestría/Magister Universidad De Puerto Rico Maestría En Economía Agrícola Agosto de 2003 - de 2006 Análisis económico comparativo de tres sistemas de manejo y alimentación en hatos lecheros en la región agrícola de Arecibo</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER Economía Enero de 1995 - de 2001 Políticas Públicas y Desempeño Económico: Un análisis teórico desde el neoinstitucionalismo</p>	60%	10%	30%	100%
Jonh Jairo Méndez Arteaga	<p>Doctorado Universidad De Lleida Ciencias Químicas Homologado RMNE N°4344 07/2007 Enero de 2000 - de 2005 Métodos Químico enzimáticos para la Obtención de Derivados de Polioles</p> <p>Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DEL TOLIMA Licenciado en Biología y Química Enero de 1989 - de 1995</p> <p>Perfeccionamiento Universidad De Lleida DEA Química Orgánica Agosto de 2000 – septiembre de 2002 APLICACIÓN DE LIPASAS DE ORIGEN FUNGICO EN LA OBTENCIÓN DE</p>	40%	10%	50%	100%
Alberto Arias	<p>Doctorado en Artes Mención Artes visuales de la Universidad Pontificia Católica de Chile.2017</p> <p>Magister en Literatura Universidad Tecnológica de Pereira</p> <p>Licenciado en Lengua Castellana Universidad del Tolima</p> <p>Facultad de Ciencias Humanas y Artes</p>	60%	10%	30%	100%
Oscar Javier Ayala Serrano	Maestro en Artes Plásticas Universidad Nacional de Colombia 2004	60%	10%	30%	100%
Jhon Jairo Cárdenas Herrera	Doctor en Ciencias Humanas y Sociales Universidad del Colombia 2019	60%	10%	30%	100%

Nombre y Apellidos	Nivel de Formación/Área de Conocimiento	Porcentajes de dedicación a las funciones sustantivas de la labor docente en el Programa			
		Docencia	Extensión Social	Investigación	Total
	Maestría en Historia Universidad Nacional de Colombia Historiador Universidad Nacional de Colombia 2007				
Maritza Cruz Caicedo	Doctora en Derecho Universidad Externado de Colombia 2020 Magíster en Derecho Universidad Externado de Colombia 2011 Especialista en Derecho Laboral y Relaciones Industriales 2004 Universidad Externado de Colombia	60%	10%	30%	100%
Alexander Blandón López	Doctor en estudios de Desarrollo Humano THE INTERNATIONAL INSTITUTE OF SOCIAL STUDIES OF ERASMUS UNIVERISTI ROTTERDAM 2012 Magíster en Administración Pública Oregon University Economista Universidad Externado de Colombia	60%	10%	30%	100%

Fuente: Equipo académico del programa

Asimismo, se ha invitado a participar en el programa a un grupo de profesores de cátedra, en función de su experticia para que impartan diferentes cursos, favoreciendo de este modo un intercambio académico con otras instituciones y promoviendo diferentes perspectivas en las áreas de las que se ocupa el programa.

El equipo de profesores que se tiene previsto vincular en la modalidad hora cátedra, serán para las asignaturas de la Formación Profesional (área Gastronómica) cuya idoneidad, nivel de formación académica y experiencia profesional, les permite interactuar en los procesos de enseñanza y aprendizaje según los propósitos, competencia objetivos de aprendizaje y perfiles definidos en el programa.

12. Recursos que Soportan el Programa de Profesional en Gastronomía

12.1 Infraestructura Física y Tecnológica

La Universidad cuenta con instalaciones adecuadas, tanto para el desarrollo de las clases como para el de los laboratorios. Además, posee instalaciones para las actividades docentes, investigativas, administrativas y recreativas, entre otras.

Salas Audiovisuales: Las actividades académicas se apoyan en cinco salas de sistemas, que tienen capacidad para 30 estudiantes por sala con comunicación a redes de información; con 20

salas personales con conexión a redes de la biblioteca de la Universidad, con una sala de teleconferencias y un aula múltiple, con buena capacidad de rotación de estudiantes.

Recursos Informáticos: Con la adquisición de la infraestructura tecnológica de los últimos años en la Universidad del Tolima, se ha logrado despertar una cultura hacia el uso de la tecnología en las actividades académicas y a su vez ha servido como soporte a los procesos administrativos, reflejándose en ampliación de las salas de cómputo, en beneficio de la academia.

Las actividades académicas se apoyan en nueve salas de sistemas, que tienen capacidad para 30 estudiantes por sala con comunicación a redes de información interna y hacia Internet, estas salas son de uso general para cualquier programa académico; la biblioteca central de la Universidad cuenta con 20 cubículos personales con conexión a Internet; igualmente existe una sala de teleconferencias y dos auditorios denominados mayor de la ciencia y de la música respectivamente, con una alta capacidad cobertura para atender eventos institucionales.

El programa Profesional en Gastronomía cuenta dentro de sus medios educativos con espacios físicos para el desarrollo de clases presenciales tanto para prácticas como para clases teóricas, los laboratorios de Poscosecha y Control de Calidad, Investigaciones, Microbiología de alimentos que se encuentran en el Bloque 30 y que actualmente prestan sus servicios al programa de Ingeniería Agroindustrial. De igual forma el Laboratorio de Cafés Especiales adscritos a la Facultad de Ingeniería Agronómica y el área administrativa de la Facultad en la que se ubican las diferentes dependencias de la Facultad y del Programa. En las asignaturas básicas como química de los alimentos también se cuentan con los laboratorios de química de la Facultad de Ciencias que pueden apoyar el programa.

Para el programa Profesional en Gastronomía se realizará la adecuación y dotación de dos (2) cocinas con capacidad para 14 a 16 estudiantes, con el apoyo de la Gobernación del Tolima y la Universidad del Tolima. La inversión en dotación de las cocinas asciende a \$800 millones de pesos.

De esta manera, además de la infraestructura general de la Universidad, tanto la facultad como el programa reúnen las condiciones de calidad necesarias, para su funcionamiento y normal desarrollo de las actividades académicas propuestas.

12.2 Acuerdos de voluntades, convenios o contratos de la infraestructura física y tecnológica.

Para la oferta del programa de Gastronomía de la Universidad del Tolima contará con espacios físicos en convenio con otras organizaciones e instituciones, como el SENA, el Hotel Dann Combeima, la Cámara de Comercio de Ibagué y aliados internacionales.

13. Gestión Curricular y su autoevaluación

El plan de estudios propuesto para el programa Profesional en Gastronomía de la Universidad del Tolima consta de 46 cursos y 141 créditos académicos correspondiente a 6768 horas, distribuidos en 8 semestres, se proponen entre 6 y 7 cursos por cada semestre académico, salvo el último semestre en donde los estudiantes deberán hacer su práctica extrauniversitaria. Los periodos académicos tienen un mínimo de 16 créditos académicos y un máximo de 20.

Es menester mencionar que la formulación del plan de estudios obedece a las necesidades del contexto local, nacional e internacional del sector y al cumplimiento de los siguientes lineamientos institucionales como lo son los acuerdos del Consejo Académico de la Universidad del Tolima; el Acuerdo 016 del 23 de febrero de 2023 “Por medio del cual se reglamentan los Lineamientos Curriculares para los programas académicos de la Universidad del Tolima”, el Acuerdo 033 del 26 de abril de 2021 “por medio del cual se aprueba el núcleo de formación básica para los programas de pregrado de la Universidad del Tolima” (Anexo 04-04.).

Los créditos académicos están asociados a cada actividad académica, así como la discriminación y justificación de las horas de interacción del estudiante con el profesor de forma sincrónica o asincrónica y las horas de trabajo independiente del estudiante dedicadas a los componentes teórico, teórico-práctico y práctico. Estas relaciones se encuentran visibilizadas en detalle en la tabla 3 del Plan de Estudios del programa de Profesional en Gastronomía, allí se muestran los cursos a desarrollar los primeros dos semestres. Las asignaturas teóricas se desarrollarán en los salones de clase dotados con pantallas inteligentes y las asignaturas prácticas o teórico-prácticas se llevarán a cabo en los laboratorios del programa (Poscosecha, en el bloque 30) y en los laboratorios de la Facultad de Ciencias de la universidad. Por otro lado, técnicas básicas de cocina se realizarán en las cocinas del programa dentro del campus central de la universidad.

En cuanto al tema de autoevaluación se plantea realizar un seguimiento de permanencia estudiantil por parte de la Dirección del programa y una encuesta de diagnóstico a los

estudiantes, de los avances, dificultades y necesidades que se hayan presentado hasta quinto semestre en el programa para plantear un plan de mejoramiento. De igual forma, al final con los egresados se aplicarán las encuestas que se trabajan con la Dirección de Aseguramiento de la Calidad de la Universidad del Tolima y las evaluaciones de los resultados de aprendizaje específicos se realizarán de acuerdo con los lineamientos del Acuerdo 0150 de 2023 por medio del cual se aprueban los Lineamientos Institucionales de Resultados de Aprendizaje para los programas académicos de la Universidad del Tolima”.

14. Recursos necesarios para garantizar las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar el programa en los próximos siete (7) años para favorecer la internacionalización

A continuación, en la Tabla 11 se presenta la proyección a siete (7) años de los recursos y las actividades que se implementarán para favorecer la internacionalización del programa.

Tabla 11. Recursos necesarios para garantizar las actividades académicas, docentes, formativas, científicas, culturales y de extensión que proyecta implementar el programa en los próximos siete (7) años para favorecer la internacionalización

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
Académica	Movilidad académica entrante y saliente del orden nacional e internacional de actores de la comunidad universitaria	Para el año 2029 4 docentes del programa habrán participado en eventos internacionales	Dirección del Programa Oficina de relaciones Internacionales	Pago de inscripción en los eventos académicos y viáticos en caso de que el o los eventos sean presenciales	Equipo tecnológico con internet para garantizar la conectividad en caso de que el o los eventos sean mediados	Auditorios y espacios físicos en caso de que el programa organice algún evento de carácter nacional o internacional
		Para el año 2030, o 6 años después de aprobada la oferta del programa por el MEN, 10 estudiantes presentaran sus resultados de investigación en eventos nacionales y/o internacionales				
		Para el año 2029 la dirección del programa habrá gestionado de manera conjunta con la ORI 2 convenios con		Viáticos para el equipo administrativo y directivo, en caso de que se requiera, para realizar la	Equipo tecnológico con internet para garantizar la conectividad en caso de que se	Espacio físico para garantizar las reuniones realizadas con otras IES del orden nacional e internacional

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
		universidades nacionales y/o internacionales para la movilidad de los estudiantes.		gestión y los contactos con otras IES nacionales e internacionales	realicen reuniones mediadas con otras IES del orden nacional e internacional	para la gestión y/o firma de convenios.
		Anualmente la dirección del programa incentivara y motivara mediante los diferentes canales de comunicación las solicitudes de estudiantes para realizar movilidad internacional		Recursos financieros necesarios para adecuar la oficina de cada integrante del equipo de trabajo del programa	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC para el equipo administrativo del programa necesario para garantizar el envío de información por los diferentes canales de comunicación.	Oficina para cada integrante del equipo administrativo del programa con los recursos necesarios para realizar de manera adecuada su trabajo
Académica	Cooperación académica e investigativa nacional e internacional intercambiando experiencias, recursos y capacidades	A partir del año 2025, y de manera anual, la dirección del programa en conjunto con el comité curricular organizara un evento académico de carácter nacional en el área del perfil profesional del programa	Dirección del programa Comité Curricular del Programa	Pago de honorarios de los conferencistas y personas expertas a cargo de dar las charlas durante los eventos. Recursos financieros necesarios para garantizar la publicidad y logística de los eventos	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar la conectividad en caso de que los eventos se realicen de manera mediada	Auditorios y espacios físicos para garantizar la realización de los eventos de manera presencial
		A partir del año 2026 y cada dos años, la dirección del programa en conjunto con el comité curricular organizara un evento académico de carácter internacional en el área del perfil profesional del programa		Pago de honorarios, y viáticos en caso de requerirse,	Equipo tecnológico con internet y herramientas	Auditorios, aulas de clase y espacios físicos para
		Durante los años 2027, 2029 y 2031 el programa				

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
		contara con un docente visitante con experiencia internacional en el área con la finalidad de hacer una retroalimentación al proceso académico, formativo y profesional del programa		para los profesores visitantes	TIC necesarias para garantizar la conectividad en caso de que la visita se realice de manera mediada	garantizar la visita de los profesores en caso de ser presencial
Extensión	Seguimiento a egresados en el exterior y vinculación de egresados con la Universidad	<p>A partir del año 2029, o desde el primer graduado del programa, la dirección en trabajo conjunto con la oficina de graduados creara una estrategia de interacción constante con esta comunidad.</p> <p>La dirección del programa durante los eventos académicos nacionales e internacionales que se realizaran de manera periódica, abrirá un espacio especial y particular para los graduados del programa.</p>	Dirección del programa Oficina de Graduados	<p>Recursos necesarios para garantizar la estrategia de interacción con los graduados del programa y recopilación de la información</p> <p>Recursos financieros necesarios para realizar los reconocimientos a los graduados del programa</p>	<p>Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC para el equipo administrativo del programa y de la oficina de graduados.</p> <p>Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar la conectividad en caso de que los eventos se realicen de manera mediada</p>	<p>Oficina para cada integrante del equipo administrativo del programa y de la oficina de graduados con los recursos necesarios para realizar de manera adecuada su trabajo</p> <p>Auditorios y espacios físicos para garantizar la realización de los eventos de manera presencial</p>
Extensión	Gestión del posicionamiento global para la visibilidad nacional e internacional del programa	Para el año 2034 el programa estará iniciando el proceso de autoevaluación con fines de acreditación	Dirección del Programa Comité Curricular del Programa Oficina de Autoevaluación y Acreditación	Recursos financieros necesarios para realizar el proceso de autoevaluación con fines de acreditación del programa	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para realizar el proceso de autoevaluación con fines de acreditación del programa	Auditorios y espacios físicos para garantizar el proceso de autoevaluación con fines de acreditación del programa
Formativa	Referenciación institucional	En el año 2029 los órganos	Dirección de programa	Recursos necesarios para	Equipo tecnológico	Auditorios y espacios

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
	internacional como mecanismo para implementar nuevas prácticas académicas y administrativas	académicos del programa realizaran un análisis al plan de estudios con bases en referentes nacionales e internacionales con el objetivo de actualizar la malla curricular a las dinámicas nacionales y globales actuales	Comité Curricular del Programa	el pago de las horas a los integrantes del comité curricular	con internet y herramientas TIC necesarias para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera mediada.	físicos necesarios para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera presencial
Formativa	Espacios de diálogo para la relación activa y corresponsable con la sociedad y el contexto internacional	Durante los eventos académicos a realizarse de manera periódica, anual si es nacional o cada dos años si es internacional, se abrirán espacios de diálogo entre la comunidad académica y administrativa del programa con la comunidad externa	Dirección de programa Comité Curricular del Programa	Recursos financieros para garantizar la logística de los espacios de interacción con la comunidad externa	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar la conectividad en caso de que los eventos se realicen de manera mediada	Auditorios y espacios físicos para garantizar la realización de los eventos de manera presencial
Académica Científica	La participación en redes de aprendizaje internacional, interdisciplinar e intersectoriales.	Para el año 2030 el programa formara parte de una red académica nacional y/o internacional en el área de la ciencia gastronómica	Dirección del programa oficina de Investigaciones UT	Pago de inscripción, afiliación y/o mensualidad del programa a la red académica	No Aplica	No Aplica
Científica Extensión	Producción investigativa con comunidades internacionales y sobre problemas de impacto global.	Para el año 2030 los docentes del programa habrán participado de un proceso de investigación en colaboración con comunidades académicas internacionales o	Dirección de programa Comité Curricular del Programa oficina de Investigaciones UT	Recursos financieros para el pago de horas a los docentes que forman parte del equipo de investigación y reconocimiento de viáticos para	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar la conectividad en caso de que los encuentros de	Auditorios y espacios físicos necesarios para garantizar la conectividad en caso de que los encuentros de los profesores

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
		docentes de instituciones de fuera del país		los encuentros con sus pares fuera de la ciudad.	los profesores se realicen de manera mediada	se realicen de manera presencial en el campus universitario
Científica	Gestión de publicaciones, coautorías, redes, alianzas, patentes, registros con estándares internacionales.	Para el año 2030, 2 docentes del programa habrán publicado artículos científicos y/o académicos en revistas internacionales	Dirección de programa Oficina de Investigaciones UT	Recursos financieros para el pago de horas a los docentes que forman parte del equipo de investigación	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar los encuentros mediados de los semilleros y grupos de investigación	Auditorios, aulas y espacios físicos necesarios para garantizar los encuentros presenciales de los semilleros y grupos de investigación
Científica Extensión	Participación de grupos y semilleros de investigación en la solución de problemáticas regionales en perspectiva universal.	Para el año 2029 el programa contara con al menos 1 semillero conformado por docentes y estudiantes del programa. Para el año 2032 el programa contara con un grupo de investigación conformado por docentes y estudiantes del programa.	Dirección de programa Comité Curricular del Programa oficina de Investigaciones UT	Recursos financieros para el pago de horas al docente coordinador del semillero y/o integrantes del grupo de investigación según normatividad actual de la institución	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para garantizar los encuentros mediados de los semilleros y grupos de investigación	Auditorios, aulas y espacios físicos necesarios para garantizar los encuentros presenciales de los semilleros y grupos de investigación
Cultural	Comunicación intercultural.	A partir del año 2025, y de manera anual, la dirección del programa incentivara y motivara mediante los diferentes canales de comunicación la participación de la comunidad académica en las diversas actividades culturales organizadas por la universidad.	Dirección de programa	Recursos financieros necesarios para adecuar la oficina de cada integrante del equipo de trabajo del programa	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC para el equipo administrativo del programa necesario para garantizar el envío de información por los diferentes canales de comunicación.	Oficina para cada integrante del equipo administrativo del programa con los recursos necesarios para realizar de manera adecuada su trabajo

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
Formativa	La formación para la ciudadanía global y digital.	En el año 2029 los órganos académicos del programa realizarán un análisis al plan de estudios con bases en referentes nacionales e internacionales con el objetivo de actualizar la malla curricular a las dinámicas nacionales y globales actuales	Dirección de programa Comité Curricular del Programa	Recursos necesarios para el pago de las horas a los integrantes del comité curricular	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera mediada.	Auditorios y espacios físicos necesarios para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera presencial
Científica	La investigación multi y transdisciplinar interinstitucional nacional e internacional.	Para el año 2031 por lo menos un estudiante de un semillero de investigación del programa habrá participado en un encuentro local, regional nacional o internacional de semilleros	Dirección de programa Comité Curricular del Programa oficina de Investigaciones UT	Pago de inscripción en los eventos académicos y viáticos en caso de que el o los eventos sean presenciales	Equipo tecnológico con internet para garantizar la conectividad en caso de que el o los eventos sean mediados	Auditorios y espacios físicos en caso de que el programa organice algún evento de carácter nacional o internacional
Académica Formativa	Internacionalización del currículo para la formación de profesionales globales.	En el año 2029 los órganos académicos del programa realizarán un análisis al plan de estudios con bases en referentes nacionales e internacionales con el objetivo de actualizar la malla curricular a las dinámicas nacionales y globales actuales	Dirección de programa Comité Curricular del Programa	Recursos necesarios para el pago de las horas a los integrantes del comité curricular	Equipo tecnológico con internet y herramientas TIC necesarias para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera mediada.	Auditorios y espacios físicos necesarios para las reuniones del comité curricular del programa realizadas de manera presencial
Extensión	Conservación y proyección internacional del Jardín Botánico y del Campus Territorio Verde	A partir de la primera cohorte y durante la semana de inducción, la dirección del programa abrirá	Dirección de programa Comité Curricular del Programa Funcionario del jardín botánico	No Aplica	Equipo tecnológico con internet, videos y herramientas TIC necesarias para garantizar	Contar con el espacio físico del jardín botánico abierto para garantizar que los estudiantes

Tipo de Actividad	Actividad	Meta	Recurso Humano	Recurso Financiero	Recurso Tecnológico	Recurso Físico
	como patrimonio ambiental universal	un espacio para que la comunidad estudiantil conozca el jardín botánico de la universidad del Tolima			que los estudiantes que participen de la inducción realicen el recorrido por el jardín botánico de manera virtual	que participen de la inducción realicen el recorrido de manera presencial
Extensión	Contribución al cultivo de identidad nacional y del patrimonio cultural de la humanidad conservando el Museo Antropológico	A partir de la primera cohorte y durante la semana de inducción, la dirección del programa abrirá un espacio para que la comunidad estudiantil conozca el museo antropológico de la universidad del Tolima	Dirección de programa Comité Curricular del Programa Funcionario del museo antropológico	No Aplica	Equipo tecnológico con internet, videos y herramientas TIC necesarias para garantizar que los estudiantes que participen de la inducción realicen el recorrido por el museo antropológico de manera virtual	Contar con el espacio físico del museo antropológico abierto para garantizar que los estudiantes que participen de la inducción realicen el recorrido de manera presencial

Fuente: Equipo académico del Programa

15. Bibliografía

Ministerio de Educación Nacional. (2019). Decreto 1330.

Ministerio de Educación Nacional (MEN). (2021). Caracterización del Sector Turismo (Área de Cualificación: TUHG). Obtenido de:
https://www.colombiaaprende.edu.co/sites/default/files/files_public/2021-12/caracterizacion-sector-turismo.pdf

Ministerio de Educación Nacional. (2021). Guía de orientaciones metodológicas para el diseño de programas de educación superior basados en catálogos sectoriales de cualificación del Marco Nacional de Cualificaciones (MNC).

Ministerio de Educación Nacional. (s.f.). Caracterización del Sector de Turismo - Área de Cualificación: Turismo, Hotelería y Gastronomía-TUHG.

Universidad del Tolima. (2021 (Pág. 10)). Política de Inclusión y Diversidad en la Universidad del Tolima.

Universidad del Tolima. (2023). Acuerdo 077 del 29 de mayo. "Por medio del cual se aprueban los cursos componentes del Área Común del Núcleo de Formación Interdisciplinaria para los programas de pregrado de la Universidad del Tolima". Consejo Académico.

Universidad del Tolima. (2023). Acuerdo 078 del 29 de mayo. "Por medio del cual se aprueban los cursos componentes del Núcleo de Formación Básica para los programas de pregrado de la Universidad del Tolima". Consejo Académico.

Universidad del Tolima, (2023). Plan Estratégico de Desarrollo 2023-2032. Oficina de Planeación y Desarrollo Institucional.

Universidad del Tolima. (2023). Acuerdo 016 del 23 de febrero. "Por medio del cual se reglamentan los Lineamientos Curriculares para los programas académicos de la Universidad del Tolima". Consejo Académico.

Universidad del Tolima. (2023). Acuerdo 0150 del 25 de septiembre. "Por medio del cual se aprueban los Lineamientos Institucionales de Resultados de Aprendizaje para los programas académicos de la Universidad del Tolima". Consejo Académico.