PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMIA Y CULINARIA
Código SNIES 106771

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA

MEDELLIN, 23 DE JULIO DE 2026

COMISIÓN DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROGRAMA

Coordinador del programa

Laura Jaramillo Gaviria

Docentes

Juan Pablo Patiño Escobar

Camilo Ernesto Restrepo Ayala

Representante de los estudiantes

Mariana Sierra Herrera

Representante de los graduados

Laura Cardona González

PRESENTACIÓN

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia concibe el Proyecto Educativo de Programa -PEP- como un referente académico que plantea en armonía con el Proyecto Educativo Institucional -PEI- los propósitos misionales, formativos, pedagógicos y curriculares del mismo, en concordancia con la normatividad para el aseguramiento de la calidad de la educación superior.

En su condición de proyecto, el PEP es un derrotero que representa la realidad dinámica del programa académico en relación con su campo disciplinar y profesional, puede y debe ser ajustado en la medida de los cambios que dicha realidad demanda para continuar dando respuestas pertinentes a las necesidades del contexto y de formación del sujeto que aprende en relación con los desafíos de la sociedad actual.

La estructura de contenido del PEP está en concordancia con los requerimientos de la normativa vigente que reglamenta las condiciones y criterios de calidad de un programa.

TABLA DE CONTENIDO

1. IDENTIDAD, HISTORIA Y TRADICIÓN DEL PROGRAMA 5
1.1. Información institucional 5
1.2. Breve reseña de la Facultad 6
1.3. Breve reseña del Programa 7
1.4. Evolución PEP 10
2. MARCO NORMATIVO 11
3. FUNDAMENTACIÓN EPISTEMOLÓGICA Y TEÓRICA DEL PROGRAMA 12
4. COMPONENTES FORMATIVOS Y CURRICULARES DEL PROGRAMA. 14
4.1. Propósito de formación del programa 14
4.2. Misión del programa 14
4.3. Misión del programa 14
4.4. Objetivos de aprendizaje del programa 14
4.5. Perfil de egreso 15
o Perfil profesional 15
o Perfil Ocupacional 15
4.6. Perfil de ingreso o del estudiante 16
4.7. Perfil del estudiante 16
4.8. Perfil del docente 17
4.9. Competencias del programa 17
4.9.1. Competencias básicas: 17
4.9.2. Competencias genéricas: 18
4.9.3. Competencias específicas: 18
4.10. Resultados de aprendizaje del programa 18
4.11. Plan de estudios 20
5. ESTRATEGIAS CURRICULARES, PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS DEL PROGRAMA 23
5.1. De Flexibilidad Curricular 23
5.2. De Interdisciplinariedad 24
5.3. De interculturalidad e inclusión 27
5.4. De internacionalización del currículo 28
5.5. Estrategias de Enseñanza – Aprendizaje 28
6. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES Y ESTRATEGIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LOS ESTUDIANTES 30
6.1. Aspectos conceptuales y reglamentarios de la evaluación de los aprendizajes 30
7. LA DOCENCIA EN EL PROGRAMA 32
8. LA INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA 33
9. LA EXTENSIÓN Y LA PROYECCIÓN SOCIAL EN EL PROGRAMA 34
9.1. La Extensión 34
9.2. La proyección social 35
10. BIBLIOGRAFÍA 35

1. IDENTIDAD, HISTORIA Y TRADICIÓN DEL PROGRAMA

1.1. Información institucional

El Colegio Mayor de Antioquia –IU Colmayor- es una Institución Universitaria de carácter público del orden municipal, creada por la Ley No. 48 de diciembre 17 de 1945. Desde ese tiempo tiene presencia en la educación superior regional y nacional ofreciendo programas académicos en los niveles técnico profesional, tecnológico, profesional universitario, especialización y maestría. Originalmente, como los demás Colegios Mayores del país, fue una Institución Tecnológica del orden nacional, pero mediante el Decreto No. 2752 de 1989 emanado del Ministerio de Educación Nacional, obtiene el carácter académico de Institución Universitaria y en el Acuerdo Municipal No. 49 de 2006, pasa a ser establecimiento público descentralizado y autónomo, adscrito al Municipio de Medellín. En el momento de edición de este documento cuenta con la Acreditación en Alta Calidad, reconocimiento del Ministerio de Educación Nacional a su compromiso con educación del país, la excelencia, una cultura de autoevaluación y el mejoramiento continuo.

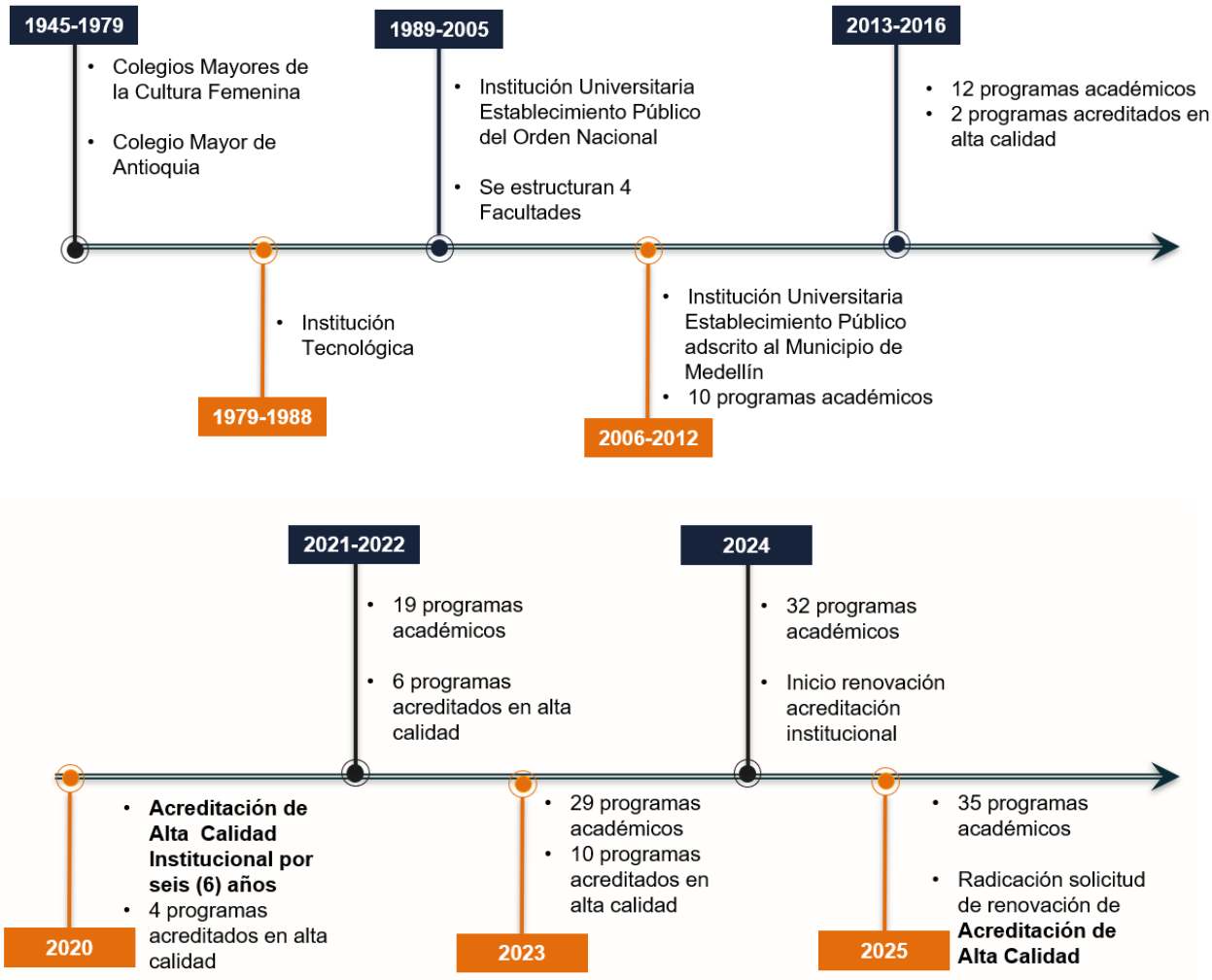
Tabla 1. Identidad Institucional

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA	https://www.colmayor.edu.co/
CÓDIGO SNIES	106771
RESOLUCIÓN DE ACREDITACIÓN	Resolución 013165 de 2020, Por medio de la cual se otorga la Acreditación Institucional en Alta Calidad
VIGENCIA	2026
MISIÓN	Somos una Institución Universitaria de carácter público que forma ciudadanos autónomos, pluralistas y competentes, a través de experiencias y oportunidades educativas, que fomentan la investigación, y la apropiación social del conocimiento, con el fin de aportar al desarrollo de los territorios
VISIÓN	La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia en el 2034 será reconocida a nivel local por el desarrollo de procesos educativos innovadores, la articulación de la investigación con el intercambio de saberes, que aportan a la transformación del entorno social y productivo
PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL	Acuerdo 016 de abril de 2017. https://www.colmayor.edu.co/institucional/micolmayor/proyectoeducativo-pei/

Fuente. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. (2026)

En la Ilustración 1. se presenta la línea de tiempo donde se observan los principales hitos del desarrollo institucional desde su creación a la fecha.

Ilustración 1. Línea de tiempo institucional.



Fuente. Aseguramiento de la Calidad Académica.2025

1.2. Breve reseña de la Facultad

En el año de 1945, se crea el Colegio Mayor de Antioquia, mediante Ley 48 de diciembre de ese año que fomentó la creación de los Colegios Mayores de la Cultura Femenina en las ciudades de Bogotá, Medellín, Popayán y Cartagena, sufragados por la Nación.

Para el año de 1989, a través del Decreto No. 2734 de noviembre 27 de 1989, el Ministerio de Educación Nacional aprueba el Acuerdo No. 002 expedido por el Consejo Superior que definía la primera estructura orgánica académica y administrativa del Colegio Mayor de Antioquia, entre ello, la organización en facultades así: Facultad de Administración, Facultad de Arquitectura e Ingeniería, Facultad de Ciencias Sociales y Facultad de Ciencias de la Salud; tal estructura académica se conserva hasta hoy. A continuación, mediante el Decreto No. 2752 del 27 de noviembre de 1989, se da carácter académico de Institución Universitaria al Colegio Mayor de Antioquia. En la siguiente ilustración se muestra la línea de tiempo se observan los principales hitos del desarrollo de la Facultad de Administración desde su creación:



Ilustración 2. Línea de tiempo de facultad.

Fuente. Facultad de administración, 2026

1.3. Breve reseña del Programa

La institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, genera un primer acercamiento a los procesos de formación en gastronomía a partir de la creación en el año 2007 del programa, Tecnología en Gastronomía, actualmente, Tecnología en Gestión de Servicios Gastronómicos.

A partir de la experiencia que ha tenido la Universidad y específicamente la Facultad de Administración, se propone al Consejo Directivo de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, la creación de un programa profesional en Gastronomía y Culinaria, el cual se constituye bajo los lineamientos del Proyecto Educativo Institucional (PEI). Este es aprobado en los estatutos internos por el Consejo Directivo mediante el acuerdo 017 del 28 de noviembre de 2016. Dicha

aprobación se estructura y crea jurídicamente a partir del Registro Calificado, consentimiento por parte del Ministerio de Educación Nacional (MEN) mediante la resolución 03522 del 01 de marzo de 2018, quedando establecido para la institución el programa de pregrado Profesional en gastronomía y culinaria, en la modalidad presencial.

La formación académica inicia para el segundo semestre del 2018 la cual fortalece las posibilidades de los estudiantes que cursaron el programa tecnológico para continuar su formación, entregando al tiempo a la comunidad académica un proyecto educativo que responde a las necesidades del sector gastronómico.

Por otro parte, el programa ha abierto la profesionalización en gastronomía a diversos grupos poblacionales de la ciudad, promoviendo el saber administrativo, gastronómico y culinario con miras a fortalecer las dinámicas económicas, sociales y culturales de Medellín, el área metropolitana y el país.

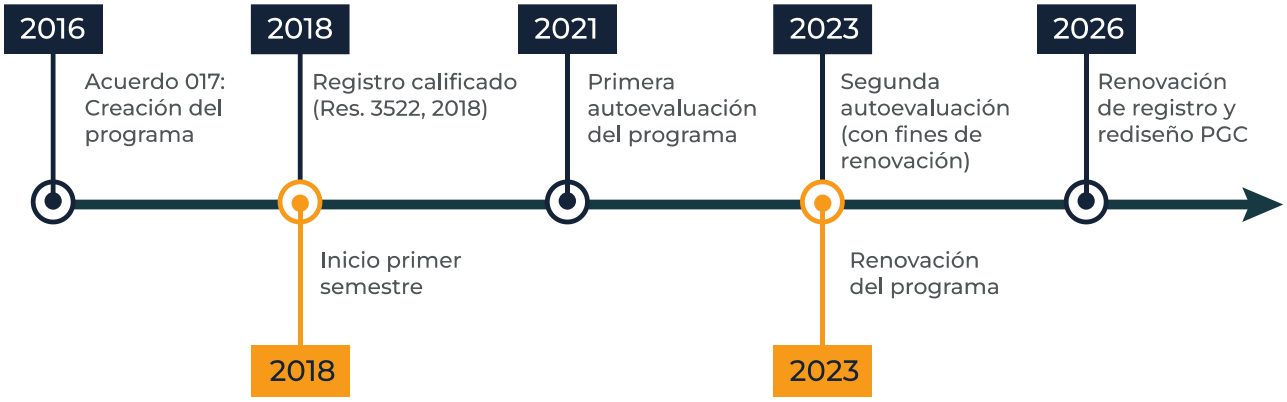
La denominación corresponde a las competencias propias de su campo de conocimiento, enfocando su perfil profesional a labores relacionadas con la transformación de alimentos; la relación entre el hombre y alimento, como un fenómeno que se puede leer desde diversas áreas del saber que articulan tanto las visiones humanistas como científicas. Así, el programa otorga a los estudiantes la posibilidad de adquirir competencias propias relacionadas con la nutrición; la cocina industrial, mercadeo, servicio a clientes y el oficio restaurativo donde se concentra un aprendizaje basado en las habilidades administrativas, gerenciales e investigativas necesarias para el desarrollo profesional y la consolidación del campo de estudio.

El programa se despliega en base a objetivos curriculares que propenden por un fortalecimiento de competencias específicas para dar soporte a cada una de las asignaturas planteadas dentro del currículo académico. Estas competencias corresponden a las necesidades básicas de formación que requiere un profesional en gastronomía y culinaria referido al concepto global que involucra la profesión; es decir, la gastronomía definida como la congregación de elementos sociales, económicos y culturales que giran en torno a la alimentación. Al asegurar la coherencia y pertinencia de la formación técnica, administrativa, investigativa, social y cultural, se puede proyectar a un egresado con aptitudes y actitudes para incursionar en el sector productivo y desempeñarse en diferentes roles afines a su profesión.

Basado en dichos lineamientos, el programa se convierte en un importante referente de comunicación entre la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, la ciudad, el departamento y el país. Sus procesos educativos se ligan a la gastronomía colombiana, enfocando y consolidando en los estudiantes una relación directa con los contextos socioculturales que implican un reconocimiento de la

cotidianidad; al tiempo que se utilizan las nuevas tendencias y herramientas tecnológicas (TIC), mediante las cuales se establece un diálogo con diversos contextos, encontrando información sobre los paradigmas de la profesión que se dan a nivel global y la respuesta continua del proceso formativo a los mismos. A partir de dicha dialéctica se nutre el programa de Gastronomía y Culinaria para ofrecer las líneas de profundización con la certeza de aportar de modo activo y reflexivo a las necesidades que se presentan tanto en la academia, la sociedad y el sector productivo.

Ilustración 3. Línea de tiempo del programa



Fuente. Facultad de administración, 2026

Tabla 2. Identidad del Programa

NOMBRE DEL PROGRAMA	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA Y CULINARIA
CÓDIGO SNIES	106771
MODALIDAD	Presencial
NIVEL DE FORMACIÓN	Profesional
NÚMERO DE CRÉDITOS TOTALES	136
DURACIÓN EN SEMESTRES	8 períodos académicos
RESOLUCIÓN DE CREACIÓN REGISTRO CALIFICADO	Resolución No. 03522 del 01 de marzo de 2018

RESOLUCIÓN DE RENOVACIÓN Y REDISEÑO	Resolución No. 001835 23 enero de 2026
CAMPO AMPLIO	Servicios
CAMPO ESPECÍFICO	Servicios personales
CAMPO DETALLADO	Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes
ELEMENTOS DEL MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIÓN (SI APLICA).	No aplica
LINK DEL PROGRAMA EN LA PÁGINA WEB	https://www.colmayor.edu.co/programas/profesional-en-gastronomia-y-culinaria/

Fuente. Facultad de administración. 2026

1.4. Evolución PEP

En cuanto a los cambios o ajustes del PEP durante la historia del programa, se muestran en la tabla.

Tabla 3. Cambios del PEP

FECHA	MOTIVOS DEL CAMBIO	CAMBIO REALIZADO
2017	Redacción y elaboración del primer documento del Proyecto Educativo del Programa (PEP), en el marco de la creación del programa aprobada mediante el Acuerdo 017 de 2016 y su posterior registro calificado (Resolución 3522 de 2018).	Creación del programa (Nuevo)
2020	Actualización derivada del ejercicio de autoevaluación con fines de mejoramiento realizado en 2020.	Nuevo formato y actualización de los datos
2023	Actualización derivada del ejercicio de autoevaluación con fines de mejoramiento realizado en 2023.	Nuevo formato y ajustes a los componentes estratégicos del programa
2026	Rediseño curricular aprobado por el Comité Curricular de la Facultad de Administración, con el objetivo de responder a nuevas tendencias y avances tecnológicos, incorporar resultados de aprendizaje y flexibilizar el plan de estudios (reducción de 146 a 136 créditos).	Nuevo formato de acuerdo a los resultados de aprendizaje y rediseño curricular aprobado en 2026

Fuente: Facultad de administración. 2026

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) ha sido objeto de actualizaciones motivadas principalmente por dos dinámicas: de un lado, los ejercicios de autoevaluación con fines de mejoramiento realizados en 2020 y 2023, enmarcados en el deber institucional de revisión curricular constante establecido en el Reglamento Académico y Estudiantil (Acuerdo 013 de 2016) y el Estatuto General (Acuerdo 002 de 2007); de otro, el más reciente rediseño curricular aprobado en 2026 por el Comité Curricular de la Facultad de Administración, orientado a incorporar los resultados de aprendizaje y a responder a las nuevas tendencias y avances tecnológicos del sector gastronómico.

En términos de impacto, estas actualizaciones han permitido mantener la pertinencia y vigencia del programa, consolidar una ruta de mejoramiento continuo en las actividades académico-administrativas y, en el caso más reciente, optimizar el plan de estudios (de 146 a 136 créditos) y actualizar el perfil de egreso en coherencia con las demandas del entorno productivo.

2. MARCO NORMATIVO

- **Relación de normas aplicables a la profesión y la ocupación en el campo disciplinar del programa.**

Siendo uno de los pilares fundamentales de la actual Administración y teniendo como marco, al ser una Institución pública, la cualificación del Talento Humano y en especial la de los docentes, el programa se enmarca desde una normatividad que se relaciona continuación

Tabla 4. Marco normativo del Programa Académico Profesional en Gastronomía y Culinaria

NORMA	REFERIDA A
Decreto 1075 de 2015	Decreto Único Reglamentario del Sector Educación.
Decreto 1330 de 2019	Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación"
Ley 2144 de 2021	Por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones.
Decreto 529 de 2024	Por medio del cual se modifica parcialmente del Capítulo 2 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 - Único Reglamentario del Sector Educación.

Fuente: Facultad de Administración, 2026

3. FUNDAMENTACIÓN EPISTEMOLÓGICA Y TEÓRICA DEL PROGRAMA

El programa de Gastronomía y Culinaria se sustenta en una fundamentación teórica multidisciplinaria que integra la administración, la antropología, la ciencia y la cultura. Uno de sus ejes centrales es el modelo de cadena de valor, empleado para comprender el establecimiento gastronómico como un sistema articulado de elementos que van desde la gestión y la transformación de materias primas hasta la aplicación de técnicas culinarias, abordadas en cursos teóricos y prácticos de cocina, repostería y pastelería.

La dimensión socio-cultural constituye otro factor relevante, desarrollada en los cursos de Cultura Gastronómica Colombiana I y II, fundamentados en la Convención y Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2012).

Así mismo, la alimentación debe entenderse como un fenómeno bio-psico-social (Contreras & García, 2005) y no solo como un hecho nutricional o biológico, evitando reduccionismos que la aborden desde una única disciplina. Retomando a Marcel Mauss (citado por Guidonet, 2016), se presenta la alimentación como un "hecho social total" que atraviesa dimensiones políticas, económicas, religiosas, médicas, nutricionales, ideológicas e históricas de la sociedad.

Todo lo anterior permite identificar otro eje central en torno a la Gastronomía y culinaria, en el cual se enfatiza que la gastronomía trasciende la preparación, presentación y consumo de alimentos, integrando historia, cultura, ciencia y arte. Según Cartay (2019), la gastronomía se nutre de disciplinas como la filosofía, biología, medicina, nutrición, química, cocina, agronomía, zootecnia, sociología, antropología, psicología y lingüística. Brillat-Savarin (2016) refuerza esta interconexión con la historia natural, la física, el comercio y la economía. Se mencionan además autores contemporáneos que fortalecen la fundamentación del programa en torno a las cocinas y culinarias tradicionales colombianas: Agamez (2021), Gaviria (2016, 2019, 2020), Roca (2016), Gross (2019), Illera (2020), Estrada (2017), Martínez Velandia (2020) y Malagón Barbero (2019, 2021, 2022, 2023), entre otros.

En cuanto a la administración de productos y servicios gastronómicos, se retoma la cadena de valor de Porter como herramienta de análisis interno y planeación estratégica, aplicable a cualquier organización mediante el estudio de sus actividades primarias y de apoyo (Quintero & Sánchez, 2006). En el producto gastronómico, las actividades primarias incluyen formulación de políticas, planificación integrada, desarrollo de productos, presentación al mercado, promoción, marketing, distribución y venta; las de apoyo comprenden transporte, infraestructura, desarrollo de recursos humanos y de tecnologías (OMT y Basque

Culinary Center, 2019). Se subraya que la cadena de valor gastronómica abarca desde la producción agroalimentaria hasta la distribución final. La administración se define como el proceso de diseñar un ambiente para alcanzar objetivos con eficiencia (Koontz & Weihrich, 2013), mediante las funciones de planeación, organización, dirección y control (Gonzales & Cipriano, 2014; Chiavenato, 2019).

Por otro lado, la tecnología como fundamento de los procesos gastronómicos se toma de base autores como Myhrvold, Bilet, Smith y Young (2015), McGee (2008), Golombek (2019) y Koppmann (2011), donde se profundiza en las características físico-químicas de los alimentos para comprender procesos de transformación como congelación, fermentación, maduración, vida útil y deterioro, así como métodos de cocción (hornear, asar, hervir, freír). Este conocimiento contribuye a la calidad final del alimento y a la optimización de la materia prima.

Finalmente, el diseño de experiencias, define la experiencia retomando a la RAE, como relación entre el ser humano y su entorno ambiental y social y a Guzmán Gómez y Saucedo Ramos (2015), quienes la conciben como una relación transformadora con algo externo al sujeto. La experiencia gastronómica se entiende, así como un fenómeno que integra el disfrute del gusto con los demás sentidos, generando un impacto físico, intelectual y espiritual (Pine y Gilmore, 1998). Es así como se busca el relacionamiento entre gastronomía y turismo, cuya experiencia gastronómica propicia el encuentro entre culturas y territorios, favoreciendo el reconocimiento de productos con denominación de origen (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP), como el café colombiano. El turismo gastronómico se proyecta como motor de desarrollo económico mundial, y en Colombia cobra especial relevancia dada su diversidad geográfica y biótica. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (2016) resalta la necesidad de reconocer la gastronomía colombiana como elemento clave para potenciar el turismo y convertirla en un producto turístico de clase mundial. Se señala que la valoración de la gastronomía por parte de la OMT responde a una transformación en los destinos turísticos, donde no solo se reconoce el patrimonio material (museos, sitios arqueológicos, bienes arquitectónicos), sino también las manifestaciones inmateriales asociadas a la alimentación.

4. COMPONENTES FORMATIVOS Y CURRICULARES DEL PROGRAMA.

4.1. Propósito de formación del programa

El programa Profesional en Gastronomía y Culinaria forma profesionales íntegros y competentes en el campo de la gastronomía, con la intención de aportar al desarrollo de las cocinas tradicionales de Colombia. Su propósito de formación se centra en desarrollar habilidades que permitan abordar el fenómeno culinario y gastronómico desde una mirada científica, tecnológica, investigativa, social, cultural y de gestión empresarial, capacitando a los futuros profesionales para desarrollar, producir y evaluar productos, servicios y negocios que contribuyan al bienestar de las personas y al aprovechamiento racional de los recursos naturales. De esta manera, el programa evidencia su pertinencia en el medio gastronómico y empresarial en el que sus egresados se desempeñarán, respondiendo con compromiso a las dinámicas y necesidades del sector.

4.2. Misión del programa

El Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia forma profesionales integrales y competentes, capaces de transformar el sector gastronómico desde la ciencia, la cultura, la innovación y la gestión, contribuyendo a la valoración de las cocinas, el desarrollo sostenible y la transformación de los territorios.

4.3. Misión del programa

El Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria será reconocido por la calidad de sus procesos formativos, investigativos y de innovación, así como por su aporte a la transformación del sector gastronómico, la identidad culinaria y el desarrollo sostenible de los territorios.

4.4. Objetivos de aprendizaje del programa

Objetivo general

El programa académico Profesional en Gastronomía y Culinaria tiene como objetivo formar un profesional íntegro y competente en el campo de la gastronomía, mediante el desarrollo de competencias y habilidades que le permitan abordar, el fenómeno culinario y gastronómico desde una perspectiva científica, tecnológica, investigativa, social, cultural y de gestión empresarial, para desarrollar, producir y evaluar productos, servicios y negocios que contribuyan al bienestar de las personas y al aprovechamiento racional de los recursos naturales.

Objetivos específicos

- Desarrollar competencias científicas, técnicas y tecnológicas en los estudiantes para la comprensión, transformación e innovación de los procesos culinarios y gastronómicos, respondiendo a las necesidades y tendencias del sector.
- Fortalecer la investigación, la creatividad y la apropiación del conocimiento gastronómico para la generación de soluciones, productos y servicios que aporten al desarrollo del campo culinario y alimentario.
- Promover la valoración, preservación y difusión de las cocinas tradicionales y las manifestaciones culturales asociadas a la alimentación, reconociendo su aporte a la identidad y desarrollo de los territorios.
- Formar profesionales con capacidades de gestión, liderazgo y emprendimiento para la creación, administración y evaluación de negocios y proyectos gastronómicos sostenibles.
- Fomentar el uso responsable de los recursos naturales y alimentarios mediante prácticas gastronómicas orientadas a la sostenibilidad, la innovación y el bienestar de las comunidades.

4.5. Perfil de egreso

- **Perfil profesional**

Formar profesionales íntegros y competentes en el campo de la gastronomía mediante el desarrollo de habilidades que les permitan abordar el fenómeno culinario y gastronómico. De esta forma, el profesional en Gastronomía y Culinaria:

- Crea productos culinarios con estándares de calidad e inocuidad para el sector de la restauración y la hospitalidad.
- Desarrolla productos, servicios y experiencias en el sector de la gastronomía con criterios de innovación, rentabilidad y sostenibilidad, en sintonía con las expectativas del cliente.
- Promueve el patrimonio gastronómico cultural desde el reconocimiento de los saberes y las técnicas asociadas a la cocina tradicional y popular.
- Coordina procesos de producción de acuerdo a la cadena de valor del establecimiento gastronómico.
- Contribuye al desarrollo y crecimiento del municipio, la región o el país, desde el campo de la gastronomía y la culinaria con calidad, integridad y competencia.

- **Perfil Ocupacional**

El programa realiza una formación en el cual el estudiante puede actuar como profesional vinculado o independiente, en bajo los estándares de calidad al desarrollar de forma efectivas las siguientes actividades:

- Cocinero en establecimientos gastronómicos como hoteles, restaurantes, panaderías, reposterías y servicios de alimentación.

- Emprendedor en el sector gastronómico, destacando por su capacidad innovadora en la creación de servicios y productos.
- Diseñador de experiencias asociadas a la gastronomía y la culinaria en el marco de la restauración
- Coordinador de procesos de producción en el sector gastronómico.

4.6. Perfil de ingreso o del estudiante

El aspirante al Programa de Gastronomía y Culinaria debe cumplir con los siguientes requisitos. Además, deberá presentar y aprobar el examen de admisión y la entrevista establecidos por la Institución. El plan de estudios del programa académico tiene como objetivo proporcionar los fundamentos esenciales al aspirante, con el fin de evaluar si cumple con los requisitos estipulados, conforme al desarrollo del plan de estudios.

- En el desarrollo del plan de estudios busca que el estudiante cumpla con:
- Acreditar título de bachiller de acuerdo con los programas aprobados por el Ministerio de Educación de Colombia.
- Haber presentado las pruebas de estado.
- Estar interesado en el estudio del fenómeno culinario y gastronómico y su relación con la ciencia, la tecnología, la investigación y el desarrollo e innovación.
- Estar interesado en el estudio del fenómeno alimentario desde el punto de vista científico, cultural, culinario y administrativo.
- Cumplir con los requisitos exigidos por la Ley y las normas institucionales para el ingreso a la Educación Superior.

4.7. Perfil del estudiante

Los perfiles de formación están enmarcados dentro de los requisitos que exige el programa de la Profesional en Gastronomía y Culinaria, con el fin de dar cumplimiento al objeto de estudio del mismo. El estudiante del programa Profesional en Gastronomía y Culinaria, deberá:

- Tener habilidades y destrezas en el manejo de las TIC y ambientes de educación virtual.
- Conocer el plan de estudios, perfil profesional y ocupacional, y reglamento del programa.
- Tener competencias y habilidades comunicativas.
- Ser disciplinado, comprometido y responsable con los tiempos y actividades programadas en las asignaturas.

4.8. Perfil del docente

Los perfiles de la planta docente de la Institución están diseñados con el objetivo de apoyar el desarrollo de los procesos de docencia, investigación y extensión académica y proyección social de acuerdo con los requerimientos, conocimientos y competencias del área específica. Se tienen establecidas unas competencias generales transversales al quehacer docente trasferibles a las funciones específicas que cada uno debe desempeñar.

- Capacidad de interacción dentro de una comunidad académica: flexibilidad, crítica y autocrítica.
- Habilidades argumentativas para asumir los componentes pedagógicos, curriculares y didácticos de un programa académico.
- Actitud crítica y constructiva para aportar en el diseño, actualización y mejoramiento de programas y proyectos académicos.
- Actualización permanentemente con respecto a las tendencias epistemológicas, las exigencias legales y sociales y al desarrollo propio de los campos del saber de su experticia.
- Utilización de tecnologías de la información y la comunicación en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Integrar equipos de trabajo con el fin de alcanzar objetivos comunes en labores de dirección, liderazgo y apoyo.
- Actualización permanentemente con respecto a lenguajes, tecnologías, y herramientas, fruto del desarrollo del sector y de la disciplina.

El diseño de las competencias específicas para cada uno de los docentes está centrado en el objeto de estudio de cada uno de los programas y de las funciones que debe desempeñar.

4.9. Competencias del programa

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia concibe el diseño curricular y la formación, como el proceso a través del cual el estudiante desarrolla las competencias genéricas y específicas orientadas a la comprensión y resolución de problemas en forma consciente, crítica y creativa, y con ello contribuir en el desarrollo político, social, económico y cultural de su entorno y del país. Para efectos organizativos del perfil de formación, la Institución adopta la clasificación de competencias propuesta por Sergio Tobón (Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, 2016).

4.9.1. Competencias básicas:

- Interpretar textos atendiendo a las intenciones comunicativas, estructuras y relaciones.

- Resolver problemas mediante la aplicación de la interdisciplinariedad utilizando un lenguaje lógico y simbólico.
- Aplicar los conocimientos para resolver situaciones propias de su profesión.
- Realizar lectura, análisis e interpretación de los contextos del área del conocimiento.
- Producir material bibliográfico en su área de conocimiento y profundización.

4.9.2. Competencias genéricas:

- Gestionar adecuadamente la tecnología de la información y la comunicación, en los servicios gastronómicos para mejorar la eficiencia operativa de estos.
- Adoptar prácticas sostenibles y seguras en la cocina, teniendo conciencia en la reducción de desperdicios.
- Fomentar la innovación culinaria a través de proyectos de investigación.
- Implementar acciones para la resolución de problemas con base en el contexto.
- Comprender de manera crítica los datos de la realidad.
- Estimular una visión sistemática de la realidad.
- Desarrollar actitudes que permitan integrarse y trabajar en equipos interdisciplinarios.
- Demostrar respeto al escuchar y permitir que otras personas expongan sus ideas.
- Planear las actividades a desarrollar de acuerdo a los requerimientos del cargo y las necesidades del entorno.

4.9.3. Competencias específicas:

- Producir alimentos y bebidas con estándares de calidad e inocuidad para el sector de la restauración y la hospitalidad.
- Desarrollar productos, servicios y experiencias en el sector de la gastronomía con criterios de innovación, rentabilidad y sostenibilidad en sintonía con las expectativas del cliente.
- Promover el patrimonio gastronómico cultural desde el reconocimiento de los saberes y las técnicas asociadas a la cocina tradicional y popular.
- Coordinar procesos de producción de acuerdo a la cadena de valor del establecimiento gastronómico.
- Contribuir al desarrollo y crecimiento del municipio, la región o el país, desde el campo de la gastronomía y la culinaria con calidad, integridad y competencia.

4.10. Resultados de aprendizaje del programa

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, mediante el Acta 011 de mayo de 2021, adoptó los cambios del Decreto 1330 de 2019 del Ministerio de

Educación y las resoluciones reglamentarias del CESU, que incluyen la incorporación de los RA en los lineamientos curriculares. Esta alineación con los requerimientos nacionales y las tendencias internacionales de educación subraya la importancia de "aprender a conocer, aprender a ser y aprender a hacer" según la UNESCO y los ODS.

Siguiendo esta directriz, desde 2019, la Institución ha seguido una "Ruta para la implementación de los Resultados de Aprendizaje", que comenzó con un análisis de contexto y ha avanzado hacia la socialización de materiales de apoyo y un diplomado enfocado en RA. Con la Resolución 392 de diciembre de 2021, se estableció el Sistema de Evaluación y Aseguramiento de los Aprendizajes (SEAAP) para alinear la evaluación con los objetivos y resultados de aprendizaje, y se espera evaluar la implementación de los RA hasta 2023 para mejorar la calidad institucional.

En el 2024 con el rediseño del Profesional en Gastronomía y Culinaria se diseñan los resultados de aprendizaje de programa, implementados a partir del 2026 2; en la tabla 5 se articulan los resultados de aprendizaje con las competencias y el perfil de egreso del programa.

Tabla 5. Consistencia de los Resultados de Aprendizaje globales del Programa

RASGOS CARACTERÍSTICOS DEL PERFIL DE EGRESO	COMPETENCIAS ASOCIADAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE GLOBALES RAG
Crea productos culinarios con estándares de calidad e inocuidad para el sector de la restauración y la hospitalidad.	Producir alimentos y bebidas con estándares de calidad e inocuidad para el sector de la restauración y la hospitalidad.	RAG1: Elabora alimentos y bebidas a partir de la implementación de habilidades culinarias, nutricionales y técnicas, aplicadas en la preparación, conservación y presentación.
Desarrolla productos, servicios y experiencias en el sector de la gastronomía con criterios de innovación, rentabilidad y sostenibilidad, en sintonía con las expectativas del cliente.	Desarrollar productos, servicios y experiencias en el sector de la gastronomía con criterios de innovación, rentabilidad y sostenibilidad en sintonía con las expectativas del cliente.	RAG2: Crea propuestas gastronómicas innovadoras y económicamente viables, respondiendo a las demandas y necesidades del cliente.
Coordina procesos de producción de acuerdo a la cadena de valor del establecimiento gastronómico.	Coordinar procesos de producción de acuerdo a la cadena de valor del establecimiento gastronómico.	RAG3: Aplica conocimientos administrativos, de costeo, estandarización, apoyado en herramientas digitales, para la gestión del establecimiento gastronómico.

Fuente: Consejo de Facultad de Administración. Acta 10 extraordinaria del 22 de julio de 2024

4.11. Plan de estudios

La estructura y organización de los contenidos de cada micro currículo, se encuentra de acuerdo a las políticas de Vicerrectoría Académica del Colegio Mayor de Antioquia; estos se han construido con base en las planeaciones que se hacen para los cursos en los programas de la Facultad de Administración. El plan de estudios del programa muestra claramente su organización, la cual se encuentra plasmada en la malla curricular **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**.

Las asignaturas se encuentran organizadas con base a los créditos académicos, en la malla curricular se observa la intensidad del trabajo directo (presencial y prácticas supervisadas) y trabajo independiente. Desde la academia, los créditos académicos son asimilados como una unidad de medida de tiempo requerido por un estudiante para el aprendizaje y comprende horas con acompañamiento directo del docente y horas de trabajo independiente. Según la Ley 1188 de 2008 debe existir a nivel del programa la organización de todas aquellas actividades académicas que fortalezcan los conocimientos teóricos y demuestren que facilitan las metas del proceso formativo. Desde la administración son percibidos como una posibilidad de la adecuación y mejoramiento de los sistemas de admisión, registro y control académico, registro financiero y del fortalecimiento de los sistemas de información que los sustenten. Desde el estudiante, como una responsabilidad para asumir su formación, que se manifiesta en la elección de contenidos, espacios y tiempos que contribuyan efectivamente a su formación profesional y humana

Tabla 6. Plan de estudios programa Profesional en Gastronomía y culinaria

Asignatura /Curso	Obligatorio	Electivo	Créditos Académicos	Horas de Trabajo Académico			Áreas de Formación o Componentes de Formación del Currículo				# Máximo de estudiante proyectados
				Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo total	Básica	Específica	investigación	Transversal	
Semestre I											
Formación Democrática y Ciudadana	X		2	32	64	96				X	60
Habilidades Comunicativas	X		2	32	64	96	X				60

Inglés I	X		1	48	0	48	X				60
Introducción a la Administración	X		3	96	48	144		X			60
Matemáticas Operativas	X		3	96	48	144	X				60
Nutrición y Dietética	X		3	96	48	144		X			60
Técnicas Básicas de Cocina	X		3	96	48	144		X			60
Semestre II											
Aplicación de Proteínas	X		3	96	48	144		X			60
Estandarización	X		2	32	64	96		X			60
Gastronomía Sostenible	X		3	96	48	144		X			60
Inglés II	X		1	48	0	48	X				60
Inocuidad y Conservación de los Alimentos	X		3	96	48	144		X			60
Técnicas Básicas de Cocina Colombiana	X		3	96	48	144		X			60
Electiva I		X	2	32	64	96				X	60
Semestre III											
Análisis De Costos Gastronómicos	X		3	96	48	144		X			60
Cocina Regional	X		3	96	48	144		X			60
Cultura Gastronómica Colombiana I	X		3	96	48	144		X			60
Emprendimiento e Innovación	X		3	96	48	144		X			60
Inglés III	X		1	48	0	48	X				60
Panadería	X		3	96	48	144		X			60
Electiva II		X	2	32	64	96				X	60
Semestre IV											
Administración de Servicios Gastronómicos	X		3	96	48	144		X			60
Cocina Internacional I	X		3	96	48	144		X			60
Cultura Gastronómica Colombiana II	X		3	96	48	144		X			60
Inglés IV	X		1	48	0	48	X				60
Repostería	X		3	96	48	144		X			60

Turismo Gastronómico	X		3	96	48	144		X			60
Electiva III		X	2	32	64	96				X	60
Semestre V											
Cocina Colombiana I	X		3	96	48	144		X			60
Ética Profesional	X		2	32	64	96				X	60
Fundamentos de la Calidad	X		3	96	48	144		X			60
Inglés V	X		1	48	0	48	X				60
Mercadeo	X		3	96	48	144		X			60
Metodología y Técnicas de la Investigación	X		3	96	48	144			X		60
Mixología	X		3	96	48	144		X			60
Semestre VI											
Cocina Industrial	X		3	96	48	144		X			60
Cocina Internacional II	X		3	96	48	144		X			60
Inglés VI	X		1	48	0	48	X				60
Modelo de Negocio	X		3	96	48	144		X			60
Seguridad y Salud en el Trabajo	X		3	96	48	144		X			60
Sumillería y Barismo	X		3	96	48	144		X			60
Optativa I		X	3	48	96	144		X			60
Semestre VII											
Cocina Colombiana II	X		3	96	48	144		X			60
Diseño De Experiencias	X		3	96	48	144		X			60
Proyecto Gastronómico	X		3	96	48	144		X			60
Sistemas de Información Aplicados a la Gastronomía	X		3	96	48	144		X			60
Optativa II		X	3	48	96	144		X			60
Semestre VIII											
Práctica Profesional	X		14	672	0	672		X			60
Total Número de Horas				2336	4832	7152					

Total Porcentaje Horas (%)				32%	68%						
Total Número de Créditos del Programa			16								
Total Porcentaje Créditos (%)	95%	5%	100%				10,3%	64,4%	8,2%	17,1%	
Total asignaturas por área de formación curricular							15	94	12	25	

Fuente. Documento Rediseño curricular del programa Profesional en Gastronomía y Culinaria, 2023.

Para obtener el título de profesional en Gastronomía y Culinaria, el estudiante debe cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo IX del Reglamento estudiantil y académico de la institución (Ver Reglamento Académico y Estudiantil de Pregrado), allí está estipulado que el estudiante debe:

- Haber aprobado la totalidad de los créditos exigidos por el programa y en el proceso de práctica laboral.
- Haber presentado las pruebas SABER PRO.
- Haber cumplido con el nivel de suficiencia en segundo idioma.
- Cumplir con las demás condiciones exigidas por la I.U Colegio Mayor de Antioquia.

5. ESTRATEGIAS CURRICULARES, PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS DEL PROGRAMA

5.1. De Flexibilidad Curricular

La flexibilidad curricular del Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria se fundamenta en un diseño basado en créditos académicos, que permite reconocer los diferentes ritmos de aprendizaje de los estudiantes y favorecer la construcción de rutas formativas acordes con sus intereses académicos, profesionales y laborales. La organización curricular articula el trabajo acompañado por el docente y el aprendizaje autónomo, promoviendo la participación activa del estudiante en su proceso formativo.

El programa fortalece la flexibilidad mediante su componente optativo, orientado a responder a las tendencias y necesidades del sector gastronómico y empresarial. Las líneas de profundización se estructuran en tres áreas: Calidad, Mercados y Clientes, y Financiera, permitiendo que los estudiantes fortalezcan competencias específicas según sus intereses y campos de desempeño profesional.
La línea de Calidad desarrolla capacidades para la gestión, evaluación y mejoramiento de procesos gastronómicos y alimentarios, con énfasis en sistemas

de calidad, normatividad y seguridad alimentaria. La línea de Mercados y Clientes fortalece habilidades para comprender el comportamiento del consumidor, identificar tendencias, desarrollar estrategias comerciales y generar propuestas de valor en la industria gastronómica. La línea Financiera promueve competencias para la gestión eficiente de recursos, análisis económico y toma de decisiones estratégicas orientadas a la sostenibilidad de los negocios gastronómicos.

Adicionalmente, el programa favorece la flexibilidad a través de los pocos prerrequisitos con los que cuenta, la posibilidad de elección de cursos, la articulación con programas tecnológicos y posgraduales, la movilidad académica, la interdisciplinariedad y la implementación de diversas estrategias pedagógicas que integran escenarios teóricos, prácticos, investigativos y de interacción con el sector productivo.

De esta manera, la flexibilidad curricular contribuye a una formación integral, pertinente y adaptable a las transformaciones del entorno gastronómico, permitiendo que los futuros profesionales configuren trayectorias acordes con sus intereses y las demandas del sector.

5.2. De Interdisciplinariedad

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia declara en su Proyecto Educativo Institucional como uno de sus postulados estratégicos “el fomento de la interdisciplinariedad con él ánimo de contribuir a la formación integral de los estudiantes y profesionales, en el marco del desarrollo de la investigación científica y la interacción con comunidades académicas del orden local, nacional e internacional, superando así las barreras tradicionales entre disciplinas y aportando al desarrollo institucional, local, nacional e internacional”. Estas declaraciones en materia de interdisciplinariedad que reúne el PEI, se materializan en diversos escenarios, estrategias y mecanismos diseñados por la Institución, entre los que se destacan:

- **Instancias Colegiales**: Estructura administrativas o académicas – administrativas en las que se dan solución a los diferentes problemas desde una reflexión interdisciplinaria, en estos se encuentran representados por las distintas instancias de la comunidad académica.
- **Actividades de formación:** Espacios de carácter interdisciplinario en los cuales hay una participación de estudiantes y profesores del Programa, como las actividades de formación artística, cultural y académica ofrecidas por la Unidad de Bienestar. Asimismo, la formación en otras lenguas como inglés.
- **Procesos Investigativos:** La Investigación orientada a la integración de los saberes disciplinares en la que se estimule la formación de investigadores a través de espacios de conversación, reflexión que permitan y avivan la discusión para encontrar propuestas colectivas o individuales.

- **Procesos de Extensión:** Proceso por el cual la facultad oferta programas con carácter interdisciplinario, que se desarrollan alrededor de un campo de acción o sector específico, relacionados con las políticas institucionales y con las problemáticas de las comunidades en los ámbitos nacional, regional y local.

Es importante destacar que el objeto de estudio del Programa de Gastronomía y Culinaria responde a la naturaleza interdisciplinaria de la gastronomía y por ello, el graduado de esta profesión está llamado a apropiarse de conocimientos tanto propios como ajenos de su saber específico, para aportar soluciones resignificadas y/o nuevas a las necesidades de la sociedad contemporánea y a las oportunidades que ofrece el sector de la hospitalidad y la restauración.

Conforme con lo anterior, el programa presenta distintos componentes de interdisciplinariedad las cuales gestionan una articulación integral en la formación partiendo desde una malla curricular con presencia de asignaturas conexas a las ciencias básicas, en la que se propicia el encuentro entre estudiantes adscritos a programas de otras facultades. De la misma forma, contiene asignaturas encaminadas al desarrollo de las competencias genéricas y al fomento de la investigación, las cuales son interdisciplinarias por su esencia, debido a su pertinente y extensa aplicabilidad en diversas disciplinas. También el programa propone la participación y asistencia de los estudiantes y docentes a eventos académicos y experienciales en cursos, seminarios, diplomados, congresos y la posibilidad de seleccionar, dentro del conjunto de créditos flexibles, asignaturas electivas que se ajustan a los intereses personales del estudiante y a sus preferencias profesionales.

Correspondiente a los procesos interdisciplinarios el programa propone desde la formación académica la formulación y realización de proyectos donde se integran los conocimientos de distintas asignaturas. Al igual, incorpora la práctica profesional académica como un acto interdisciplinario, dado que el estudiante se expone al trabajo con profesionales de otras áreas de conocimiento, en un espacio empresarial con problemas reales y de la misma forma se genera un enriquecimiento académico y conocimiento del sector externo.

Adicional a lo anterior, institucionalmente el Profesional en Gastronomía y Culinaria de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia recibe formación democrática y ciudadana, habilidades comunicativas y protocolo, ética, emprendimiento, metodología y técnicas de la investigación, como líneas optativas propias del programa. La interdisciplinariedad se concreta también, en el desarrollo de las experiencias prácticas del núcleo profesional disciplinar, en algunos escenarios de aprendizaje como las salidas de campo de algunas asignaturas.
Otra forma de trabajo interdisciplinario es la integración de grupos de investigación compuestos por docentes de varias disciplinas. La facilidad que tienen los

estudiantes del programa en los diferentes proyectos de investigación adscritos a los semilleros de la Facultad, evidencia la orientación interdisciplinar del programa, en tanto se ejecutan proyectos entre estudiantes de Tecnología en Servicios Gastronómicos, Administración de Empresas Turística, Tecnología en Gestión, Turística e Ingeniería Comercial, también entre estudiantes de otras facultades de la Institución, Biotecnología, Ingeniería Ambiental, entre otras. Así mismo, la práctica profesional y los planes de proyección social privilegian el trabajo interdisciplinario no solo con profesionales sino también con estudiantes de otras áreas del conocimiento.

Tabla 7. Áreas disciplinares del programa

Áreas	Descripción
Ciencia básica	Este apartado se orienta a contribuir con la formación de los estudiantes en conocimientos y procesos técnicos y tecnológicos cuyas áreas temáticas son esenciales o básicas para la comprensión integral de los saberes y conocimientos más avanzados que se asumen en el núcleo específico o profesional.
Formación Específica	Los cursos del área de formación específica profesional incluyen una formación que aporta a los estudiantes conocimientos, habilidades y destrezas relacionados con el futuro desempeño, para el abordaje de situaciones en los diferentes contextos. Relacionados con su objeto de estudio.
Investigación	El núcleo hace referencia a las competencias que debe adquirir el estudiante para participar en el proceso investigativo teniendo como marco la epistemología y el método científico.
Formación Transversal	Este núcleo incorpora micro currículos que la Institución ha definido como electivo obligatorios para todos los programas de pregrado y tienen como finalidad contribuir con la formación integral de los educandos y profundizar en algunas áreas de su interés. Se fundamenta en el desarrollo de las habilidades interpersonales, actitudinales, de formación ciudadana y de proyección social; para su desarrollo.

Fuente: Facultad de Administración. 2026

Adicional el Programa de Gastronomía y Culinaria ofrece a sus estudiantes materias electivas que hacen parte del plan de estudios con la posibilidad de seleccionar, dentro del conjunto de créditos flexibles, asignaturas electivas que se ajustan a sus intereses personales apoyando así su formación integral y, contribuyendo al desarrollo autónomo del mismo, aportando a los nuevos roles profesionales que demanda la sociedad. Asimismo, la flexibilidad del programa se ve reflejada en la figura de las líneas optativas: la cual está contemplada en el área de formación de investigación y contempla los siguientes cursos optativos: calidad (I-II); financiera (I-II); mercados y clientes (I-II); escenario que le permite al estudiante profundizar en

temáticas que se adecuan a sus preferencias profesionales en respuesta a las exigencias del mercado laboral.

5.3. De interculturalidad e inclusión

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Política de Educación Superior Inclusiva e Intercultural, ha creado el programa Colmayor Diverso a través de su Bienestar Institucional. Este programa tiene como objetivo principal generar condiciones adecuadas para la eliminación progresiva de las barreras que impiden el goce efectivo de los derechos y el desarrollo pleno de las capacidades del estudiantado. Asimismo, busca promover políticas, culturas y prácticas que avancen en el diseño de estrategias para garantizar el principio de equidad en la educación. Se enfoca en la creación de espacios de diálogo, formación y sensibilización, con el fin de convertir a la institución en un entorno que valora la diversidad como una oportunidad para alcanzar los objetivos académicos y las metas de impacto social.

Colmayor Diverso está dirigido a toda la comunidad educativa que, debido a diversas situaciones o condiciones, enfrenta barreras para aprender, participar o interactuar. Las acciones del programa buscan facilitar el acceso, el bienestar y la permanencia de todas las personas, sin distinción de su pertenencia étnica, estrato social, lugar de origen, género, orientación sexual o religión. Se pone un especial énfasis en los estudiantes que presentan situaciones de vulnerabilidad y/o pertenecen a grupos históricamente reconocidos por la vulneración de sus derechos.

El objetivo del programa es la implementación efectiva de la Política de Educación Inclusiva e Intercultural a través de acciones que promuevan el reconocimiento y valoración de la diversidad en la comunidad institucional del Colegio Mayor de Antioquia. Además, busca diseñar estrategias que faciliten el acceso, el bienestar y la permanencia en condiciones de equidad y calidad, conforme al Acuerdo 011 de 2019 sobre la Política de Educación Superior Inclusiva e Intercultural.

La interculturalidad se define como el intercambio y la interacción de dos o más culturas mediante el diálogo en espacios de conocimiento, permitiendo el compartir de significados desde la propia cultura. Consciente de los desafíos que conlleva la internacionalización académica, la Institución reconoce la interculturalidad como una oportunidad para confrontar ideas y aprender de ellas, basándose en la diversidad y la aceptación del otro como fuente de conocimiento y reflexión, libre de hegemonías culturales. Para la Facultad y el Programa, la interculturalidad comienza con la inclusión de estudiantes provenientes de diversas regiones del país y de múltiples culturas. Estos estudiantes convergen en el aula, donde se fomenta el diálogo y se promueven los valores y principios institucionales, incluyendo el respeto por la diferencia.

El Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria, que se basa en la comprensión de prácticas alimenticias como expresiones culturales, incorpora en su propuesta académica el reconocimiento, fomento y respeto por las diversas manifestaciones culturales. De este modo, se alinea con los lineamientos de la Institución, que busca integrar la interculturalidad en la educación superior como un medio para conectar con el mundo y sus constantes transformaciones.

La Facultad de Administración, a través de los programas de gastronomía, mantiene vínculos significativos que permiten a los estudiantes interactuar con diversas culturas gastronómicas a nivel mundial. Además, el intercambio académico de estudiantes y docentes, ya sea a través de pasantías o prácticas, fomenta la difusión de la propia cultura en el extranjero. Este enfoque facilita el conocimiento, la compartición y la comprensión de las formas de vida, pensamiento y acción en distintas partes del mundo, tanto en relación con la cocina como con otras dinámicas culturales, promoviendo diálogos bilaterales. Las relaciones internacionales también han permitido la participación de académicos y estudiantes de otros países, quienes, al interactuar con la comunidad académica, enriquecen el reconocimiento de la alteridad. Este valor fundamental de la educación superior ofrece nuevas perspectivas y dimensiones de comportamiento y aprendizaje.

5.4. De internacionalización del currículo

La internacionalización y la interculturalidad es otro componente de interacción con escenarios y actores nacionales e internacionales. La Institución promueve lo anterior desde la Política de Internacionalización y su Reglamento de Movilidad.

La intención del Programa es fomentar la movilidad de estudiantes y docentes en el marco de los convenios institucionales vigentes. Adicional a los procesos de internacionalización e interculturalidad desde la movilidad, se encuentran los procesos de internacionalización en casa, lo cuales se definen por la identificación de referentes internacionales y su inclusión en las estructuras micro curriculares, la identificación de competencias globales que permitan convalidación de títulos, el desarrollo de métodos de enseñanza aprendizaje como las clases espejo, fomento del aprendizaje de un segundo idioma como parte del plan de estudios, desarrollo de eventos académicos con enfoque global e invitados internacionales y nacionales.

5.5. Estrategias de Enseñanza – Aprendizaje

El Modelo Pedagógico contiguo con las metodologías de enseñanza se convierten en instrumentos fundamentales en la materialización de la propuesta formativa de la Instituciones Educativas.

> *"La declaraciones pedagógicas y curriculares en el Proyecto Educativo configuran un conjunto de orientaciones que vinculan la teoría con la práctica educativa para tejer los hilos de encadenamiento desde el ser, el deber y la finalidad misional, y su coherencia en los programas, los propósitos de formación, los objetos de conocimiento, los perfiles, el plan de estudios, el currículo, las didácticas, la evaluación, el conocimiento, el aprendizaje, la intervención del maestro y del estudiante"*. Acuerdo 06 de 2017. PEI.

El Colegio Mayor de Antioquia apoyándose en un proceso de reflexión profunda y consciente, concibe su propuesta de enseñanza basada en los modelos o propuesta pedagógicas como una experiencia continua de aprendizaje, en la cual se abre un amplio espacio a la comunicación que admite la discusión y la formulación de preguntas para identificar situaciones y problemas de la sociedad y de los sujetos que aprenden. Desde estas consideraciones, la Institución favorece la reflexión que conduce al análisis, a la construcción de un pensamiento sistémico global, al desarrollo de habilidades para trabajar cooperativamente y para formar sujetos.

Es por ello que concibe su propuesta de enseñanza basada en una experiencia continua de aprendizaje, en la cual se abre un amplio espacio a la comunicación que admite la discusión y la formulación de preguntas para identificar situaciones y problemas de la sociedad y de los sujetos que aprenden. Desde estas consideraciones, la Institución favorece la reflexión que conduce al análisis, a la construcción de un pensamiento sistémico global, al desarrollo de habilidades para trabajar cooperativamente y para formar sujetos.

Por otra parte, el programa al educar tiene en cuenta la multiculturalidad y el respeto a la diversidad cultural, gastronomía y conceptual presentes en el proceso de formación y que se encuentran en permanente diálogo con las realidades del país. También, promueve prácticas de consumo sostenible en su funcionamiento, en procesos que apoyen y adopten estrategias pedagógicas y didácticas que permiten la materialización de los objetivos del PEI y el cumplimiento de estos en cada asignatura, propuestas con el fin de asegurar la calidad del programa y presentar propuestas actuales en temas referentes a la educación, pedagogía y didáctica.

Además, la Institución dentro de sus procesos formativos estructura sus procesos pedagógicos en la proyección hacia el fomento de la conciencia de lo público como responsabilidad social, mediante la evaluación y renovación permanente de su proyecto educativo. A su vez la promoción de los imperativos éticos del conocimiento de sí mismo, la autodisciplina, la moderación, la equidad y la justicia y potencializar el liderazgo político para participar activamente en la solución de los problemas nacionales, desde la esencia de la Misión Institucional de contribuir con

responsabilidad social a la formación integral de seres humanos que aporten al desarrollo del país. Promover la movilidad social de los estudiantes mediante la apropiación de la cultura y el desarrollo de aptitudes participativas que posibiliten la inserción de estos en el contexto nacional.

Desde las perspectivas institucionales se hace constantemente un esfuerzo por fomentar la interdisciplinariedad, la investigación científica y la interacción con la comunidad académica de orden local, nacional e internacional. Se pretende, superar así las barreras y aportar al desarrollo institucional. Finalmente, la Institución considera que la enseñanza puede ser un acto formal e informal, escolar o desescolarizado, y es específico dentro del proceso educativo social.

6. EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES Y ESTRATEGIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LOS ESTUDIANTES

6.1. Aspectos conceptuales y reglamentarios de la evaluación de los aprendizajes

La evaluación de los estudiantes está concebida en el Reglamento Académico y Estudiantil en el Título segundo, capítulo VII (Reglamento Académico y Estudiantil de Pregrado). Para llevar a cabo este propósito y garantizar la transparencia y cumplimiento de los establecido en el Reglamento mencionado, se cuenta desde el Sistema de Gestión de Calidad institucional, con el formato de Planeación y evaluación del curso, en el cual se consignan de manera concertada entre el docente y los estudiantes aspectos como: tipo de evaluación, peso porcentual de la misma, fecha de realización y fecha de devolución o entrega del resultado de la misma.

La evaluación de los estudiantes propenderá por ser justa, participativa, por consenso entre docentes y estudiantes, en un clima de autogestión y liderazgo, permitiendo la reflexión para el fortalecimiento de algunos aspectos necesarios para el proceso de enseñanza – aprendizaje y la formación profesional, teniendo en cuenta el interés, el avance y apropiación del conocimiento, además del plan de estudio que muestra una interacción orgánica, sistémica, estratégica y dinámica entre la teoría y la práctica los cuales se encuentran para desencadenar un proceso de formación integral.

La práctica centrada en la experiencia, las vivencias y los acontecimientos cotidianos sobre los cuales el futuro graduado actuará una vez finalice su formación, se conecta a una teoría, basada en comprensión-estudio-reflexión, una triada de adquisición de conocimientos que contribuyen al desarrollo y fortalecimiento de la capacidad analítica, inferencial y contextual del estudiante. Ambas, recrean el

contexto (actividades, roles y ámbitos) y el texto (saberes) que deberán apropiar el estudiante en su futura realidad profesional.

Es así como la evaluación en la Institución debe tener en cuenta los distintos momentos de acto de enseñanza y aprendizaje, involucrando desde la valoración de los saberes previos, el fortalecimiento de los conocimientos y el reconocimiento de lo aprendido, de tal manera que trascienda a la configuración de las competencias y destrezas que requieren los estudiantes para enfrentarse al medio social, profesional y laboral. Por precepto misional la Institución está comprometida con el fomento de la investigación y la apropiación social de conocimiento; con alcance a la generación, transformación y difusión del mismo de tal manera que contribuyan al desarrollo socioeconómico de la región y el país.

Las orientaciones conceptuales sobre la evaluación de los aprendizajes del programa Profesional en Gastronomía y Culinaria están enmarcadas en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) y en los Lineamientos Curriculares y de Formación de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, y se encuentran reglamentadas en el Reglamento Académico y Estudiantil de Pregrado vigente.

Este último, en su Artículo 52, define cuatro momentos evaluativos para el seguimiento sistemático del logro de los Resultados de Aprendizaje (RA): dos valoraciones parciales con un peso del 25% cada una, un seguimiento del 25% y una valoración final del 25%. Con esta estructura, la evaluación busca determinar los avances del estudiante frente a los RA y al proceso pedagógico y didáctico, reconocer los conocimientos y competencias adquiridos, y regular la acción formativa en términos de pensamiento, comunicación, ejecución y retroalimentación.

En cuanto a las estrategias de evaluación y acompañamiento, que se aplican durante y al finalizar el proceso formativo se consideran las siguientes:

- Durante el desarrollo del proceso formativo, el programa cuenta con las siguientes estrategias: Evaluación del desempeño académico del estudiante en los cursos, así como del desempeño consolidado por cursos clave de cada área curricular, y del desempeño en la práctica profesional. Informes del sistema de alertas tempranas, generados por el Observatorio de Permanencia una vez finalizan los períodos de primer y segundo parcial. Este reporte, clasificado en categorías (general, historial académico, percepción de sí mismo, dificultades percibidas, enfoque de aprendizaje y orientación vocacional), permite a la Decanatura de Administración y al programa Quédate en Colmayor activar mecanismos de intervención oportuna, como orientaciones en ciencias básicas y acompañamiento psicopedagógico. Informes de desempeño académico (tableros de Quédate en Colmayor) por

período, programa, facultad y área curricular, junto con otros informes derivados del sistema ACCADEMIA.
Monitoreo y evaluación de las prácticas profesionales, a partir de la apreciación de las agencias de práctica, con criterios de calidad sobre competencias genéricas, específicas y transversales, información supervisada por el Consejo de Facultad y el Comité Curricular.

- Al finalizar el proceso formativo, se consideran las siguientes evidencias: Resultados de las Pruebas Saber Pro del programa, con su respectiva trazabilidad.
  Estudios de pertinencia de la formación e impacto de los graduados en el medio (empleabilidad e inserción laboral).
  Estudios de valor agregado de la formación, que cotejan las competencias de entrada de los estudiantes (Pruebas Saber 11) frente al estado de las competencias genéricas y específicas medidas en las Pruebas Saber Pro.
  Informes del Observatorio Laboral para la Educación (OLE) sobre tasas de empleabilidad e ingreso base de cotización de los egresados.
  Encuestas de autoevaluación dirigidas a estudiantes, graduados y sector empleador, enfocadas en resultados de aprendizaje, logro de competencias y perfil de egreso.

Toda esta información nutre el Sistema de Evaluación y Aseguramiento de los Aprendizajes (SEAAP), que permite la participación de la comunidad académica del programa en la toma de decisiones respecto del currículo.

7. LA DOCENCIA EN EL PROGRAMA

El perfil de los profesores del Programa se formula y actualiza con base en el Proyecto Educativo del Programa, en articulación con las funciones misionales de docencia, investigación, extensión y/o proyección social y funciones administrativas. Dicho perfil general está definido en el Estatuto Docente (Acuerdos Directivos No. 022 y 015 de 2023, para docentes de planta y ocasionales/cátedra respectivamente), y los tiempos de dedicación a cada función son variables según las dinámicas de la Institución, la Facultad y el Programa, conforme al Plan de Desarrollo, el PEI y los planes de mejoramiento. Con base en esto se elabora el plan de trabajo docente considerando criterios como tipo de contratación, nivel de formación, experiencia investigativa y apoyo a la gestión administrativa y de extensión, entre otros. Adicionalmente, la experiencia profesional y/o académica de los docentes se ajusta a los requisitos de los micro currículos, exigiendo formación universitaria certificada, experiencia en el área específica, capacitación pedagógica y manejo de TIC.

Desde el año 2010, la Institución ha fortalecido este perfil mediante recursos destinados a la formación docente, en el marco de la Resolución No. 223 de 2007

(que reglamenta el Plan de Formación, Capacitación y Actualización) y su modificación por la Resolución 241 del 14 de octubre de 2020. Esto ha permitido capacitar a los docentes de planta en carrera del Programa en áreas como ciencias de los alimentos, gastronomía, administración, mercadeo, pedagogía e investigación, complementando así sus conocimientos y mejorando el proceso de aprendizaje del programa.

En cuanto a su formación académica, el cuerpo docente reúne profesionales de disciplinas como Gastronomía, Ingeniería de Alimentos, Mercadeo, Ingeniería Agroindustrial, Turismo, Ingeniería Administrativa, Zootecnia y Antropología, con títulos otorgados por instituciones como el Colegio Mayor de Antioquia, la Universidad Nacional de Colombia, la Universidad Pontificia Bolivariana, la Universidad Católica del Oriente, Esumer, Colegiatura Colombiana y la Universidad de Manizales, además de un título internacional en Estudios Organizacionales de la Universidad Autónoma Metropolitana de México. Esta diversidad disciplinar promueve la interdisciplinariedad y enriquece las actividades formativas, y los perfiles docentes actuales se mantienen vigentes de acuerdo con las necesidades identificadas en cada área de formación.

8. LA INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

La investigación en el Programa Profesional en Gastronomía y Culinaria, de nivel de formación profesional y modalidad presencial, se articula con las políticas institucionales a través de tres instrumentos marco: el Proyecto Educativo Institucional (PEI, 2017), que define la investigación como función sustantiva orientada al desarrollo del espíritu crítico y creativo de estudiantes y docentes; el Sistema General de Investigación, adoptado mediante el Acuerdo 09 de 2009, que garantiza un proceso investigativo continuo, interdisciplinario y orientado a la generación y aplicación de conocimiento; y el Plan Institucional de Desarrollo 2024-2028. La articulación formativa se desarrolla íntegramente dentro del ciclo de pregrado, si bien se conecta de manera indirecta con la producción de posgrado a través del Grupo de Investigación CONEXIA, que soporta programas de posgrado de la Facultad.

La articulación entre investigación formativa, básica y aplicada se instrumenta, en primer lugar, mediante la asignatura —metodología de la investigación—, que sigue una progresión epistemológica y metodológica clara: se inicia con el reconocimiento de conceptos y el planteamiento del problema, continúa con la construcción del marco teórico y la aplicación de instrumentos de recolección de información, y culmina con el procesamiento, análisis e interpretación de resultados en el informe final de investigación. Esta secuencia curricular se complementa con el Semillero de Investigación "Cultura Gastronómica", creado en 2018 y adscrito al Grupo de Investigación CONEXIA, espacio de carácter voluntario y extracurricular en el que

los estudiantes desarrollan proyectos bajo la tutoría de un docente asesor, participan en la convocatoria interna de la Institución y presentan resultados en eventos como el EDESI-REDCOLSI, el CONPEHT y los Congresos Internacionales para la Innovación y el Desarrollo Empresarial organizados por la Facultad.

En un segundo nivel de articulación, los estudiantes que han participado previamente en el semillero pueden optar por la práctica investigativa como modalidad de trabajo de grado, vinculándose a proyectos que abordan problemáticas reales del sector gastronómico bajo la línea Gastronomía y Cultura en alguna de las sublíneas: Turismo gastronómico, Cadena de valor del turismo y la gastronomía y Cocinas tradicionales de Colombia. Finalmente, en el nivel de investigación básica y de grupo, los docentes investigadores del Grupo CONEXIA —categorizado en B por Minciencias en 2025— socializan sus resultados de investigación en el aula, lo cual estimula el espíritu investigativo de los estudiantes y motiva su vinculación al semillero; a su vez, la producción del grupo, que asciende a 99 productos a la fecha entre artículos indexados y especializados, capítulos, libros e innovaciones en gestión, retroalimenta directamente los procesos de rediseño curricular y autoevaluación del programa.

9. LA EXTENSIÓN Y LA PROYECCIÓN SOCIAL EN EL PROGRAMA

9.1. La Extensión

Para la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, la extensión comprende los programas de educación permanente, cursos, seminarios y demás actividades de difusión del conocimiento, intercambio de experiencias y servicio a la comunidad, orientados a democratizar el acceso a los beneficios del conocimiento científico, tecnológico, técnico, ético y artístico, con miras a la transformación social (PEI, 2017). Según el Acuerdo del Consejo Directivo No. 015 de 2002, esta labor se rige por cuatro políticas: gestión estratégica (visión prospectiva de los procesos de extensión), interacción social (vínculos con los distintos sectores de la sociedad), cooperación interinstitucional (alianzas nacionales e internacionales) y solidaridad y compromiso social (construcción de espacios colectivos orientados al bienestar de la comunidad). A partir de ello, el programa busca articular las distintas partes de la Institución en un proyecto de promoción social basado en principios éticos y de desarrollo social equitativo y sostenible.

La extensión y proyección social se despliegan a través de ocho modalidades: prácticas académicas, educación continuada, eventos de corta duración (conferencias, foros, talleres, congresos, seminarios y simposios), cursos, diplomaturas (de 90 horas o más), servicios de laboratorios, consultoría profesional y gestión tecnológica. En el caso del programa de Gastronomía y Culinaria, los servicios de laboratorio se prestan a través de cuatro laboratorios gastronómicos

(aulas 401, C402, C403 y A172), dos aulas móviles y un economato, espacios que además de la formación práctica de los estudiantes apoyan procesos académicos y de proyección social fuera de la sede institucional, favoreciendo el acceso de estudiantes becados por programas municipales como Sapiencia e interacción de la comunidad en los espacios.

Por su parte, la consultoría profesional consiste en la transferencia de conocimientos, orientaciones y pautas de acción para la solución de problemas reales, a través de asesorías, interventorías, servicio docente asistencial y proyectos interdisciplinarios de extensión. Esta labor se canaliza mediante el Centro de Asesoría y Consultoría Organizacional, cuyo objetivo general es ofrecer al sector productivo un amplio portafolio de servicios que fortalezcan sus capacidades competitivas; entre sus objetivos específicos están hacer presencia en eventos del sector gastronómico y turístico a nivel regional y nacional, generar alianzas estratégicas con empresas del sector, y realizar eventos anuales dirigidos al sector privado y oficial.

9.2. La proyección social

El programa académico, Profesional en Gastronomía y Culinaria genera dentro su dimensión social acciones orientadas a garantizar la proyección social institucional y resolver demandas y necesidades específicas de los agentes sociales y comunitarios, buscando encontrar a nivel técnico, económico o social, las soluciones adecuadas a las problemáticas existentes y que se presentan con los estudiantes, configurando un centro de servicio con el apoyo de las unidades académicas y de la mano de la facultad, que se incluye dentro de las unidades estratégicas que la Institución presenta por medio del Centro de Consultoría y Asesoría Organizacional.

10. BIBLIOGRAFÍA

Agamez, C. (2021). Envueltos de plátano, yuca y maíz en las cocinas tradicionales de Colombia. (3ª. Ed.). Editorial hammbredecultura.

Brillat Savarin, J. A. (2016). Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente (1.a ed.). BIBLOK.

Cartay, R. (Julio de 2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. Agroalimentaria, 25(49), 21-44. Recuperado el 15 de 11 de 2021, de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199263233003.

Chiavenato, I. (2019). Introducción a la teoría General de la Administración (10.a ed.). McGraw-Hill.

Contreras, J., & García, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

Estrada, J. (2017). Fogón antioqueño. Fondo de Cultura Económica.

Gaviria, C. (2020) Envoltorios colombianos, cocina en hojas: técnicas profesionales de cocina. Bogotá, Colombia, Editorial Universidad de la Sabana.

Golombek, D. (2019). El parrillero científico. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

Gonzales, L. & Cipriano, A. (2014). Proceso Administrativo. Grupo Editorial Patria.

Gross, O. (2019). EL ABC DE LA PASTELERÍA. Buenos aires. Editorial Planeta.

Guidonet, A. (2016). La antropología de la alimentación. Barcelona: UOC.

Guzmán Gómez, C., y Saucedo Ramos, C. (2015). Experiencias, vivencias y sentidos en torno a la escuela y los estudios. Abordajes desde las perspectivas de alumnos y estudiantes. Revista Mexicana de Investigación Educativa, 20(67), 1019–1053

Illera Montoya, C. H. (2020). Cocinas Parentales de Popayán. Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán.

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. (2017). Proyecto Educativo Institucional. Medellín. Disponible en: https://www.colmayor.edu.co/institucional/micolmayor/proyecto-educativo-pei/.

Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. (2021). Lineamientos Académicos y Curriculares y de Formación. Medellín.

Koontz, H., & Weihrich, H. (2013). Elementos de administración. McGraw-Hill Education.

Koppmann, M. (2011). Manual de cocina molecular. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

Malagón Barbero, R. (2019). Saberes y senderos gastronómicos del pacífico chocoano. SENA.

Malagón Barbero, R. (2021). Cocina ancestral y tradicional de la Guajira A'lakajawaa. SENA.

Malagón Barbero, R. (2022). Cocina raizal colombiana del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. SENA.

Malagón Barbero, R. (2023). Gastronomía del Meta, Colombia: fuego, sazón y tradición. SENA.

Martinez Velandia, L. E. (2020). COLOMBIA Cocina, tradición i cultura. Bubok.

McGee, H. (2008). La cocina y los alimentos. Barcelona: Debate.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2016). Plan estratégico para la construcción del producto turístico gastronómico colombiano. Bogotá D.C

Ministerio de Cultura. Dirección de Patrimonio. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura.

Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M., y Smith, R. M. (2015). Modernist Cuisine: El arte y la ciencia de la cocina. Taschen.

Organización Mundial del Turismo, y Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. OMT. https://doi.org/10.18111/9789284420995

Pine, B. J., y Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the Experience Economy. Harvard Business Review, 76(4), 97–105.

Quintero, J., y Sánchez, J. (2006). La cadena de valor: Una herramienta del pensamiento estratégico. Telos: Revista de Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales, 8(3), 377–389.