



**Politécnico
Internacional**

PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA (PEP)

NUESTRA MISIÓN

Contribuir a la formación Integral de la juventud colombiana, para hacer realidad sus sueños a través de la empleabilidad o el emprendimiento.

*Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior*



**Politécnico
Internacional**

POLITÉCNICO INTERNACIONAL

INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR

PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA

TÉCNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO

BOGOTÁ, D.C.

JUNIO DE 2025

*Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior*

Contenido

1.	Presentación del programa.....	5
1.1	Datos generales del programa.....	5
1.1.1	Presentación del programa	5
1.2	Pertinencia del programa	6
1.3	Relación del programa con el PEI	7
1.4	Marco Institucional y Pedagógico	8
2	Propósito de Formación.....	9
2.1	Perfil de ingreso	10
2.2	Perfil de egreso.....	10
2.3	Perfil Ocupacional	11
3	Fundamentación del Programa.....	11
4	Resultados de Aprendizaje del Programa	13
5	Estructura Curricular	14
5.1	Áreas de Desempeño.....	15
5.2	Básicas y complementarias	16
5.3	Práctica profesional	16
5.4	Campo de investigación y proyección social	16
6	Características del currículo	16
7	Organización de las Actividades Académicas.....	17
7.1	Actividades con acompañamiento directo del docente.....	17
7.2	Actividades de trabajo autónomo o independiente.....	18
7.3	Estrategias metodológicas	18
7.4	Evaluación del aprendizaje	19
8	Práctica profesional y opciones de grado	19
8.1	Práctica profesional	20
8.2	Opciones de grado	20
9	Investigación, Extensión e Internacionalización.....	21
9.1	Investigación formativa	21
9.2	Extensión y proyección social	22
9.3	Internacionalización del currículo	22
10	Recursos del programa	23

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

10.1	Ambientes especializados.....	23
10.2	Medios y recursos educativos	24
10.3	Personal de apoyo técnico-operativo	25
11	Planta docente y personal de apoyo	25
11.1	Perfil de los docentes del programa	26
11.2	Formación continua y cualificación docente	26
11.3	Personal de apoyo técnico y operativo	27
12	Mecanismos de evaluación y mejora continua	27
12.1	Evaluación de actores del proceso formativo	28
12.2	Gestión de planes de mejora y autoevaluación continua	29

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

Introducción

El proyecto educativo del programa Tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional se constituye como instrumento a través del cual se guían los procesos académicos del programa desde el desarrollo de las funciones de docencia y actividades sustantivas, que en coherencia con el Proyecto Educativo Institucional y los principios allí establecidos orientan al programa.

Este instrumento consigna los objetivos de aprendizaje identificados y trazados para el programa y cómo estos se articulan con los componentes dentro del plan de estudios, a su vez expone los aspectos referentes a la estructura, currículo, acompañamiento académico, investigación, proyección e internacionalización del programa.

Así pues, el programa se denomina Tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario considerando los 5 ejes principales en los que se desarrolla plan de estudios: cocina, bebidas, servicio, pastelería y gestión con el propósito de formar tecnólogos capacitados en el desarrollo operacional de productos y servicios, que abarquen los ejes mencionados anteriormente en busca de dar respuesta a las necesidades de la población y del sector productivo en el campo específico de formación.

**Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior**

1. Presentación del programa

1.1 Datos generales del programa

1.1.1 Presentación del programa

Desde su creación en el año 2019, el programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional ha consolidado una trayectoria académica sólida, orientada a la formación de tecnólogos competentes en los saberes técnicos, culturales y creativos de la gastronomía. Concebido bajo un enfoque integral que articula teoría, práctica, gestión e innovación, el programa ha evolucionado para responder de manera pertinente a las exigencias del sector gastronómico, posicionándose como una de las principales ofertas de formación tecnológica en el país.

El programa fue aprobado por el Ministerio de Educación Nacional mediante la Resolución N.º 6943 del 3 de julio de 2019, y dio inicio a su operación con una cohorte inicial de 140 estudiantes en modalidad tecnológica. Desde entonces, la evolución de la matrícula ha reflejado un crecimiento sostenido y una alta aceptación por parte de la comunidad académica y del entorno productivo. En su primer año oficial (2019), se registraron 156 estudiantes matriculados, cifra que ha aumentado progresivamente hasta alcanzar 1.300 estudiantes en el primer trimestre de 2024, lo que representa un crecimiento acumulado del 733 % en su población estudiantil.

Este incremento constante evidencia la pertinencia y posicionamiento del programa, no solo a nivel nacional, sino también como respuesta estratégica a las transformaciones del sector HORECA, a las tendencias globales de la gastronomía, y al fortalecimiento de la empleabilidad y el emprendimiento en el campo culinario.

Tabla 1. Información general de programa

Nombre del programa	Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Campo amplio	Servicios
Campo detallado	Hotelería, restaurantes y servicios de banquetes
Campo específico	Servicios personales
Título que otorgar	Tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario
Órgano que expide la norma	Acta No. 06 del 15 de mayo de 2025 del Consejo Directivo Institucional Extraordinario
Lugar donde se ofrece	Bogotá D.C.
Nivel de formación	Tecnológico
Modalidad	Presencial
Resolución de aprobación	6943 del 3 de julio del 2019

Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior

Duración del programa	10 periodos trimestrales
Número de créditos académicos	100
Periodicidad de la admisión	Trimestral
Número máximo de estudiantes en primer semestre	500
El programa está adscrito a:	Facultad de hospitalidad y entretenimiento

1.2 Pertinencia del programa

Desde su misión el Politécnico Internacional busca ser una institución con alto sentido de compromiso con los sueños de la juventud colombiana a través de la formación recibida por los estudiantes encaminada a la empleabilidad o al emprendimiento, manteniendo estándares de calidad y servicio, aportando en el desarrollo de las habilidades necesarias e integrales de los estudiantes en pro del cumplimiento de su proyecto de vida.

El programa busca ser desarrollado en coherencia con los principios institucionales que aporten a la solución de los problemas del entorno (empleabilidad), a la construcción y fortalecimiento de su proyecto de vida (emprendimiento).

El programa Tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario se considera pertinente debido a su estructura curricular orientada a la formación integral de los estudiantes, de tal manera que puedan aportar a la solución de los problemas del sector y campo de formación principalmente en cinco ejes como lo son: Cocina, Servicio, Pastelería, Bebidas y Gestión ofreciendo valores agregados durante el proceso de formación tales como certificaciones parciales que permiten al estudiante insertarse al sector productivo y ser agente activo del mismo.

Actualmente los programas asociados a la gastronomía ofrecen una mayor tasa de inserción en el mercado laboral debido a los diferentes frentes que quienes están capacitados en el sector HORECA pueden atender.

En ese sentido la gastronomía es un sector en crecimiento y consolidación tanto a nivel nacional como a nivel internacional, el egresado del programa Tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario tiene la capacidad de atender un sector en crecimiento, capacidades y

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

habilidades aunadas al desarrollo de competencias blandas y lengua extranjera (inglés) que le permitirá acceder a mayores posibilidades, horizontes labores y de emprendimiento.

El programa Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario es pertinente debido a que su estructura curricular ofrece valores agregados como certificaciones y una formación integradora desde las áreas de desempeño del programa. Esto le permite al estudiante insertarse en el sector productivo y responder a las necesidades que éste plantea.

El egresado del programa Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario tiene un amplio campo laboral no solamente competitivo, sino también en constante crecimiento a nivel internacional, lo que aunado al desarrollo de competencias blandas y a una lengua extranjera (inglés) le abrirá mayores posibilidades de ampliar sus horizontes laborales.

1.3 Relación del programa con el PEI

1.3.1 Misión

“Formar tecnólogos en gestión de procesos gastronómicos y culinarios, con competencias técnicas en cocina tradicional y contemporánea, arte culinario y servicios de alimentos y bebidas, fundamentados en la cultura gastronómica colombiana asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad, sostenibilidad y tendencias del sector, una conciencia emprendedora y una inquietud investigativa para enfrentar los desafíos de la industria gastronómica, según los lineamientos y enfoque del Politécnico Internacional.”

1.3.2 Visión

“Ser en 2032 un programa reconocido nacional e internacionalmente por la formación de tecnólogos en gastronomía y arte culinario, capaces de integrar la tradición culinaria colombiana con la innovación y gestión de procesos gastronómicos, aportando al fortalecimiento del patrimonio cultural alimentario y al posicionamiento de Colombia en el

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

contexto gastronómico global, en coherencia con los principios institucionales del Politécnico Internacional.”

1.4 Marco Institucional y Pedagógico

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario se encuentra plenamente articulado con el Proyecto Educativo Institucional (PEI) del Politécnico Internacional, el cual orienta el quehacer académico desde una visión integral de la educación, con énfasis en la formación de ciudadanos éticos, competentes, críticos e innovadores, capaces de responder con pertinencia a los desafíos del contexto social y productivo.

Desde el marco institucional, el Politécnico Internacional asume el compromiso de ofrecer una educación centrada en el estudiante, concebido como sujeto activo en la construcción del conocimiento, con derecho a una formación que promueva el desarrollo de competencias técnicas, ciudadanas, comunicativas, culturales y de emprendimiento. Esta perspectiva se enmarca en los principios de inclusión, responsabilidad social, calidad académica y mejoramiento continuo.

El modelo pedagógico institucional adopta un enfoque constructivista y socioformativo, que reconoce que el aprendizaje ocurre en interacción con el entorno, a partir de experiencias significativas y la reflexión sobre la práctica. Se promueven pedagogías activas que incluyen el aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje colaborativo, el trabajo por retos, el estudio de casos y las simulaciones situadas. Estas estrategias didácticas facilitan la apropiación del conocimiento técnico y cultural de la gastronomía, al tiempo que fortalecen habilidades como el pensamiento crítico, la resolución de problemas y la creatividad.

El proceso formativo se estructura desde un enfoque por resultados de aprendizaje, lo cual permite una clara articulación entre los objetivos formativos, los contenidos, las actividades académicas, la evaluación y las competencias del perfil de egreso. Este enfoque contribuye

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

a la transparencia del proceso educativo y a la alineación con estándares de calidad nacional e internacional.

La evaluación del aprendizaje se concibe como un proceso formativo, continuo y reflexivo, orientado a identificar los avances, dificultades y logros del estudiante. Se favorece el uso de instrumentos como rúbricas, portafolios, diarios de campo y listas de verificación, que permiten valorar no solo los productos, sino también los procesos de aprendizaje. Además, se promueve la retroalimentación oportuna como elemento clave para el ajuste y la mejora de las trayectorias formativas.

La propuesta curricular del programa, en coherencia con este marco, se sustenta en una visión humanista, técnica y contextualizada de la educación tecnológica, que reconoce la gastronomía como un campo de saber y de acción que articula dimensiones culturales, sociales, sensoriales y productivas. Así, el programa busca no solo formar técnicos competentes, sino también profesionales conscientes de su rol transformador en la sociedad y comprometidos con la sostenibilidad, la innovación y la identidad cultural.

2 Propósito de Formación

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario tiene como propósito formar tecnólogos con competencias técnicas, creativas, éticas y humanas, capaces de planear, ejecutar, gestionar y evaluar procesos gastronómicos en diversos contextos socioculturales y productivos. A partir de una formación integral, el programa busca desarrollar en los estudiantes la capacidad de integrar saberes técnicos con principios de sostenibilidad, innovación y valoración del patrimonio alimentario, respondiendo así a las dinámicas del sector HORECA, los desafíos de la alimentación contemporánea y la demanda de talento humano calificado en el país y en el contexto internacional.

El programa también se propone fomentar en los estudiantes una actitud crítica, investigativa y emprendedora, que les permita no solo insertarse en el mundo laboral, sino también generar propuestas de valor desde lo gastronómico, contribuyendo al

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

fortalecimiento de la identidad cultural, el desarrollo local y la competitividad del sector gastronómico nacional.

2.1 Perfil de ingreso

El programa está dirigido a personas que cuenten con título de bachiller y que haya presentado las Pruebas de Estado (Saber 11), conforme a los lineamientos del sistema de educación superior colombiano. También se orienta a pequeños y medianos empresarios, así como a emprendedores informales del sector gastronómico, hotelero o de bebidas; estudiantes activos del Politécnico Internacional interesados en una doble titulación; y egresados de programas técnicos, tecnológicos o profesionales que deseen fortalecer sus competencias en el ámbito culinario. Se espera que los aspirantes demuestren disposición para el trabajo colaborativo y compromiso con una formación técnica de calidad, así como creatividad y sensibilidad estética, habilidades comunicativas y de servicio al cliente, destrezas motrices y coordinación, capacidad de trabajo bajo presión, interés por la cultura gastronómica local e internacional, responsabilidad, puntualidad y actitud proactiva frente al aprendizaje y al entorno laboral.

2.2 Perfil de egreso

Gestiona y apoya la operación gastronómica, teniendo en cuenta los recursos humanos y de infraestructura, las técnicas culinarias ancestrales y de arraigo de las diferentes poblaciones a nivel nacional e internacional, el servicio y las técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para satisfacer las necesidades del sector gastronómico. Integra generalidades de cocina saludable, cocina ecológica y manejo responsable de residuos, promoviendo prácticas, de autosostenibilidad y ecoinnovación en los procesos productivos, con una visión ética, cultural y ambientalmente responsable.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

2.3 Perfil Ocupacional

El tecnólogo en Gastronomía y Arte Culinario podrá desempeñarse en diversos sectores del ámbito gastronómico, incluyendo:

- Cocinas de restaurantes, hoteles, clubes, cruceros y centros de eventos.
- Empresas de catering, servicios de alimentación institucional y colectividades.
- Áreas de desarrollo de productos alimentarios o emprendimientos propios.
- Gestión de operaciones gastronómicas en establecimientos del sector HORECA.
- Proyectos de investigación culinaria, promoción del patrimonio gastronómico o asesoría técnica en procesos alimentarios.

3 Fundamentación del Programa

La fundamentación del programa Tecnólogo en gastronomía y arte culinario de Politécnico Internacional parte del reconocimiento de la gastronomía como un campo de conocimiento interdisciplinar y dinámico, que articula componentes culturales, técnicos, sociales, económicos, ambientales y sensoriales. En esta perspectiva, la gastronomía no solo se limita al acto de cocinar, sino que comprende una red compleja de saberes y prácticas que abarcan la transformación de los alimentos, la expresión de las identidades culturales, el servicio, las bebidas, la innovación en la experiencia culinaria, la gestión de establecimientos gastronómicos y el impacto en la salud pública, la economía y la sostenibilidad.

La formación tecnológica en gastronomía exige el dominio riguroso de técnicas culinarias fundamentales y avanzadas, así como el conocimiento profundo de los productos, procesos y herramientas que estructuran la actividad gastronómica. Además, requiere de una comprensión crítica de la cultura alimentaria, entendida como el conjunto de valores, símbolos, costumbres y prácticas sociales que se manifiestan en las formas de producción, consumo y ritualización de los alimentos, desde la granja hasta el plato.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

El programa se estructura con una visión que integra lo técnico con lo cultural, lo tradicional con lo contemporáneo, y lo local con lo global. Esta amplitud permite formar tecnólogos versátiles, creativos, con visión estratégica, e integrales, capaces de desempeñarse en diversos ámbitos del sector gastronómico, tales como cocina profesional, servicios de catering, gestión de restaurantes, asesoría gastronómica, desarrollo de productos alimenticios, investigación culinaria, turismo gastronómico y emprendimientos propios.

El carácter interdisciplinar del programa se refleja en la articulación de saberes provenientes de la nutrición, la microbiología, la administración, la historia, la antropología, la comunicación y la ingeniería de alimentos, lo que permite abordar la gastronomía desde múltiples dimensiones. Asimismo, el enfoque pedagógico del programa privilegia el aprender haciendo, con énfasis en experiencias prácticas, innovación, trabajo en equipo y análisis crítico de los contextos gastronómicos.

Por otra parte, se reconoce el papel de la gastronomía en el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo económico local, lo cual se traduce en una apuesta formativa por la valorización del patrimonio alimentario, el uso responsable de ingredientes autóctonos, la promoción de modelos sostenibles de producción y consumo, y la generación de propuestas que respondan a los retos del cambio climático, la seguridad alimentaria y la salud pública. Esta visión integral y contextualizada del campo gastronómico posiciona al programa como una propuesta pertinente, actualizada y comprometida con las transformaciones sociales y productivas del país y de la región. Desde allí, el programa busca contribuir a la formación de tecnólogos capaces de liderar procesos gastronómicos innovadores, sostenibles y culturalmente significativos, en coherencia con los desafíos del entorno nacional e internacional.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

4 Resultados de Aprendizaje del Programa

Los resultados de aprendizaje del programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional corresponden a los desempeños que se espera que el estudiante demuestre al culminar su proceso de formación, en coherencia con el perfil de egreso, los propósitos de formación y las exigencias del entorno profesional. Estos resultados articulan conocimientos, habilidades, actitudes y valores, y están formulados de acuerdo con los niveles de competencia esperados para la formación tecnológica.

A continuación, se presentan los principales resultados de aprendizaje del programa:

- Aplica técnicas culinarias básicas y avanzadas en la elaboración de preparaciones nacionales e internacionales, considerando criterios de calidad, presentación, inocuidad y pertinencia cultural.
- Gestiona procesos operativos en cocina, repostería, panadería, bebidas y servicio, garantizando la eficiencia, la seguridad alimentaria y el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias vigentes.
- Diseña propuestas gastronómicas innovadoras que respondan a tendencias del sector, necesidades del consumidor, principios de sostenibilidad y aprovechamiento responsable de los recursos.
- Interpreta y aplica fundamentos de nutrición, costos y gestión operativa en la planificación de menús, la estandarización de recetas y la toma de decisiones administrativas en establecimientos gastronómicos.
- Utiliza herramientas digitales, software especializado y tecnologías emergentes aplicadas a la producción, gestión y promoción gastronómica.
- Reconoce el valor cultural y patrimonial de la gastronomía, incorporando saberes tradicionales, ingredientes locales y enfoques interculturales en sus prácticas profesionales.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

- Se comunica de forma clara, respetuosa y efectiva con equipos de trabajo, proveedores y clientes, demostrando habilidades sociales, trabajo colaborativo y atención al cliente.
- Resuelve situaciones propias del entorno gastronómico mediante el análisis crítico, la creatividad y el enfoque práctico, evidenciando capacidad para adaptarse a contextos cambiantes.
- Actúa con ética profesional, compromiso ambiental y responsabilidad social, promoviendo prácticas sostenibles, incluyentes y respetuosas de la diversidad alimentaria.
- Desarrolla iniciativas emprendedoras y de proyección social en el ámbito gastronómico, proponiendo soluciones que aporten al desarrollo local y al fortalecimiento del sector productivo.

Estos resultados de aprendizaje se desarrollan progresivamente a lo largo del programa, a través de las distintas asignaturas, prácticas, proyectos integradores, opciones de grado y escenarios de aprendizaje, y son evaluados mediante metodologías activas, instrumentos diversos y criterios previamente definidos.

5 Estructura Curricular

La estructura curricular del programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional se fundamenta en un diseño flexible, por competencias y orientado a resultados de aprendizaje, que responde a los requerimientos del sector gastronómico, a las tendencias educativas contemporáneas y a la normativa del Ministerio de Educación Nacional, en especial el Decreto 1330 de 2019.

El plan de estudios está compuesto por asignaturas teóricas, prácticas, organizadas en campos de formación básico, específico y complementario, que permiten el desarrollo progresivo de competencias técnicas, comunicativas, investigativas, ciudadanas y emprendedoras. Se estructura en ciclos formativos que facilitan la

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

secuencialidad, la apropiación gradual del conocimiento y la movilidad entre niveles del sistema educativo.

5.1 Áreas de Desempeño

- **Cocina y Arte culinario:** Incluye asignaturas prácticas en cocina básica, cocina intermedia, cocina avanzada, cocina colombiana y de arraigo, rutas gastronómicas colombianas, latinoamericana, oriental, eco-cocina, entre otras. Se orienta al dominio de técnicas y procesos operativos en entornos reales o simulados.
- **Gestión Gastronómica:** comprende asignaturas relacionadas con costos, planeación de menús, gestión de recursos, normatividad sanitaria, diseño de experiencias gastronómicas y administración de establecimientos.
- **Pastelería** las asignaturas de panadería, pastelería y repostería permiten al estudiante familiarizarse con las preparaciones propias de cada área, comprender las características de las materias primas utilizadas y desarrollar habilidades para su adecuada transformación en productos finales.
- **Bebidas** las asignaturas de barismo, coctelería y vinos fortalecen la formación integral del estudiante, al permitirle desarrollar competencias en el manejo técnico de bebidas, el conocimiento de sus procesos de preparación y servicio, y la comprensión de su valor cultural y comercial dentro del ámbito gastronómico.
- **Servicio** las asignaturas Servicio en Establecimientos Gastronómicos y Gestión de Eventos y Protocolo están directamente articuladas con el funcionamiento integral de un establecimiento gastronómico, ya que permiten al estudiante comprender y coordinar los componentes clave del servicio: cocina, bebidas, atención al cliente y gestión operativa. A través de estas materias se fortalecen las competencias en planeación, montaje, ejecución y protocolo de servicio, fundamentales para garantizar una experiencia gastronómica de calidad.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

5.2 Básicas y complementarias

Integra asignaturas transversales como competencias comunicativas, matemáticas, inglés, participación ciudadana, Empleabilidad y emprendimiento, que fortalecen el desarrollo personal, profesional y social del estudiante.

5.3 Práctica profesional

Se orienta a la aplicación de los saberes en contextos reales mediante proyectos integradores, prácticas en empresas misiones académicas o desarrollo de iniciativas de emprendimiento como opciones de grado.

5.4 Campo de investigación y proyección social

Articula asignaturas que promueven la indagación, la sistematización de experiencias, la innovación culinaria y la participación en semilleros o actividades de extensión y responsabilidad social.

6 Características del currículo

- **Total de créditos académicos:** Cumple con los rangos establecidos para programas del nivel tecnológico (100 créditos), distribuidos en componentes teórico-prácticos.
- **Duración:** Se estructura en 10 períodos académicos, con flexibilidad para cursarse en diferentes ritmos según las condiciones del estudiante.
- **Asignaturas electivas:** El plan incorpora espacios de elección orientados a profundizar en temas como cocina internacional, gastronomía saludable, cultura alimentaria, maridaje o emprendimiento.
- **Secuencia lógica y pedagógica:** Las asignaturas están dispuestas en función del desarrollo progresivo de competencias, respetando prerrequisitos cuando se requiere y asegurando coherencia entre contenidos y resultados de aprendizaje.
Esta estructura curricular permite al estudiante transitar por un proceso de formación coherente, articulado y significativo, que combina el aprendizaje

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

experiencial con el pensamiento crítico, la innovación, la sensibilidad cultural y el enfoque de sostenibilidad. Además, favorece la empleabilidad, la continuidad formativa hacia niveles superiores y la adaptación a los cambios del entorno gastronómico.

7 Organización de las Actividades Académicas

La organización de las actividades académicas del programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario responde a los lineamientos del modelo pedagógico institucional del Politécnico Internacional, el cual promueve una educación centrada en el estudiante, con énfasis en el aprendizaje experiencial, la formación por competencias y el desarrollo de resultados de aprendizaje claros y medibles.

El programa se desarrolla bajo modalidad presencial, con apoyo de recursos digitales y ambientes virtuales que potencian el acceso a contenidos, herramientas de aprendizaje y comunicación continua entre docentes y estudiantes. Las actividades académicas se estructuran de acuerdo con los siguientes componentes:

7.1 Actividades con acompañamiento directo del docente

Son aquellas que se realizan en interacción presencial o mediada con el profesor y otros estudiantes, y que permiten la orientación, modelamiento y retroalimentación del proceso de aprendizaje. Incluyen:

- Clases magistrales participativas.
- Talleres prácticos en cocinas pedagógicas, laboratorios o ambientes simulados.
- Demostraciones técnicas.
- Ejercicios de análisis de casos, juegos de rol o simulaciones.
- Prácticas de servicio y montaje.
- Tutorías individuales o grupales.
- Proyectos integradores de aula.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

Estas actividades permiten fortalecer el aprendizaje mediante la guía experta, el trabajo colaborativo y la aplicación práctica de los saberes.

7.2 Actividades de trabajo autónomo o independiente

Son aquellas que el estudiante realiza fuera del espacio de clase con el fin de reforzar, aplicar o profundizar los aprendizajes. Se espera que los estudiantes desarrollen:

- Lecturas orientadas y análisis de textos técnicos y culturales.
- Preparación de productos, recetas o presentaciones.
- Resolución de guías de ejercicios o informes de laboratorio.
- Desarrollo de proyectos, prototipos o emprendimientos.
- Participación en eventos, concursos, misiones académicas o voluntariados.
- Elaboración de evidencias de aprendizaje y portafolios reflexivos.

El trabajo independiente está diseñado para fomentar la autonomía, el pensamiento crítico y la apropiación personal del conocimiento.

7.3 Estrategias metodológicas

La propuesta metodológica se basa en pedagogías activas y experienciales, que articulan la teoría con la práctica, y favorecen la participación activa del estudiante.

Entre las estrategias más empleadas se encuentran:

- Aprendizaje basado en problemas (ABP).
- Aprendizaje basado en proyectos (ABPr).
- Aprendizaje colaborativo.
- Estudio de casos reales del sector HORECA.
- Simulaciones situadas y ejercicios en cocina.
- Actividades de aula invertida y exploración de tendencias globales.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

7.4 Evaluación del aprendizaje

La evaluación del aprendizaje se concibe como un proceso formativo y continuo, orientado a valorar el desarrollo de competencias y resultados de aprendizaje. Se aplican instrumentos como:

- Rúbricas de desempeño.
- Listas de cotejo y escalas valorativas.
- Portafolios de evidencias.
- Evaluaciones prácticas.
- Entregables de proyectos.
- Autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación.

Cada docente debe informar al inicio del período académico los resultados de aprendizaje esperados, los criterios e instrumentos de evaluación, y las estrategias de retroalimentación que se aplicarán en el curso.

Esta organización académica garantiza que el proceso formativo sea riguroso, pertinente y coherente con el perfil del egresado, asegurando una formación integral que articula lo técnico, lo cultural, lo ético y lo profesional

8 Práctica profesional y opciones de grado

El componente de práctica profesional y las opciones de grado constituyen una parte esencial del proceso formativo del programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario, ya que permiten a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos, desarrollar habilidades en escenarios reales y fortalecer su vinculación con el sector productivo, social y cultural.

Estos espacios formativos están alineados con los resultados de aprendizaje del programa, el perfil de egreso y la naturaleza técnica del nivel de formación. A través

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

de ellos, se garantiza que los estudiantes tengan una experiencia integradora, pertinente y significativa, que favorezca la empleabilidad y el emprendimiento.

8.1 Práctica profesional

La práctica profesional permite al estudiante participar en contextos reales del sector gastronómico, tales como:

- Restaurantes, hoteles, clubes y servicios de catering.
- Empresas de alimentos y bebidas.
- Centros de producción o servicios de alimentación institucional.
- Escenarios comunitarios, culturales o educativos.
- Proyectos de emprendimiento avalados por la institución.

La práctica tiene como objetivos:

- Aplicar técnicas culinarias, de servicio y gestión en entornos reales.
- Fortalecer las competencias técnicas, comunicativas, éticas y laborales del estudiante.
- Fomentar la autonomía, la resolución de problemas y el trabajo colaborativo.
- Conectar la formación académica con las demandas y dinámicas del sector.

Esta experiencia se encuentra mediada por un supervisor de práctica, quien acompaña, orienta y evalúa el proceso del estudiante. La duración y condiciones específicas de la práctica están establecidas en el reglamento institucional y en la guía de prácticas profesionales.

8.2 Opciones de grado

El programa ofrece diversas alternativas para que los estudiantes demuestren la consolidación de sus aprendizajes y competencias al cierre de su formación. Estas opciones reflejan la flexibilidad curricular y la orientación aplicada del programa, y están definidas en el Reglamento Estudiantil del Politécnico Internacional. Las principales son:

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

- **Pasantía profesional** en entidades del sector HORECA o afines.
- **Proyecto integrador aplicado** en cocina, servicio, sostenibilidad o emprendimiento gastronómico.
- **Misión académica nacional o internacional** en instituciones educativas o espacios de proyección profesional.
- **Desarrollo de emprendimiento o idea de negocio gastronómico**, con modelo validado.
- **Investigación formativa o sistematización de experiencias**, articulada a semilleros o extensión.

Cada opción de grado incluye acompañamiento docente, evaluación por criterios y presentación de un informe final, prototipo o defensa, según el tipo de trabajo.

Estas estrategias garantizan que el egresado del programa culmine su formación con una experiencia integradora y de alto valor profesional, fortaleciendo su perfil para el ingreso al mundo laboral o la creación de nuevas oportunidades desde su disciplina.

9 Investigación, Extensión e Internacionalización

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario integra tres dimensiones fundamentales del quehacer académico: la investigación formativa, la proyección social o extensión, y la internacionalización del currículo, como estrategias clave para promover una formación pertinente, contextualizada y global, que trascienda los límites del aula y genere impacto en el entorno.

9.1 Investigación formativa

Desde el enfoque de la educación tecnológica, la investigación en este programa se orienta al desarrollo de una actitud crítica, reflexiva y propositiva, que permita a los estudiantes

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

formular, indagar y sistematizar soluciones a problemáticas reales del sector gastronómico.

La investigación formativa se articula mediante:

- Participación en semilleros de investigación con líneas relacionadas con cocina sostenible, innovación culinaria, patrimonio alimentario, y cultura gastronómica.
- Desarrollo de proyectos de aula integradores, donde se propone, experimenta y evalúa.
- Elaboración de trabajos de sistematización de experiencias en prácticas o misiones.
- Vinculación con proyectos interdisciplinarios y redes de conocimiento.

Esta dimensión fortalece la capacidad del estudiante para investigar desde la práctica, validar su saber técnico y contribuir a la transformación del entorno gastronómico.

9.2 Extensión y proyección social

La extensión permite al programa generar relaciones directas con la comunidad, el sector productivo y los contextos locales, a través de iniciativas que buscan impactar positivamente desde la gastronomía. Las principales estrategias de extensión son:

- **Ferias, eventos y muestras gastronómicas** que visibilizan el talento de los estudiantes.
- **Voluntariados culinarios** en instituciones sociales, educativas o de atención a poblaciones vulnerables, donde los estudiantes aplican sus saberes como servicio a la comunidad.
- **Proyectos de articulación** con colegios técnicos, instituciones públicas o asociaciones, que promueven la cultura alimentaria, la sostenibilidad o el emprendimiento local.
- **Servicios académicos al sector HORECA**, como capacitaciones, asesorías o desarrollo de productos, liderados por docentes y estudiantes.

La proyección social es también una vía para fortalecer el sentido ético, la responsabilidad ciudadana y el compromiso del tecnólogo con su comunidad.

9.3 Internacionalización del currículo

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

El programa reconoce que la gastronomía es un campo global, multicultural y dinámico. Por ello, incorpora una perspectiva internacional mediante diversas estrategias que permiten al estudiante conocer, comparar, interactuar y proyectarse hacia otros contextos culturales y profesionales. Entre ellas:

- **Misiones académicas internacionales** a países como México, Chile y Perú, España, reconocidas como opción de grado y espacio de aprendizaje experiencial.
- Participación en **proyectos COIL (Collaborative Online International Learning)**, desarrollados en alianza con instituciones extranjeras en temas como cocina tradicional, innovación de productos o gastronomía sostenible.
- **Asignaturas con enfoque global**, como cocina internacional, tendencias mundiales en alimentación, o cultura alimentaria comparada.
- Alianzas para **doble titulación, homologación o intercambio virtual/presencial** con academias gastronómicas de otros países.

La internacionalización fortalece la calidad académica del programa, amplía el horizonte profesional de los estudiantes y los prepara para un mundo laboral sin fronteras.

10 Recursos del programa

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional cuenta con recursos físicos, tecnológicos, bibliográficos y humanos especializados, que permiten garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, el desarrollo adecuado de las prácticas formativas y la articulación entre la teoría y la práctica, conforme a las exigencias del nivel tecnológico.

Estos recursos se encuentran alineados con la naturaleza técnica del programa, las condiciones de calidad del Ministerio de Educación Nacional y los lineamientos del modelo pedagógico institucional.

10.1 Ambientes especializados

El programa dispone de una infraestructura equipada para el desarrollo de las actividades prácticas, que incluye:

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

- **Cocinas:** dotadas con hornos industriales, estufas, mesas de trabajo en acero inoxidable, campanas extractoras, refrigeradores, licuadoras, procesadores, y utensilios profesionales. Son espacios diseñados para el aprendizaje experiencial y el cumplimiento de estándares sanitarios.
- **Salones de repostería y panadería:** con equipos como hornos para pan, batidoras industriales, moldes, balanzas y herramientas específicas para técnicas de pastelería.
- **Aula de mesa y bar:** equipada para prácticas de montaje, servicio, coctelería, cata y protocolo, con mobiliario adecuado, cristalería, menaje y utensilios de bebidas.
- **Zona de almacenamiento y economato:** administrada por ecónomos y auxiliares, permite la gestión de insumos, control de inventario y alistamiento de canastas para prácticas.
- **Ambientes virtuales:** a través de la plataforma institucional, los estudiantes acceden a contenidos, guías, evaluaciones, recursos multimedia y acompañamiento docente.

10.2 Medios y recursos educativos

Para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, el programa cuenta con los siguientes recursos:

- **Bibliografía física y digital actualizada** sobre técnicas culinarias, gestión gastronómica, cocina internacional, seguridad alimentaria y patrimonio gastronómico.
- **Software especializado** para costeo de recetas, diseño de menús, simulación de procesos y gestión operativa en cocina.
- **Laboratorios virtuales y contenidos multimedia** que complementan el aprendizaje autónomo y apoyan la virtualización de componentes teóricos.
- **Utensilios y materiales de práctica** suficientes por estudiante, que se renuevan periódicamente para garantizar condiciones seguras y actualizadas en cada clase.
- **Sistemas de mantenimiento y reposición** programada de equipos y utensilios, bajo responsabilidad del personal técnico.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

10.3 Personal de apoyo técnico-operativo

El programa cuenta con un equipo que garantiza la logística y el buen funcionamiento de los espacios de práctica:

- **Jefe de cocina:** coordina el uso de ambientes, garantiza el cumplimiento de protocolos de seguridad e higiene, y supervisa la calidad de las prácticas.
- **Ecónomos:** responsables de alistar insumos, armar canastas, controlar inventarios y distribuir recursos para cada clase.
- **Practicantes y auxiliares:** apoyan el montaje, la limpieza, el orden de los ambientes y el cumplimiento de normas sanitarias.

Estos recursos permiten que el proceso formativo se desarrolle en condiciones reales y simuladas, cumpliendo con criterios de calidad, pertinencia y seguridad. Asimismo, garantizan la viabilidad operativa del programa, su sostenibilidad en el tiempo y su capacidad de adaptación a nuevas demandas del sector gastronómico.

11 Planta docente y personal de apoyo

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional cuenta con una planta docente altamente calificada y con experiencia comprobada en el campo profesional, pedagógico y académico, garantizando así la idoneidad del equipo humano responsable de acompañar el proceso formativo de los estudiantes.

La selección, evaluación y permanencia de los docentes se realiza conforme a la política institucional de calidad docente, considerando criterios como formación académica, experiencia en el sector, dominio técnico, capacidad pedagógica, compromiso ético y actualización profesional.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

11.1 Perfil de los docentes del programa

La planta docente está integrada por profesionales que cumplen con las siguientes características:

- **Formación académica:** titulados en programas profesionales de Gastronomía, Ingeniería de Alimentos, Nutrición y Dietética, Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Educación o áreas afines; con título mínimo de tecnólogo.
- **Experiencia profesional:** Amplia trayectoria en cocina profesional, administración de servicios de alimentos, asesoría gastronómica, catering, emprendimiento o gestión de establecimientos del sector HORECA.
- **Experiencia docente:** formación y experiencia en docencia en educación superior, manejo de ambientes virtuales, diseño de materiales didácticos y aplicación de metodologías activas centradas en el estudiante.
- **Competencias técnicas y pedagógicas:** capacidad para integrar la teoría con la práctica, dominar técnicas culinarias actualizadas, promover el aprendizaje experiencial y evaluar por resultados de aprendizaje.

La participación de los docentes se articula con la investigación formativa, la proyección social y la evaluación continua del programa.

11.2 Formación continua y cualificación docente

El Politécnico Internacional promueve la actualización permanente del cuerpo docente, mediante:

- Participación de los diferentes cursos y talleres desarrollados por el Centro Desarrollo Profesorado (CDP).
- Participación en diplomados, talleres, congresos y seminarios del sector gastronómico.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

- Actualización en tendencias pedagógicas, tecnologías educativas y normatividad vigente.
- Espacios de formación docente interna y comunidades académicas de práctica.

Este proceso garantiza que los docentes estén preparados para responder a los desafíos educativos y a las transformaciones del sector gastronómico.

11.3 Personal de apoyo técnico y operativo

El programa cuenta con un equipo de apoyo especializado que cumple un rol esencial en la operación de los ambientes prácticos:

- **Jefe de cocina:** responsable de coordinar los recursos técnicos, la disponibilidad de equipos, la aplicación de normas sanitarias y la articulación entre la operación y la docencia en prácticas.
- **Ecónomos:** encargados del control de inventarios, recepción y alistamiento de insumos, armado de canastas por brigadas y soporte logístico en las sesiones prácticas.
- **Practicantes institucionales y auxiliares operativos:** apoyan tareas de limpieza, organización de ambientes, reposición de materiales y cumplimiento de normas de bioseguridad.

Este equipo trabaja de forma coordinada con los docentes, Decano del programa y directores de sede para asegurar las condiciones óptimas de enseñanza y el cumplimiento de lo estipulado en los syllabus y recetarios técnicos.

Esta estructura docente y operativa garantiza la coherencia entre la propuesta académica, los procesos pedagógicos y las condiciones técnicas del programa, permitiendo el logro de una formación pertinente, integral y de alta calidad.

12 Mecanismos de evaluación y mejora continua

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional implementa mecanismos sistemáticos de seguimiento, evaluación y mejora continua, orientados a garantizar la pertinencia, calidad y sostenibilidad del proceso formativo. Estos mecanismos se articulan con el Sistema de la Calidad, la normatividad del Ministerio de Educación Nacional y las necesidades del entorno educativo y productivo.

La evaluación y mejora del programa se desarrollan a través de tres ejes principales:

Seguimiento y evaluación del desarrollo curricular

El programa realiza seguimiento constante a la implementación del plan de estudios mediante:

Revisión periódica del cumplimiento de los resultados de aprendizaje definidos en los syllabus y en el perfil de egreso.

- Evaluación del diseño y la ejecución de las actividades académicas, prácticas y evaluativas.
- Actualización de contenidos, recetarios, tecnologías y enfoques pedagógicos conforme a las tendencias del sector gastronómico.
- Espacios de retroalimentación docente-estudiante, análisis de resultados académicos y reportes de desempeño por asignatura.
- Aplicación de rúbricas de desempeño, portafolios de evidencias y seguimiento a las prácticas profesionales.

12.1 Evaluación de actores del proceso formativo

El programa promueve la participación de todos los actores en el proceso de evaluación, a través de:

- **Evaluación del desempeño docente**, mediante autoevaluación, coevaluación, heteroevaluación (por estudiantes) y evaluación directiva, conforme a los lineamientos institucionales.
- **Seguimiento a egresados**, con encuestas que recogen información sobre inserción laboral, pertinencia de la formación y oportunidades de mejora.

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

- **Encuestas a empleadores**, que permiten valorar el desempeño de los tecnólogos en el entorno laboral y detectar necesidades emergentes del sector.

Estos insumos son analizados por las vicerrectorías tanto académica y de Investigación como de estudiantes

12.2 Gestión de planes de mejora y autoevaluación continua

La información recopilada a través de los diferentes instrumentos de evaluación alimenta la formulación de planes de mejora, los cuales contienen:

- Diagnóstico de hallazgos o necesidades.
- Objetivos específicos de mejora.
- Acciones responsables y cronograma.
- Indicadores de seguimiento y evaluación de impacto.

Estos mecanismos permiten que el programa mantenga un proceso de mejora continua, participativa y orientada a la calidad, asegurando la vigencia académica, la pertinencia curricular y la excelencia en la formación de los futuros tecnólogos en gastronomía y arte Culinario.

El programa de Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional representa una apuesta académica estratégica que responde a los desafíos del sector gastronómico contemporáneo, a las tendencias de formación técnica por competencias y a las demandas del contexto local, nacional e internacional. Su estructura curricular, fundamentación pedagógica, enfoque práctico e interdisciplinario, y articulación con el sector productivo, permiten consolidar una propuesta educativa integral, pertinente y de alta calidad.

Este Proyecto Educativo de Programa recoge los principios institucionales, las necesidades del entorno y las características propias del campo gastronómico, proyectando la formación de tecnólogos capaces de transformar su entorno con creatividad, responsabilidad y compromiso ético. A través de una formación basada en resultados de aprendizaje,

***Proyecto Educativo del Programa
Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior***

ambientes especializados, docentes calificados y una sólida vinculación con el medio, el programa garantiza el desarrollo de competencias técnicas, humanas, culturales y de gestión que fortalecen el perfil profesional del egresado.

El PEP se constituye así en una herramienta de planificación académica, dirección formativa y aseguramiento de calidad, que orienta las decisiones curriculares y pedagógicas del programa, y que será revisado, evaluado y actualizado periódicamente para asegurar su vigencia, coherencia y pertinencia en un sector en permanente evolución.