



**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.



**Politécnico
Internacional**

POLITÉCNICO
INTERNACIONAL
INSTITUCIÓN DE
EDUCACIÓN SUPERIOR

PROYECTO EDUCATIVO
DEL PROGRAMA

TÉCNICO PROFESIONAL EN OPERACIONES
GASTRONÓMICAS

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y ENTRETENIMIENTO
BOGOTÁ, DC.
MAYO de 2026

JUAN CARLOS SAMPEDRO ARRUBLA

Rector

MAXIMILIANO ANTONIO SEPULVEDA LOPEZ

Vicerrector Académico

SANDRA ROCIO RAMIREZ MARTINEZ

Vicerrectora de Estudiantes

MAURICIO ACOSTA

Vicerrector Administrativo y Financiero

JAVIER APARICIO PÉREZ

Decano de la Facultad de Hospitalidad

LAURA CAMILA ORTÍZ TAPIERO

Coordinadora de Facultad de Hospitalidad

CATERINE CEDEÑO VARELA

Directora de Gestión Curricular

GERMAN ANDRÉS CHEQUE MOLINA

Director de Centro de Desarrollo Profesorado

Tabla de contenido

1.	Introducción	5
2.	Presentación del programa	6
	Datos generales.....	6
	Reseña histórica	6
3.	Horizonte e Identidad del programa.....	7
	Misión	7
	Visión.....	7
	Propósito de formación	8
	Objetivos del programa	8
	Perfiles	8
4.	Modelo Pedagógico.....	10
	Alineación Pedagógica de Competencias y Resultados de Aprendizaje	11
	Mecanismos de evaluación.....	18
5.	Desarrollo curricular y plan de estudios	18
	Fundamentación teórica del programa.....	19
	Estructura curricular.....	21
	Malla curricular del programa.....	22
	Distribución de créditos.....	22
	Principios que orientan la estructura curricular.....	23
6.	Impacto y funciones sustantivas	25
	Funciones sustantivas	25
	Investigación, innovación y desarrollo formativo	26
	Interacción regional y nacional.....	27
	Movilidad e internacionalización	27
	Egresados	27
7.	Estructura Académico-administrativa del programa.....	28
	Estructura administrativa y académica.....	28
	Perfil docente (Recursos humanos)	29
	Evaluación docente	30
8.	Sistema de aseguramiento de calidad y mejora continua	30
	Sistema Interno de Aseguramiento de la Calidad y Modelo de autoevaluación.....	30
	Implementación de planes de mejoramiento.....	32

9. Bienestar Universitario y acompañamiento estudiantil.....	32
10. Recursos físicos, infraestructura y ambientes de aprendizaje.....	33
11. Prospectiva del programa.....	34

Índice de Tablas

Tabla 1 Datos Generales del programa	6
Tabla 2 Perfil Ocupacional del programa	9
Tabla 3 Concepciones del Modelo pedagógico	10
Tabla 4 RA área de Cocina	12
Tabla 5 RA área de Panadería y pastelería	13
Tabla 6 RA área de Servicio	14
Tabla 7 RA área de Bebidas	15
Tabla 8 RA área de Complementaria	16
Tabla 9 Distribución de créditos por componente	21
Tabla 10 Competencias generales por área de formación	21
Tabla 11 Distribución de créditos del programa	22
Tabla 12 Impacto de las funciones sustantivas	25
Tabla 13 Articulación de la investigación en el programa	26
Tabla 14 Estrategias de internacionalización	27
Tabla 15 Relación con egresados	28
Tabla 16 Estructura académico-administrativa	28
Tabla 17 Perfil general del personal docente	29
Tabla 18 Componentes de evaluación docente	30
Tabla 19 Estrategias de bienestar y acompañamiento	32
Tabla 20 Ambientes de aprendizaje especializados	33
Tabla 21 Recursos tecnológicos	33
Tabla 22 Prospectiva del programa	34

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Modelo pedagógico del programa.....	11
Ilustración 2 Malla curricular del programa.....	22
Ilustración 3 Articulación de Impacto de las funciones sustantivas.....	26
Ilustración 4 Ruta de investigación formativa.	27
Ilustración 5 Organigrama de la Facultad de Hospitalidad	29
Ilustración 6 Sistema de aseguramiento de la calidad.....	31
Ilustración 7 Estrategias de permanencia	33
Ilustración 8 Distribución funcional de ambientes.....	34

1. Introducción

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas constituye el documento orientador que define la identidad académica, pedagógica y curricular del programa, estableciendo los principios, lineamientos y mecanismos que garantizan su desarrollo y calidad. Su formulación se encuentra alineada con el Proyecto Educativo Institucional (PEI), mediante el cual se materializan la misión, la visión y los propósitos formativos institucionales en el contexto específico del programa.

Desde esta perspectiva, el PEP orienta una formación integral basada en el modelo pedagógico constructivista y en un currículo por competencias, promoviendo la articulación entre teoría, práctica y contexto. Este enfoque favorece el desarrollo de competencias específicas, transversales y comportamentales que fortalecen la capacidad de los estudiantes para responder a las necesidades del entorno organizacional, económico y social, así como para desempeñarse con liderazgo, ética y compromiso profesional.

El documento presenta de manera estructurada los componentes fundamentales del programa, incluyendo su horizonte institucional, perfiles de ingreso y egreso, estructura curricular, principios pedagógicos, estrategias de investigación y proyección social, actores curriculares, criterios de evaluación y prospectiva académica. Asimismo, garantiza la coherencia entre competencias, resultados de aprendizaje y perfil de egreso, favoreciendo la trazabilidad y el logro de los propósitos formativos.

En el marco del aseguramiento de la calidad, el PEP se desarrolla bajo criterios de mejora continua, mediante procesos de seguimiento, autoevaluación y actualización curricular que permiten responder de manera pertinente a los cambios del contexto y a las demandas del sector productivo. Igualmente, se constituye en el referente para la implementación de estrategias pedagógicas y evaluativas, así como para la apropiación y divulgación de los principios que orientan la formación.

Finalmente, el PEP se fundamenta en la normatividad vigente de la educación superior colombiana y en los referentes nacionales de cualificación para la formación tecnológica, garantizando la pertinencia, calidad, comparabilidad y progresión académica de los estudiantes, en coherencia con los objetivos institucionales y las expectativas de los diferentes grupos de interés.

2. Presentación del programa

Datos generales

Tabla 1 Datos Generales del programa

CONCEPTO	INFORMACIÓN
Nombre del Programa	Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Título que Otorga	Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Facultad	Hospitalidad y Entretenimiento
Nivel de Formación	Técnico Profesional (CINE-F 5)
Código SNIES	52469
Modalidad	Presencial
Primer Registro MEN	Resolución 6801 del 1 de noviembre de 2006
Primera Renovación MEN	Resolución 15880 del 8 de noviembre de 2013
Segunda Renovación MEN	Resolución 014580 del 11 de agosto de 2021
Vigencia Actual	Hasta 11 de agosto de 2028
Duración	8 períodos académicos trimestrales (2 años)
Créditos Totales	80 créditos académicos
Periodicidad de Admisión	Trimestral
Número de Sedes	Tres (3) sedes en Bogotá - Modelo descentralizado

Reseña histórica

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas fue aprobado por el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 6801 del 1 de noviembre de 2006. El programa inició operaciones en el año 2007 con 58 estudiantes matriculados. La primera renovación del registro calificado fue aprobada mediante Resolución 15880 del 8 de noviembre de 2013. La segunda renovación del registro calificado fue aprobada mediante Resolución 014580 del 11 de agosto de 2021, con vigencia hasta el 11 de agosto de 2028.

El programa ha tenido una evolución significativa desde su creación, consolidándose como un referente de formación técnica en gastronomía en Bogotá. A la fecha, ha graduado más de 2.000 profesionales que se desempeñan exitosamente en el sector gastronómico, hotelero y de catering a nivel nacional e internacional. El programa mantiene altos estándares de calidad académica, empleabilidad y pertinencia con el sector productivo.

En coherencia con el Proyecto Educativo Institucional (PEI) del Politécnico Internacional, el programa contribuye al cumplimiento de los principios institucionales relacionados con formación integral, excelencia académica, investigación, innovación, responsabilidad

social, inclusión, sostenibilidad, internacionalización, promoviendo una formación que integra los saberes disciplinares, las competencias profesionales y el compromiso ético con la transformación de los territorios y las organizaciones.

El desarrollo y funcionamiento del programa se encuentran respaldados por la normativa institucional y externa que regula la educación superior en Colombia, entre la cual se destacan:

Ley 30 de 1992.

Ley 749 de 2002.

Decreto 1075 de 2015.

Decreto 1330 de 2019.

Decreto 1650 de 2021 (Marco Nacional de Cualificaciones - MNC)

Acuerdo CESU 02 de 2020.

CONPES 113 de 2008

Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026

Plan Decenal de Salud Pública (PDSP) 2022-2031

Plan Sectorial de Turismo 2022 – 2026

Decreto 3075 de 1997

En este contexto, el programa de Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas ha consolidado una trayectoria académica fundamentada en el desarrollo de competencias para la producción, preparación, conservación y servicio de alimentos y bebidas, articulando conocimientos relacionados con la cocina colombiana e internacional, la panadería, la pastelería, el servicio a la mesa, la cultura cafetera y la gestión de experiencias gastronómicas. Su propuesta formativa reconoce la gastronomía como una disciplina interdisciplinar vinculada al patrimonio cultural, la identidad de los territorios y las dinámicas del sector turístico y de la hospitalidad, razón por la cual promueve la formación de técnicos profesionales con capacidad para ejecutar procesos gastronómicos bajo criterios de calidad, sostenibilidad, inocuidad alimentaria y satisfacción del cliente, respondiendo a las necesidades actuales del entorno productivo y social.

3. Horizonte e Identidad del programa

Misión

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas forma integralmente a sus estudiantes mediante el desarrollo de competencias técnicas y humanas en el ámbito gastronómico, con altos estándares de calidad y pertinencia, articulado con el sector productivo, promoviendo la empleabilidad, el emprendimiento.

Visión

Ser, al 2030, un programa líder en la formación de técnicos profesionales en el área gastronómica, reconocido por su acreditación en alta calidad, la pertinencia de su proyecto

educativo y su articulación con el sector productivo, contribuyendo al desarrollo empresarial, la empleabilidad y el emprendimiento.

Propósito de formación

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas tiene como propósito formar talento humano integral competente para ejecutar procesos gastronómicos en las áreas de cocina, panadería, pastelería, servicio de alimentos y bebidas, aplicando técnicas, procedimientos, estándares de calidad, sostenibilidad y buenas prácticas de manufactura que respondan a las necesidades del sector. Asimismo, busca desarrollar en el estudiante competencias técnicas, humanas, ciudadanas y de empleabilidad que le permitan integrarse de manera efectiva al sector productivo, contribuir a la preservación y promoción de la cultura gastronómica y participar en la transformación de su entorno mediante el ejercicio ético de su profesión, el emprendimiento y la innovación.

Objetivos del programa

Formar técnicos profesionales competentes para implementar procesos operativos gastronómicos, aplicando conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a la producción y servicio de alimentos y bebidas, bajo criterios de calidad, sostenibilidad, seguridad alimentaria y satisfacción del cliente, en correspondencia con las necesidades del sector.

Perfiles

Perfil de Ingreso

El aspirante al programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas debe ser bachiller o cumplir con los requisitos de ingreso establecidos por la Institución. Se espera que demuestre interés por la gastronomía, el servicio, la cultura alimentaria y el trabajo en contextos relacionados con la hospitalidad, así como disposición para el aprendizaje práctico y la aplicación de conocimientos en ambientes de trabajo colaborativo.

Adicionalmente, se espera que posea competencias básicas de comunicación oral y escrita, capacidad para el trabajo en equipo, responsabilidad, disciplina, actitud de servicio, respeto por la diversidad cultural y disposición para el desarrollo de competencias técnicas y humanas

Perfil de egreso

En coherencia con las exigencias del sector productivo, con los requerimientos del sistema de aseguramiento de la calidad; así como las expectativas de resultados de aprendizaje, con los avances y transformaciones de la industria, el perfil del egresado del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas se expone como:

El graduado del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas implementa procesos gastronómicos representativos de la cocina colombiana y mundial, aplicando las diferentes técnicas de cocción, las BPM, las técnicas de servicio y los estándares de calidad y sostenibilidad con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y

promover la cultura gastronómica con el desarrollo socioeconómico de su entorno y del País.

Perfil Ocupacional

El egresado del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas podrá desarrollarse personal y profesionalmente en diferentes campos de acción relacionados con la producción gastronómica, el servicio de alimentos y bebidas, la panadería, la pastelería, la repostería, el barismo, la coctelería y la organización de eventos. Asimismo, estará en capacidad de integrarse a establecimientos gastronómicos, hoteles, restaurantes, clubes, servicios de catering, casas de banquetes y demás organizaciones vinculadas a los sectores gastronómico, hotelero y turístico.

Su formación le permitirá participar en procesos operativos asociados a la preparación, producción, presentación y servicio de alimentos y bebidas, aplicando estándares de calidad, sostenibilidad, buenas prácticas de manufactura y orientación al cliente. De igual manera, podrá desempeñarse en iniciativas de emprendimiento gastronómico, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura gastronómica, la innovación y el desarrollo del sector productivo.

La formación recibida permite al graduado desempeñarse en diversas ocupaciones propias de la industria gastronómica y de la hospitalidad, en correspondencia con las competencias desarrolladas durante su proceso académico. Las principales ocupaciones asociadas al programa se presentan a continuación.

Tabla 2 Perfil Ocupacional del programa

Ocupación	Código	Perfil ocupacional
Chef	3434	Planea y dirige las actividades de preparación y cocción de alimentos; prepara y cocinan comidas y alimentos especiales. Se desempeña en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes, barcos y establecimientos similares.
Cocinero	5120	Desarrolla actividades relacionadas con cocina nacional e internacional, panadería, pastelería, enología, barismo, coctelería y servicio a la mesa; asimismo, participa en la atención de eventos, diseño de menús y ambientes para bares y restaurantes, y en procesos de conservación de alimentos aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Capitán de servicio	5131	Recibe y atiende a los comensales, toma órdenes, sirve alimentos y bebidas y supervisa las actividades del personal de servicio. Puede desempeñarse como auxiliar de banquetes, camarero, hostess, jefe de comedor, maitre, mesero o capitán de meseros en restaurantes, hoteles, clubes y casas de banquetes.
Barista	5132	Prepara y sirve bebidas calientes y frías a base de café, aplicando normas de calidad, protocolos de servicio, BPM y lineamientos de seguridad e higiene. Se desempeña en restaurantes, hoteles, bares, clubes, casas de banquetes y establecimientos especializados en bebidas elaboradas con café. Puede ejercer cargos como barista o técnico en preparación de café.

Ocupación	Código	Perfil ocupacional
Ayudante de cocina	9412	Realiza actividades de apoyo en la preparación y servicio de alimentos y bebidas. Participa en el acondicionamiento, ensamblaje y elaboración básica de productos como ensaladas, comidas rápidas, batidos, malteadas, helados y otras preparaciones complementarias.

Fuente: Adaptación cualificaciones del sector turismo, Marco Nacional de Cualificaciones (2022)

4. Modelo Pedagógico

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas se fundamenta en el Modelo Educativo y Pedagógico Institucional, el cual adopta el constructivismo y la gestión curricular por competencias como ejes orientadores de la formación. En este marco, el estudiante es reconocido como protagonista de su proceso formativo, participando activamente en la construcción del conocimiento a partir de la integración de saberes previos, la interacción con otros y la aplicación de conocimientos en contextos reales del sector gastronómico y hospitalario.

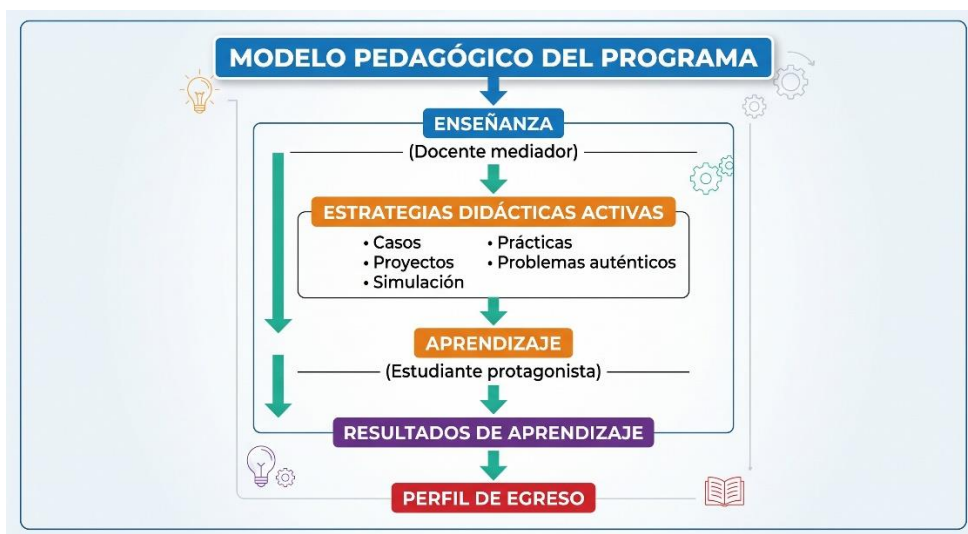
A partir de este marco pedagógico, el programa articula prácticas de enseñanza, experiencias de aprendizaje, estrategias didácticas y mecanismos de evaluación que favorecen el desarrollo progresivo de competencias técnicas, básicas y ciudadanas. Estos elementos aseguran la coherencia entre el proceso formativo, los resultados de aprendizaje y las capacidades definidas en el perfil de egreso.

Tabla 3 Concepciones del Modelo pedagógico

Componente	Descripción
Concepción de enseñanza	La enseñanza se entiende como un proceso de mediación pedagógica en el que el docente orienta, acompaña y retroalimenta el aprendizaje mediante experiencias contextualizadas y significativas.
Concepción de aprendizaje	El aprendizaje es un proceso activo de construcción y aplicación del conocimiento, basado en la participación del estudiante, la interacción social y el desarrollo de competencias para actuar en contextos reales.
Estrategias didácticas	Aprendizaje basado en proyectos, resolución de problemas auténticos, estudios de caso, simulaciones, demostraciones técnicas, prácticas de laboratorio, aprendizaje situado y trabajo colaborativo, favoreciendo el desarrollo de desempeños propios de las operaciones gastronómicas.
Enfoque evaluativo	La evaluación es formativa, continua e integral, orientada al seguimiento de los resultados de aprendizaje, el desarrollo de competencias y la mejora permanente del proceso formativo mediante procesos de retroalimentación y acompañamiento.

La relación entre enseñanza, aprendizaje, estrategias didácticas y evaluación evidencia la coherencia interna del modelo formativo del programa. Esta articulación favorece el logro de los resultados de aprendizaje, promueve el desarrollo de competencias técnicas, básicas y ciudadanas, y contribuye a la consolidación del perfil de egreso, orientado al desempeño competente en los diferentes escenarios de las operaciones gastronómicas.

Ilustración 1 Modelo pedagógico del programa



Alineación Pedagógica de Competencias y Resultados de Aprendizaje

Resultados de Aprendizaje

Los resultados de aprendizaje constituyen la expresión de los conocimientos, habilidades y capacidades que se espera demuestren los estudiantes al finalizar su proceso formativo. En el programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas, estos resultados orientan el desarrollo de las competencias y materializan el perfil de egreso definido para el programa.

De acuerdo con la Política Institucional de Resultados de Aprendizaje, los RAP del programa se organizan en tres categorías: resultados disciplinares o específicos, asociados a las áreas de desempeño profesional; resultados transversales o genéricos, relacionados con la formación básica y complementaria; y resultados vinculados con la impronta institucional, enfocados en la empleabilidad y el emprendimiento.

Competencias

Las competencias representan las capacidades que desarrolla el estudiante para desempeñarse de manera efectiva en contextos reales. Estas se clasifican en competencias genéricas, orientadas al fortalecimiento de capacidades comunicativas,

analíticas y ciudadanas, y competencias específicas, relacionadas con las áreas de desempeño propias de las operaciones gastronómicas.

La siguiente tabla evidencia la articulación existente entre el perfil de egreso, las áreas de desempeño, las competencias, los resultados de aprendizaje del programa y las asignaturas que contribuyen a su desarrollo. Esta relación permite visualizar la coherencia pedagógica y formativa sobre la cual se estructura el currículo del programa.

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas tiene como objeto de estudio la operación técnica de la producción culinaria, panadera, pastelera y de bar, articulada con el protocolo de servicio a la mesa, bajo estándares de calidad, sostenibilidad y BPM, para garantizar la satisfacción del comensal y aportar al desarrollo socioeconómico del sector.

A continuación, se detalla la matriz de articulación curricular dividida por sus 5 áreas clave de formación, vinculando las competencias del programa, los Resultados de Aprendizaje del Programa (RAP), las asignaturas por ciclo, sus créditos y sus respectivos Resultados de Aprendizaje de Asignatura (RAA).

ÁREA DE COCINA

- Línea de Formación: Cocina de Arraigo y Arte Culinario
- Área de Desempeño: Área de Cocina
- **Competencia del Área:** Ejecutar técnicas y métodos de cocción avanzados en la producción culinaria nacional e internacional, controlando el mise en place y estándares de calidad bajo criterios de sostenibilidad.
- **Resultado de Aprendizaje del Programa (RAP):** Aplica las técnicas culinarias de fondos, salsas, cortes, en la elaboración de las preparaciones representativas de la gastronomía nacional e internacional, teniendo en cuenta el mise en place, los equipos, utensilios, estándares de calidad y sostenibilidad en la materia prima.

Tabla 4 RA área de Cocina

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
1	COCINA BASICA	6	Realiza preparaciones básicas tales como: corte de vegetales, fondos, salsas madre, aplicando métodos, tipos y técnicas de cocción, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM), para la elaboración de productos gastronómicos inocuos y aptos para el consumo de los clientes.
1	MANIPULACION DE ALIMENTOS	1	Ejecuta prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos según su clasificación, aplicando las BPM y la legislación sanitaria colombiana en los procesos de producción.

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
2	COCINA INTERMEDIA	4	Realiza preparaciones tales como: platos fríos y calientes (Entradas, salsas guarniciones y platos fuertes), aplicando los diferentes métodos, tipos y técnicas de cocción, cortes para vegetales en la elaboración, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).
2	DIETETICA Y NUTRICION	1	Elabora tipos de menú a partir de la aplicación de guías de alimentación y nutrición, parámetros de alimentación saludable acordes con las diferencias entre las dietas: estándar y terapéuticas.
3	COCINA INTERNACIONAL	4	Realiza las preparaciones más representativas de la gastronomía mundial, haciendo uso de diferentes técnicas, métodos de cocción y de los ingredientes propios de cada una de ellas, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).
4	COCINA COLOMBIANA Y DE ARRAIGO	4	Realiza las preparaciones más representativas de las diferentes regiones de la gastronomía colombiana, haciendo uso de técnicas y métodos de cocción, de los ingredientes propios de cada una de ellas, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

ÁREA DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

- **Línea de Formación:** Pastelería
- **Área de Desempeño:** Panadería y Pastelería
- **Competencia del Área:** Elaborar productos de panadería artesanal y repostería de vanguardia mediante la correcta formulación de insumos y técnicas de montaje alineadas con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
- **Resultado de Aprendizaje del Programa (RAP):** Aplica técnicas de formulación, elaboración, decoración y montaje de productos de panadería, pastelería francesa, repostería y postres al plato teniendo en cuenta los estándares de calidad, el mise en place y las buenas prácticas de manipulación (BPM).

Tabla 5 RA área de Panadería y pastelería

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
1	PANADERIA	2	Realiza diferentes tipos de panes siguiendo los procesos de producción de la panificación haciendo uso de las técnicas clásicas francesas, teniendo en cuenta el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM).

5	PASTELERIA	2	Realiza preparaciones de la pastelería clásica francesa, teniendo en cuenta los diferentes procedimientos de su producción necesarios para la elaboración de dichos productos.
7	REPOSTERIA	4	Realiza postres al plato y preparaciones clásicas de la repostería mundial integrándolos con las diferentes técnicas clásicas y modernas.

ÁREA DE SERVICIO

- **Línea de Formación:** Servicio
- **Área de Desempeño:** Área de Servicio
- **Competencia del Área:** Implementar protocolos de servicio a la mesa en organización eventos, aplicando normas de etiqueta y tendencias del mercado para maximizar la satisfacción del comensal.
- **Resultado de Aprendizaje del Programa (RAP):** Implementa los diferentes tipos de servicio, montajes y eventos, junto con los hábitos de etiqueta y técnicas de protocolo, de acuerdo a las necesidades de los clientes, estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura y las tendencias del mercado actual.

Tabla 6 RA área de Servicio

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
2	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO A LA MESA	2	Aplica las técnicas básicas de servicio a la mesa principalmente al desarrollar los tipos de servicio para desayuno, almuerzo y cena (americano, inglés, francés, guerdón, ruso, italiano, familiar y buffet) en el proceso de montaje, alistamiento y tareas pos-servicio del comedor de acuerdo al ciclo del servicio, los procedimientos establecidos y el orden gastronómico de cada lugar.
3	MONTAJE Y SERVICIO EN RESTAURANTES	4	Aplica los tipos de servicio en eventos sociales en un modo complejo (americano, inglés, francés, guerdón, ruso, italiano, familiar y buffet), servicios especiales (Cocteles, servicio de té, refrigerio, Coffe break, roomservice, Brunch, Lunch y banquetes) y procedimientos de flambeo desde el proceso de montaje y alistamiento de comedor hasta las tareas post-servicio utilizadas en el ciclo de servicio, acorde con los procedimientos establecidos en el orden gastronómico en los diferentes establecimientos de AYB.
5	ETIQUETA Y PROTOCOLO	2	Identifica el marketing mix de su negocio, las características del entorno y su competencia,

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
			para definir su mercado objetivo y las ventajas competitivas de su producto/servicio.
6	ORGANIZACION DE EVENTOS	2	Planifica, organiza, dirige, controla y evalúa la ejecución de los diferentes tipos de eventos, de acuerdo a las necesidades del mercado actual para ofrecer un portafolio de servicios.
6	SERVICIO EN BEBIDAS	2	Realiza el montaje y operación de un bar estandarizando procesos y utilizando estrategias de venta, teniendo en cuenta las técnicas de servicio básicas y complejas. Así mismo reconocen y resuelven problemas operativos y sistemáticos con el fin de realizar mejoras en el servicio y la facturación del bar.
7	GESTION GASTRONOMICA	2	Diseña espacios funcionales y supervisa el mantenimiento locativo en establecimientos de A y B, teniendo en cuenta las áreas de producción y servicio para optimizar los procesos y brindar un servicio de calidad.

ÁREA DE BEBIDAS Y BAR

- **Línea de Formación:** Bebidas
- **Área de Desempeño:** Área de Bar
- **Competencia del Área:** Preparar bebidas a base de café y coctelería clásica y evolutiva aplicando técnicas de barismo y análisis sensorial, fundamentando su servicio en el origen de cepas y propiedades organolépticas.
- **Resultado de Aprendizaje del Programa (RAP):** Prepara bebidas a base de café, coctelería y vinos, mediante la aplicación de técnicas de elaboración y servicio fundamentadas en el origen, propiedades organolépticas, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y estándares de calidad, garantizando una atención de excelencia al cliente.

Tabla 7 RA área de Bebidas

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
4	COCTELERIA	2	Elabora cocteles clásicos y de su autoría teniendo en cuenta las propiedades organolépticas de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, su funcionalidad, el uso de diferentes técnicas de elaboración de cocteles (agitados, mezclados, directos, alargados, procesados y precalentados) con el fin de satisfacer las necesidades de consumo de los clientes.

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
5	BARISMO Y CULTURA CAFETERA	2	Elabora bebidas a base de café haciendo uso de las diferentes técnicas, los métodos de filtrado y el aprovechamiento de la máquina para obtener un resultado en taza según la exigencia y/o demanda del consumidor.
6	CATA DE VINOS Y ANALISIS SENSORIAL	3	Realiza el servicio y la cata del vino teniendo en cuenta las normas de etiqueta y protocolo, clasificación e identificación de factores de calidad; haciendo uso de conceptos generales de la vitivinicultura, para asesorar y ejecutar el servicio del vino al comensal.
7	GEOGRAFIA VITIVINICOLA	2	Plantea, ejecuta y justifica maridajes, cuenta las características aportadas por el Terroir a cada vino y las Principales D.O., para asesorar al comensal según sus necesidades.

ÁREA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- **Línea de Formación:** Área de Formación Complementaria
- **Área de Desempeño:** No Aplica
- **Competencia Transversal:** Gestionar la viabilidad administrativa y comercial de proyectos gastronómicos mediante el costeo estructurado de recetas, la resolución crítica de problemas, el diseño de su marca personal y la interacción efectiva en idioma inglés.
- **Resultado de Aprendizaje del Programa (RAP):** Gestiona la viabilidad administrativa y comercial de proyectos gastronómicos a través del costeo estructurado de recetas, la resolución crítica de problemas, el desarrollo de la marca personal y la comunicación efectiva en idioma inglés, con el fin de asegurar la sostenibilidad, rentabilidad y competitividad del modelo de negocio en el mercado actual.

Tabla 8 RA área de Complementaria

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
2	PLAN DE VIDA	1	Elabora su plan de vida, teniendo en cuenta factores personales y del entorno, así como las áreas de desempeño de programa académico para proyectarse desde su carrera.
4	INGLES I	2	Exchanges basic personal information taking into account everyday expressions and basic phrases which aim to interact in simple, formal and informal conversations.
4	ORIENTACION A LA EMPLEABILIDAD	1	Aplica las técnicas de empleabilidad dentro del contexto laboral teniendo en cuenta el perfil profesional, las TIC y estrategias en la

*Proyecto Educativo del Programa
Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior*

Ciclo	Asignatura	Créditos	Resultado de Aprendizaje Asignatura (RAA)
			búsqueda activa de empleo para vincularse al sector productivo.
4	TIC I	1	Usa herramientas informáticas teniendo en cuenta canales de comunicación virtuales y la ofimática para la optimización y automatización de los procedimientos e interacciones en el campo laboral.
5	ORIENTACION AL EMPRENDIMIENTO	1	Relaciona los elementos del emprendimiento con sus fortalezas, debilidades, competencias, y aptitudes, a partir de un proceso de ideación, para definir su proyección profesional.
5	PROYECTOS I	1	Argumenta la toma de decisiones para la resolución de un problema a partir de aspectos técnicos y específicos del programa académico haciendo uso de la creatividad.
5	TIC II	1	Utiliza la herramienta ofimática Excel teniendo en cuenta fórmulas y funciones para el registro y control de la información de sus operaciones laborales.
6	EMPLEABILIDAD I / EMPRENDIMIENTO I	1	Plantea su proyecto de vida profesional, teniendo en cuenta aspectos generales, tendencias y competencias actuales del mercado laboral en Colombia para un Técnico Profesional, en pro de una vinculación exitosa al sector productivo. / Formula una idea de negocio viable, escalable y autosostenible con componentes diferenciadores para estructurar un plan de negocio.
7	PROYECTOS II	1	Argumenta los procesos de innovación para la resolución de problemas o mejoramiento de procesos productos o servicios desde el pensamiento crítico, acorde a los aspectos técnicos y específicos de su programa académico.
7	EMPLEABILIDAD II / EMPRENDIMIENTO II	1	Construye su marca personal, diseña su hoja de vida teniendo en cuenta las características de su marca personal, aplica las técnicas de entrevista y gestiona su huella digital en Internet, para aumentar sus posibilidades de empleabilidad / Diseña una estrategia de mercadeo tradicional y digital en donde se defina el segmento de cliente, sus estrategias de comunicación y distribución y el presupuesto para poner en marcha su emprendimiento.

La articulación presentada permite evidenciar que el currículo se encuentra organizado bajo una lógica de progresión y complementariedad, en la cual los resultados de

aprendizaje se desarrollan mediante la integración de competencias genéricas, específicas e institucionales. De esta manera, el estudiante transita desde la adquisición de conocimientos y habilidades básicas hacia el dominio de competencias técnicas propias de las operaciones gastronómicas, consolidando simultáneamente capacidades de investigación, innovación, servicio, empleabilidad y emprendimiento que fortalecen su desempeño en los diferentes escenarios laborales del sector gastronómico.

Mecanismos de evaluación

La evaluación de los resultados de aprendizaje constituye un proceso continuo, sistemático y progresivo que permite verificar el nivel de desarrollo de las capacidades esperadas en los estudiantes a lo largo de su trayectoria formativa. En coherencia con el modelo pedagógico institucional y el perfil de egreso del programa, los resultados de aprendizaje son evaluados mediante evidencias teóricas y prácticas asociadas a los diferentes momentos de formación, garantizando el seguimiento oportuno al logro de las competencias y la toma de decisiones para el mejoramiento continuo del proceso educativo.

Los mecanismos de evaluación empleados por la institución para validar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje del programa de referencia son:

- Aprobación de Prácticas Empresariales.
- Resultados de las Pruebas TyT
- Aprobación de Practica Emprendedora
- Aprobación Cursos del programa o contenidos programáticos
- Evaluación a estudiantes: diagnóstica, formativa y sumativa
- Evaluación al desempeño docente
- Informe de autoevaluación del programa

5. Desarrollo curricular y plan de estudios

El plan de estudios del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas se estructura para garantizar la formación integral del estudiante mediante el desarrollo progresivo de competencias básicas, específicas y complementarias articuladas con el perfil de egreso, los resultados de aprendizaje y las necesidades del sector gastronómico, hotelero y turístico. La organización curricular responde a los principios institucionales de pertinencia, calidad, flexibilidad, interdisciplinariedad y formación por competencias, favoreciendo la empleabilidad, el emprendimiento y el desempeño profesional

Fundamentación teórica del programa

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y las preparaciones alrededor de una mesa, sin embargo, esta es solo una parte de dicha disciplina ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central los alimentos. De esta forma, se vinculan las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Gutiérrez de Alva, Historia de la Gastronomía, 2012). Es decir que la gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y los alimentos.

Cuando se habla de la gastronomía y sus prácticas culturales, se debe tener en cuenta que:

“El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico” (Ley 1185 de 2008, Art. 4).

Lo anterior, sugiere que las prácticas gastronómicas hacen parte del patrimonio cultural del territorio colombiano puesto que cada comunidad produce y consume sus bienes alimentarios. A partir de esto se origina un circuito de procesos relacionados con las prácticas del cultivo, la recolección de los productos, la comercialización, el transporte, la preparación, transformación y presentación de los alimentos y las expresiones culturales.

Dichas prácticas están ligadas a un contexto de memorias históricas, vivencias colectivas, hábitos en el uso y aprovechamiento de los utensilios, herramientas, ingredientes y el medio ambiente que tienen una gran influencia sobre las preparaciones y platos de un lugar. Por esta razón, se ha caracterizado lo alimentario como un conjunto articulado de prácticas, procesos sociales y productos, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce las materias primas para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y consecuencias (Álvarez, 2012). En ese marco, la problemática alimentaria, es considerada como el conjunto de cuestiones que se plantean alrededor de la alimentación, afirma su carácter complejo, interdisciplinario y situado en el tiempo y en el espacio de sociedades específicas.

Por su parte, el abordaje antropológico ha supuesto ocuparse de la diversidad de productos que hacen parte (y los que no) en lo designado como “comida”. Según Álvarez (2012), los diferentes conjuntos sociales influyen en lo que se come, cómo, cuándo y con quién (la comensalidad) y el lugar que esta comida ocupa en los procesos de identificación social (Álvarez, 2012). Así, la gastronomía y sus prácticas en la alimentación

dependen de los productos agrícolas e ingredientes para su elaboración, los cuales poseen características organolépticas de un lugar específico.

Adicionalmente, cuando se hace referencia a los procesos de transformación de los alimentos, se hace referencia a las diversas técnicas de cocina, pastelería, panadería o bar que se pueden encontrar en cada cultura. Así, la UNESCO (2011) avala a la gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad al definirla como “un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad. Teniendo en cuenta su gran diversidad, la gastronomía es una expresión cultural común en toda la humanidad (UNESCO, 2011). De este modo, la gastronomía forma parte del patrimonio intangible de una comunidad por las redes simbólicas que se tejen y que puede ser entendida desde los diferentes actores de las prácticas alimentarias, agrícolas o pecuarias de cada sociedad.

Es importante tener en cuenta que a medida que las sociedades evolucionan, estas se transforman y en la gastronomía puede generarse cambios en sus técnicas, preparaciones, platos, bebidas y prácticas alimentarias, sin embargo, la esencia alimentaria no cambia, debido a que las prácticas culturales que se asocian a este ejercicio hacen parte del patrimonio gastronómico que responde a sus tradiciones. Así como lo señala Savarín (1848, citado por Modlin, 1996) el concepto gastronómico no está exclusivamente vinculado al ámbito fisiológico, pues la alimentación humana también vincula diferentes dimensiones: social, política, emocional, salubre, económica, cultural, científica e incluso artística. Por esta razón, el patrimonio gastronómico es fundamental dentro de la formación del Técnico Profesional en Gastronomía, razón por la cual se consideran asignaturas de Cocina Internacional y Cocina Colombiana y de Arraigo que den cuenta de dichas tradiciones culturales de países representativos de la gastronomía mundial y nacional.

Por otra parte, Harrison (1982, citado por Gillespie, 2001) afirma que la gastronomía es interdisciplinar y está conformada por cuatro áreas principales: gastronomía práctica, teórica, técnica y alimentaria. La primera, se orienta a la preparación, producción y servicio de alimentos y bebidas de diferentes países alrededor del mundo. El área teórica soporta la práctica, es concebido como sistemas y procesos enfocados a libros de recetas y cocina y otros escritos. Por su parte, la gastronomía técnica le da rigurosidad y bases a la práctica, es así como trasciende de la réplica de recetas para ser “la conexión entre la operación a menor escala y la fabricación masiva”, según Harrison (1982, citado por Gillespie, 2001; pp.4). De acuerdo con esto, es pertinente establecer una propuesta curricular integral que contemple las diferentes áreas de desempeño que están involucradas en el proceso gastronómico como lo son la cocina, pastelería, bar y servicio para que el egresado del programa pueda desempeñar procesos operativos del servicio gastronómico.

A partir de lo anterior, se puede concluir que la gastronomía se entiende como un “conocimiento racional de todo lo que se refiere al hombre y su alimentación, su propósito es asegurar la conservación de los hombres en medio de la mejor alimentación posible” (Modlin, 1996). Esta definición sugiere que la gastronomía requiere de una serie de

saberes específicos referentes a la preparación de la comida e interdisciplinarios en cuanto a la conservación del hombre y su manera de tener la mejor alimentación posible. De esta manera, la gastronomía es una disciplina interdisciplinaria abordada desde diferentes perspectivas y enfoques, pues comprende elementos que toman desde el conocimiento de los alimentos, la cadena de producción y el conjunto de métodos y técnicas hasta el quehacer mismo. Esto quiere decir que la gastronomía también se encarga del proceso, de la operación y la concepción de una preparación en sí. Por esta razón, la palabra gastronomía tiene predominio en la propuesta curricular del programa Técnico Profesional en Gastronomía, en tanto, no se limita a una de sus áreas, sino que aborda todo el proceso de ejecución del servicio gastronómico.

Estructura curricular

El plan de estudios se compone de 80 créditos académicos, distribuidos en ocho períodos académicos trimestrales, organizados en tres componentes de formación: básica, específica y complementaria. Esta distribución responde a la necesidad de fortalecer las competencias fundamentales, disciplinares y transversales que demanda el ejercicio profesional en las operaciones gastronómicas.

Tabla 9 Distribución de créditos por componente

Componente	Créditos	Participación (%)
Básica	6	7,5 %
Específica	53	66,3 %
Complementaria	21	26,2 %
Total	80	100 %

Tabla 10 Competencias generales por área de formación

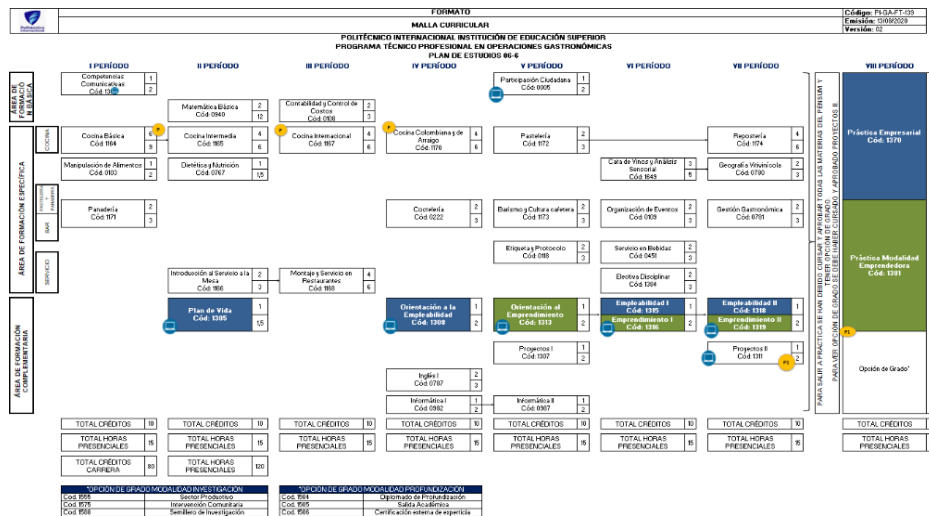
Área de Formación	Competencias generales
Básica	Desarrolla competencias comunicativas, matemáticas, digitales y sociohumanísticas aplicadas al contexto gastronómico, hotelero y turístico; fortalece el pensamiento crítico, la ética, el trabajo colaborativo, el servicio al cliente y las competencias ciudadanas necesarias para el desempeño en entornos organizacionales y multiculturales.
Específica	Desarrolla competencias técnicas y operativas para la ejecución de procesos gastronómicos en las áreas de cocina, panadería, pastelería, repostería, servicio de alimentos y bebidas, barismo, coctelería y organización de eventos. Favorece la aplicación de estándares de calidad, sostenibilidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura propias del sector gastronómico.
Complementaria	Fortalece competencias en innovación, emprendimiento, investigación aplicada, sostenibilidad y tendencias emergentes del sector gastronómico; promueve el aprendizaje del inglés, la transformación digital y el desarrollo de proyectos orientados a la empleabilidad y al crecimiento profesional.

*Proyecto Educativo del Programa
Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior*

Malla curricular del programa

La malla curricular del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas evidencia la organización secuencial y progresiva del proceso formativo, articulando los componentes básico, específico y complementario a lo largo de ocho períodos académicos.

Ilustración 2 Malla curricular del programa



Distribución de créditos

Tabla 11 Distribución de créditos del programa

Periodo	Nombre de la asignatura	N.º Créditos	Electivo	Obligatorio	Teórico-Práctico	Práctico	Horas trabajo presencial o	Horas trabajo autónomo	Componente
I	Competencias Comunicativas	1		X	X		15	33	Básico
	Cocina Básica	6		X		X	90	198	Específico
	Manipulación de Alimentos	1		X	X		15	33	Específico
	Panadería	2		X		X	30	66	Específico
II	Matemática Básica	2		X	X		30	66	Básico
	Cocina Intermedia	4		X		X	60	132	Específico
	Dietética y Nutrición	1		X	X		15	33	Básico
	Introducción al Servicio a la Mesa	2		X		X	30	66	Específico
	Plan de Vida	1		X	X		15	33	Complementario
III	Contabilidad y Control de Costos	2		X	X		30	66	Básico
	Cocina Internacional	4		X		X	60	132	Específico

*Proyecto Educativo del Programa
Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Politécnico Internacional Institución de Educación Superior*

Periodo	Nombre de la asignatura	N.º Créditos	Electivo	Obligatorio	Teórico-Práctico	Práctico	Horas trabajo presencial o	Horas trabajo autónomo	Componente
	Montaje y Servicio de Restaurantes	4		X		X	60	132	Específico
IV	Cocina Colombiana y de Arraigo	4		X		X	60	132	Específico
	Coctelería	2		X		X	30	66	Específico
	Orientación a la Empleabilidad	1		X	X		15	33	Complementario
	Inglés I	2		X	X		30	66	Complementario
	Informática I	1		X	X		15	33	Complementario
V	Participación Ciudadana	1		X	X		15	33	Básico
	Pastelería	2		X		X	30	66	Específico
	Barismo y Cultura Cafetera	2		X		X	30	66	Específico
	Etiqueta y Protocolo	2		X		X	30	66	Específico
	Orientación al Emprendimiento	1		X	X		15	33	Complementario
	Proyectos I	1		X	X		15	33	Complementario
	Informática II	1		X	X		15	33	Complementario
VI	Cata de Vinos y Análisis Sensorial	3		X		X	45	99	Específico
	Organización de Eventos	2		X	X		30	66	Específico
	Servicio en Bebidas	2		X		X	30	66	Específico
	Electiva Disciplinar	2	X		X		30	66	Complementario
	Empleabilidad I	1	X		X		15	33	Complementario
	Emprendimiento I	1	X		X		15	33	Complementario
VII	Repostería	4		X		X	60	132	Específico
	Geografía Vitivinícola	2		X		X	30	66	Específico
	Gestión Gastronómica	2		X	X		30	66	Complementario
	Empleabilidad II	1	X		X		15	33	Complementario
	Emprendimiento II	1	X		X		15	33	Complementario
	Proyectos II	1		X	X		15	33	Complementario

Principios que orientan la estructura curricular

La estructura curricular del programa se fundamenta en principios institucionales que garantizan la coherencia entre el perfil de egreso, las competencias, los resultados de aprendizaje y las necesidades del sector. Estos principios orientan la organización del plan de estudios y favorecen una formación pertinente, integral y articulada con las dinámicas del contexto productivo y social.

Pertenencia

El programa responde de manera directa a las necesidades actuales del sector gastronómico, hotelero y turístico, reconocido como uno de los sectores estratégicos para la generación de empleo, el fortalecimiento del patrimonio cultural y el desarrollo económico del país. La dinámica contemporánea de la gastronomía exige talento humano con competencias técnicas, operativas y de servicio capaces de desenvolverse en

escenarios caracterizados por la calidad, la sostenibilidad, la innovación, la experiencia del cliente y la seguridad alimentaria.

La pertinencia del programa se sustenta en estudios de contexto, análisis del sector productivo y procesos permanentes de actualización curricular, así como en la interacción con empresarios y actores de la industria gastronómica. El currículo incorpora competencias relacionadas con cocina nacional e internacional, servicio de alimentos y bebidas, panadería, pastelería, barismo, coctelería, gestión gastronómica, sostenibilidad, innovación y empleabilidad, permitiendo que el egresado responda de manera efectiva a las necesidades actuales del mercado laboral.

De igual forma, la pertinencia se fortalece mediante procesos permanentes de autoevaluación, seguimiento a graduados y retroalimentación del sector productivo, garantizando la actualización continua del perfil de egreso y de los resultados de aprendizaje del programa.

Integralidad y Transversalidad

La formación integral se materializa mediante la articulación de los componentes básico, específico y complementario, garantizando equilibrio entre fundamentos académicos, competencias técnicas y formación humana. La relación entre perfil de egreso, competencias, resultados de aprendizaje y asignaturas asegura la coherencia entre el macro y el microcurrículo, favoreciendo el desarrollo de capacidades profesionales y ciudadanas.

La transversalidad curricular se evidencia a través de ejes institucionales y formativos presentes en todo el plan de estudios, tales como sostenibilidad, investigación formativa, innovación, empleabilidad, emprendimiento, transformación digital, servicio al cliente y responsabilidad social. Estos elementos fortalecen la formación integral del estudiante y favorecen su adaptación a contextos laborales dinámicos.

Flexibilidad Curricular

La flexibilidad constituye un principio fundamental del programa y se evidencia en diferentes dimensiones académicas y formativas. El sistema de créditos permite la construcción de trayectorias de aprendizaje ajustadas a las necesidades e intereses de los estudiantes, favoreciendo la autonomía y la movilidad académica. Asimismo, el programa incorpora asignaturas electivas, certificaciones parciales y rutas orientadas a la empleabilidad o el emprendimiento.

Adicionalmente, los estudiantes pueden participar en semilleros de investigación, proyectos formativos, actividades de proyección social y escenarios de práctica empresarial, enriqueciendo su proceso de formación y fortaleciendo sus competencias profesionales.

Interdisciplinariedad e Internacionalización

La interdisciplinariedad se desarrolla mediante la integración de saberes provenientes de la gastronomía, la hospitalidad, la administración, el servicio, las tecnologías digitales, la sostenibilidad y la investigación aplicada. Esta integración se fortalece a través de proyectos, estudios de caso, actividades prácticas y espacios académicos compartidos con otros programas de la institución, promoviendo el trabajo colaborativo y la solución de problemáticas reales desde diferentes perspectivas.

Por su parte, la internacionalización constituye un eje transversal de la formación, dada la naturaleza global de la gastronomía y la hospitalidad. El currículo incorpora experiencias académicas, misiones internacionales, invitados extranjeros, análisis de tendencias globales y formación complementaria en lengua extranjera, fortaleciendo competencias interculturales y ampliando la visión profesional de los estudiantes.

6. Impacto y funciones sustantivas

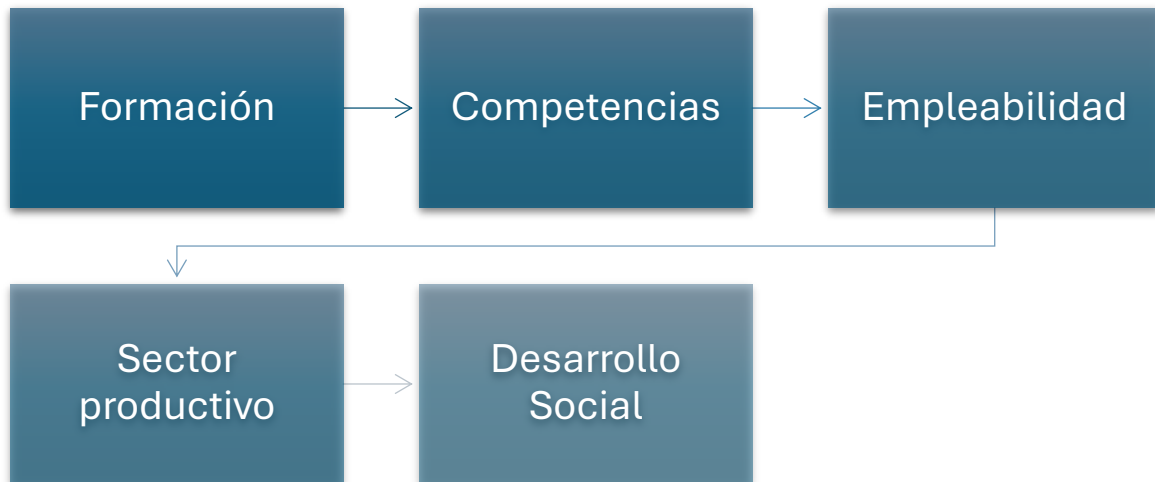
Funciones sustantivas

El programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas genera impacto académico, social y productivo mediante la formación de talento humano capacitado para responder a las necesidades del sector gastronómico, hotelero y turístico. Su contribución se evidencia en la empleabilidad de los estudiantes y egresados, la participación en procesos de investigación formativa, la articulación con organizaciones del sector productivo y el fortalecimiento del emprendimiento como alternativa de desarrollo profesional.

Tabla 12 Impacto de las funciones sustantivas

Función sustantiva	Estrategias	Impacto
Docencia	Formación por competencias, ambientes de simulación, certificaciones parciales y prácticas empresariales	Desarrollo de competencias técnicas y fortalecimiento de la empleabilidad
Investigación	Línea de investigación formativa, proyectos, semilleros e investigación aplicada	Desarrollo del pensamiento crítico e innovación
Extensión y proyección social	Educación continuada, voluntariados y actividades comunitarias	Impacto social y fortalecimiento de la responsabilidad social
Relación con el sector externo	Convenios, prácticas empresariales, visitas empresariales y juntas consejeras	Actualización curricular e inserción laboral

Ilustración 3 Articulación de Impacto de las funciones sustantivas



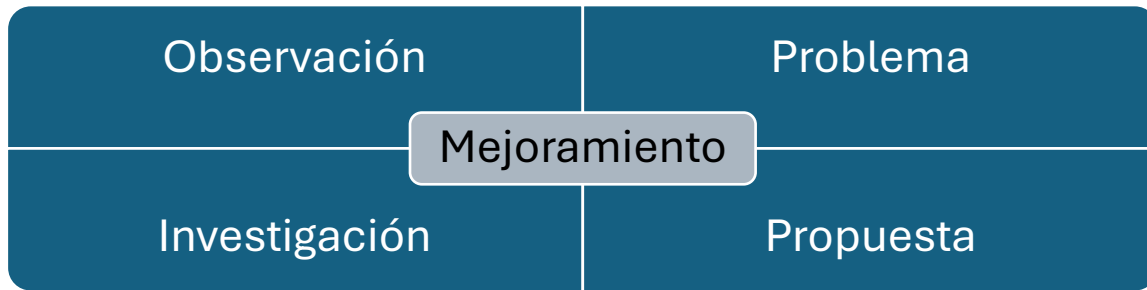
Investigación, innovación y desarrollo formativo

La investigación en el programa se desarrolla a través de la Línea de Investigación Formativa y de las asignaturas Proyectos I y II, permitiendo que los estudiantes identifiquen problemáticas del entorno y formulen propuestas de solución desde sus áreas de desempeño. Esta estrategia fortalece competencias investigativas, capacidad analítica y habilidades para la innovación gastronómica

Tabla 13 Articulación de la investigación en el programa

Estrategia	Espacios académicos	Resultado esperado
Investigación formativa	Proyectos I y II	Formulación de propuestas de mejora.
Semilleros de investigación	Actividades extracurriculares	Desarrollo de habilidades investigativas.
Investigación aplicada	Grupo Gastronomía y Turismo	Generación de soluciones para el sector gastronómico.
Emprendimiento	Proyectos e impronta institucional	Diseño y validación de propuestas de negocio.

Ilustración 4 Ruta de investigación formativa.



Interacción regional y nacional

El Politécnico Internacional establece a través de un modelo de relación con el sector externo las estrategias que contribuyan a generar un impacto positivo en la sociedad.

En este sentido, respecto a el área de interacción nacional, se tiene como objetivo incorporar una dimensión intercultural a los procesos de enseñanza e investigación a través de movilidades e intercambios académicos, doble titulación, misiones académicas, desarrollo de proyectos conjuntos de investigación, así como actividades tendientes al currículo y a la creación de redes y acuerdos de cooperación regional y nacional

Movilidad e internacionalización

La internacionalización se materializa mediante misiones académicas, actividades de cooperación, internacionalización del currículo y participación de expertos internacionales en procesos formativos. Estas estrategias fortalecen las competencias interculturales y amplían la comprensión de tendencias globales relacionadas con la gastronomía y la hospitalidad.

Tabla 14 Estrategias de internacionalización

Estrategia	Alcance
Movilidad académica	Intercambio de experiencias internacionales
Misiones académicas	Reconocimiento de tendencias globales
Internacionalización del currículo	Actualización académica permanente
Invitados internacionales	Transferencia de conocimiento
Convenios de cooperación	Fortalecimiento institucional

Egresados

Los egresados constituyen una fuente de información estratégica para el mejoramiento del programa. Sus aportes permiten identificar tendencias laborales, evaluar la pertinencia de las competencias desarrolladas y fortalecer los procesos de actualización curricular y relacionamiento con el sector productivo.

Tabla 15 Relación con egresados

Mecanismo	Contribución al programa
Seguimiento a graduados	Evaluación de la pertinencia curricular
Bolsa de empleo	Información sobre inserción laboral
Encuentros de graduados	Retroalimentación académica
Encuestas a egresados	Actualización de competencias y RAP
Participación sectorial	Fortalecimiento de la relación con el entorno

7. Estructura Académico-administrativa del programa

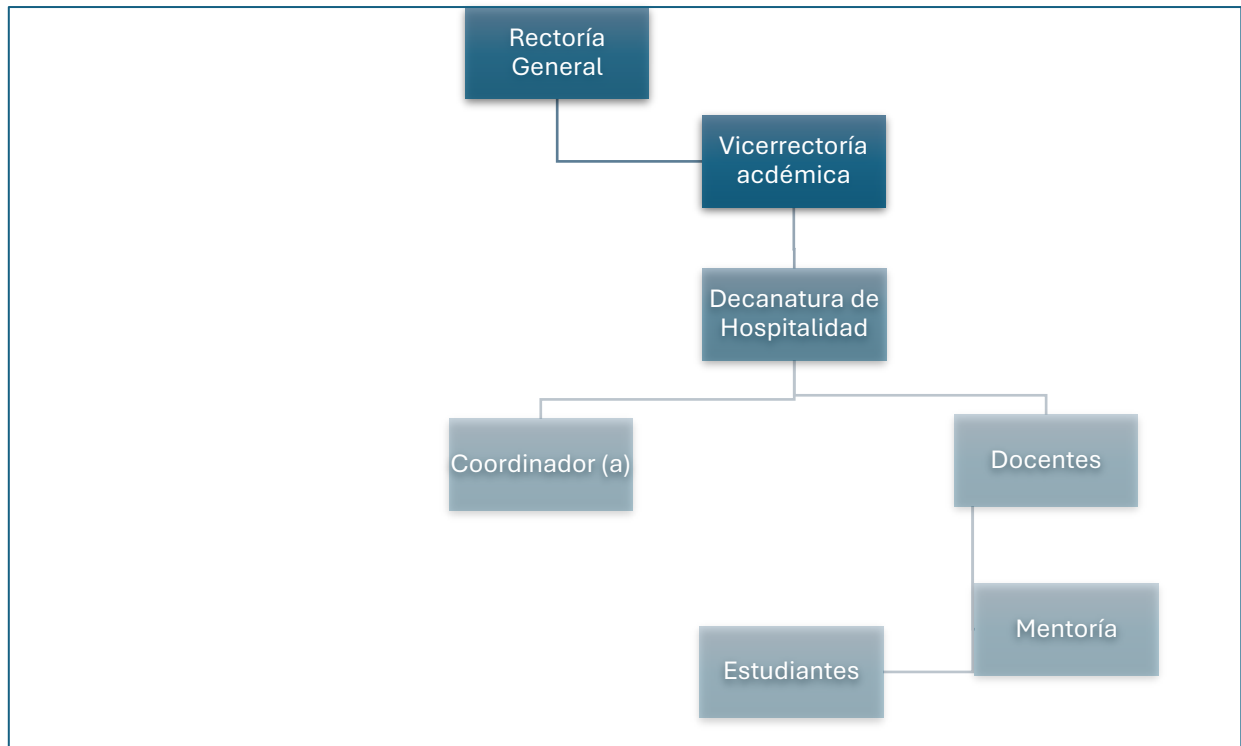
Estructura administrativa y académica

El programa se integra a la Facultad de Hospitalidad y Entretenimiento y se articula con las instancias académicas y administrativas institucionales responsables de la gestión académica, investigación, calidad y acompañamiento estudiantil.

Tabla 16 Estructura académico-administrativa

Nivel	Instancia
Estratégico	Rectoría General
Estratégico	Vicerrectoría Académica y de Investigaciones
Misional	Decanatura Facultad de Hospitalidad
Operativo	Coordinación de Facultad
Académico	Programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas
Académico	Docentes
Operativo-académico	Mentorías
Académico	Estudiantes

Ilustración 5 Organigrama de la Facultad de Hospitalidad



Perfil docente (Recursos humanos)

Los docentes del programa poseen formación disciplinar y experiencia profesional en gastronomía, panadería, pastelería, servicio, hotelería y áreas afines. Asimismo, cuentan con competencias pedagógicas, investigativas y tecnológicas que permiten desarrollar procesos de enseñanza y aprendizaje alineados con el modelo institucional.

Tabla 17 Perfil general del personal docente

Criterio	Características
Formación	Técnicos profesionales, tecnólogos y profesionales en gastronomía, panadería, pastelería, nutrición, alimentos, hotelería y áreas relacionadas, con experiencia certificada mínima de dos años en el sector productivo correspondiente.
Experiencia sectorial	Experiencia demostrable en el sector productivo
Competencias pedagógicas	Planeación, evaluación y mediación del aprendizaje
Investigación	Participación en investigación formativa y aplicada
Actualización	Vinculación a procesos de desarrollo profesoral

Evaluación docente

Con el propósito de garantizar la calidad académica y el mejoramiento continuo del programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas, el desempeño docente es evaluado de manera integral conforme a la política institucional de evaluación docente del Politécnico Internacional. Este proceso valora las dimensiones “sabe de lo que enseña”, “sabe enseñar” y “motiva el aprendizaje”, involucrando diferentes actores institucionales y promoviendo la reflexión permanente sobre las prácticas pedagógicas.

Tabla 18 Componentes de evaluación docente

Componente evaluado	Actor responsable	Ponderación
Heteroevaluación docente	Estudiantes	75 %
Observación de clase	Área Académica / CDP	15 %
Desempeño docente	Decanatura o jefe inmediato	10 %

Los resultados de la evaluación constituyen un insumo fundamental para la formulación de planes de mejoramiento, la participación en procesos de formación docente y el fortalecimiento de las funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión. Asimismo, la institución promueve el desarrollo profesoral mediante estrategias de acompañamiento, cualificación pedagógica y reconocimiento al desempeño, asegurando que la planta docente mantenga altos estándares de calidad y pertinencia para el logro de los resultados de aprendizaje del programa.

8. Sistema de aseguramiento de calidad y mejora continua

Sistema Interno de Aseguramiento de la Calidad y Modelo de autoevaluación

El sistema de aseguramiento de la calidad del Politécnico Internacional, es entendido como el conjunto de personas (capital humano), políticas, procedimientos (Normatividad interna y externa), recursos físicos y tecnológicos, que interactúan de manera coordinada y ordenada para garantizar la alta calidad en la institución, lo anterior soportado en estrategias que propician la participación de todos los miembros de la comunidad, la adecuada gestión y conservación del conocimiento institucional (gestión de la información) teniendo en cuenta de manera transversal los principios a partir de los cuales opera el Sistema Nacional de Acreditación (SNA) como elementos valorativos que inspiran la apreciación de las condiciones de la institución y la evaluación de las características de la calidad de los programas académicos.

En concordancia con la filosofía institucional y con el Proyecto Educativo Institucional, desde su fundación el Politécnico Internacional definió cuatro compromisos con la calidad que son asumidos como el reflejo de la alta calidad:

- Programas pertinentes.
- Instalaciones impecables.
- Profesores excelentes.
- Servicios administrativos eficientes y eficaces.

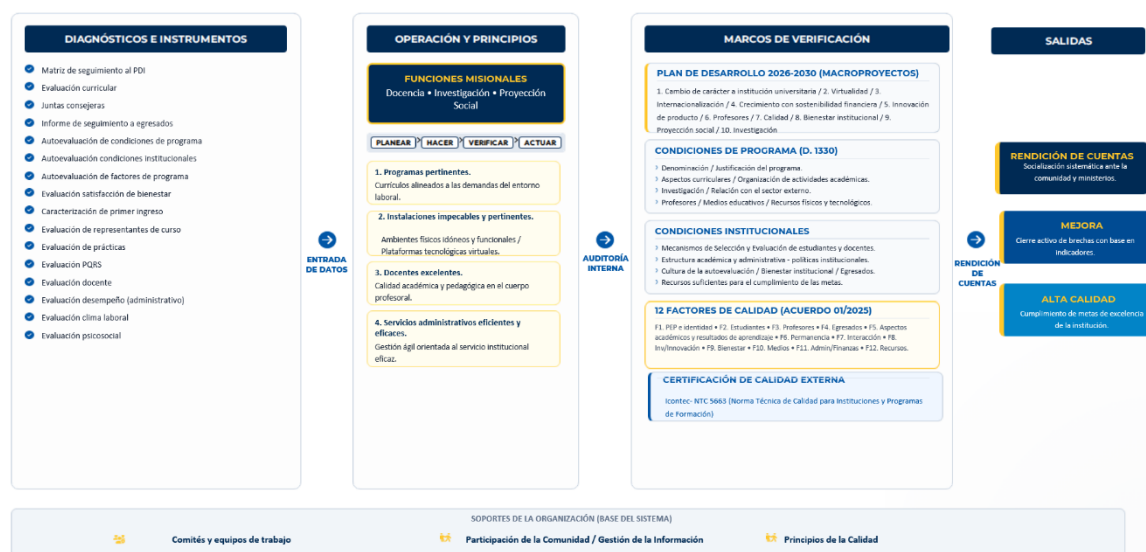
Como elemento articulador y central del Sistema de Aseguramiento de la Calidad, la institución cuenta con un modelo de autoevaluación que se alinea con los planteamientos presentados por el Consejo Nacional de Acreditación - CNA en el Acuerdo 02 de 2020 y sus actualizaciones y el decreto 1330 de 2019 del MEN, pues estos pretenden promover y reconocer la dinámica del mejoramiento de la calidad y precisar metas de desarrollo institucional; y por consiguiente la promoción de la cultura de la calidad y la generación de sistemas de evaluación permanente y de mejoramiento continuo.

El Modelo de Autoevaluación Institucional opera en cuatro fases a saber: 1. Contextual organizativa, 2. Operativa, 3. Valorativa y 4. Analítica que definen las fortalezas de la Institución y del programa y los aspectos a mejorar que fundamentan el plan de mejoramiento del programa.

La representación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad se presenta en la siguiente figura:

Ilustración 6 Sistema de aseguramiento de la calidad

SISTEMA INTERNO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (SIAC)



Implementación de planes de mejoramiento

El Plan de mejoramiento derivado del proceso de autoevaluación se articula con el plan de desarrollo 2026- 2030 y sus planes de acción anual que se conforma de macroproyectos en su mayoría directamente articulados a los factores y condiciones de los modelos de autoevaluación.

9. Bienestar Universitario y acompañamiento estudiantil

El programa se beneficia de las estrategias institucionales de bienestar orientadas a favorecer el desarrollo humano, la permanencia estudiantil y la calidad de vida de estudiantes, docentes y administrativos. Estas acciones incluyen apoyo académico, acompañamiento psicológico, actividades culturales y deportivas, becas, mentorías y programas de permanencia.

Tabla 19 Estrategias de bienestar y acompañamiento

Estrategia	Finalidad
Tutorías preventivas y correctivas	Apoyo académico
Mentorías	Seguimiento estudiantil
Acompañamiento psicológico	Bienestar personal
Programas de becas	Permanencia
Actividades culturales y deportivas	Formación integral

Ilustración 7 Estrategias de permanencia



10. Recursos físicos, infraestructura y ambientes de aprendizaje.

El programa cuenta con ambientes especializados para el desarrollo de competencias en cocina, servicio, bebidas, panadería, pastelería y análisis sensorial, complementados con plataformas tecnológicas y recursos educativos que favorecen el aprendizaje práctico y la articulación con escenarios reales de desempeño profesional.

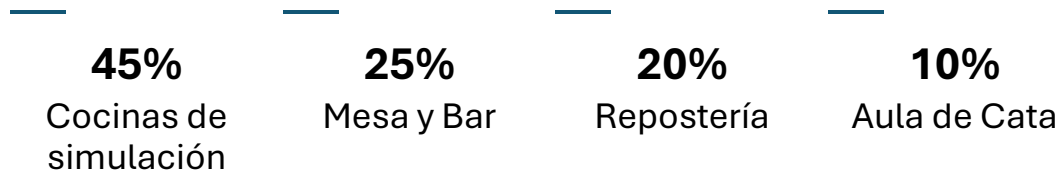
Tabla 20 Ambientes de aprendizaje especializados

Ambiente	Finalidad
Cocinas de simulación	Producción gastronómica
Laboratorios de repostería	Panadería y pastelería
Aulas de mesa y bar	Servicio y bebidas
Aula de cata	Análisis sensorial
LMS y Microsoft Teams	Apoyo académico y virtual

Tabla 21 Recursos tecnológicos

Recurso	Uso académico
Plataforma LMS	Gestión de contenidos y actividades
Microsoft Teams	Comunicación e interacción académica
Sistemas institucionales	Gestión académica y seguimiento

Ilustración 8 Distribución funcional de ambientes



11. Prospectiva del programa

En el marco de los retos actuales de la educación superior y de las dinámicas de transformación del sector gastronómico, el programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas proyecta su desarrollo hacia escenarios de mayor calidad, innovación, empleabilidad y articulación con el entorno productivo. Esta visión prospectiva busca fortalecer la formación integral de los estudiantes mediante estrategias que promuevan el emprendimiento, la investigación aplicada, la actualización permanente de competencias y el reconocimiento académico del programa, contribuyendo al posicionamiento institucional y al desarrollo sostenible del sector.

Tabla 22 Prospectiva del programa

Línea estratégica	Proyección
Acreditación y excelencia académica	Consolidar las condiciones de calidad que permitan al programa avanzar hacia procesos de acreditación, fortaleciendo la cultura de autoevaluación, el seguimiento a resultados de aprendizaje, la cualificación docente y el impacto de los egresados en el sector gastronómico.
Centro de Emprendimiento Gastronómico	Desarrollar un modelo de aprendizaje basado en experiencias reales de negocio, donde los estudiantes diseñen, produzcan y comercialicen productos gastronómicos de manera periódica, fortaleciendo competencias empresariales, financieras y de servicio al cliente, al tiempo que generan ingresos y validan ideas de negocio.
Investigación aplicada e innovación gastronómica	Fortalecer los semilleros y proyectos de investigación formativa orientados a tendencias culinarias, rescate del patrimonio gastronómico, sostenibilidad alimentaria, aprovechamiento de insumos y desarrollo de nuevos productos. Se proyecta la participación de estudiantes y

Línea estratégica	Proyección
	docentes en eventos académicos, publicaciones y proyectos con impacto en el sector productivo.
Microcredenciales	Diseñar rutas de formación complementaria mediante microcredenciales desarrolladas en alianza con empresas del sector gastronómico, hotelero y de alimentos. Estas certificaciones permitirán acreditar competencias específicas en áreas como barismo, servicio al cliente, seguridad alimentaria, costos gastronómicos, cocina sostenible y gestión de restaurantes, fortaleciendo la empleabilidad y actualización permanente de estudiantes y egresados.
Alianzas estratégicas con el sector productivo	Consolidar convenios con restaurantes, hoteles, cadenas de alimentos, empresas de catering y marcas especializadas para la realización de prácticas, formación dual, mentorías empresariales y procesos de inserción laboral temprana.
Transformación digital y gastronomía inteligente	Incorporar tecnologías emergentes relacionadas con gestión de cocinas, análisis de datos para operaciones gastronómicas, marketing digital, plataformas de comercialización y herramientas de inteligencia artificial aplicadas a la gestión de establecimientos de alimentos y bebidas.