

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA  
TECNICO PROFESIONAL EN COCINA  
PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA**



Avenida Pedro de Heredia #31-45 Sector TESCA - Tel: 6600671

[www.tecnar.edu.co](http://www.tecnar.edu.co)

*Directivas de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo*

DIONISIO VELEZ WHITE

Rector

CLARA INES SAGRE HERNANDEZ

Vicerrectoría Académica

CARLOS GRANADILLO

Vicerrector de Calidad Institucional

JAIRO MENDOZA ALVAREZ



Decano de la Facultad de Ciencias Económicas

MARIA MERCEDES VILLALBA PORTO

Secretaria General y Jurídica



**líderes**  
**en educación *superior***

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 3 de 46</p>
--	---	--

## INDICE

1	PRESENTACIÓN.....	5
2	RESEÑA HISTORICA.....	5
2.1	DE LA INSTITUCIÓN.....	5
2.2	DEL PROGRAMA.....	7
3	CARACTERIZACIÓN .....	8
3.1	GENERALIDADES. ....	8
3.2	BASES LEGALES Y SITUACIÓN ACTUAL DEL PROGRAMA .....	8
3.3	DISEÑO MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA..	8
3.4	PLAN DE ESTUDIO DEL PROGRAMA DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	9
4	ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN .....	9
5	JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA .....	10
5.1	OPORTUNIDADES EXISTENTES O POTENCIALES DE DESEMPEÑO LABORAL .....	11
5.2	LAS TENDENCIAS, EL ESTADO ACTUAL Y PROSPECTIVO DEL EJERCICIO TECNOLOGICO EN EL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	12
5.3	PERTINENCIA DEL PROGRAMA .....	13
5.4	ESTADO ACTUAL DE LA FORMACIÓN EN EL ÁREA DEL CONOCIMIENTO DEL PROGRAMA EN EL ÁMBITO REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.....	13
5.5	APORTES QUE LO DIFERENCIAN DE OTROS PROGAMAS DE LA MISMA DENOMINCIÓN EN LA REGIÓN Y EN EL PAÍS PARTICULARIDADES QUE LO DIFERENCIAN DE OTROS PROGRAMAS.....	14
5.6	APORTES ACADÉMICOS Y EL VALOR SOCIAL AGREGADO.....	15
5.7	COHERENCIA CON LA MISIÓN Y EL PROYECTO INSTITUCIONAL.....	16
6	FILOSOFÍA INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA .....	16
6.1	MISIÓN DE LA FUNDACIÓN TECNOLÓGICA ANTONIO DE ARÉVALO .....	17
6.1	VISIÓN DE LA FUNDACIÓN TECNOLÓGICA ANTONIO DE ARÉVALO .....	17
6.2	VISION DEL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	17



6.3	MISION DEL PROGRAMA DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	18
6.4	SÍNTESIS DE LOS FUNDAMENTOS FILOSÓFICOS Y CONCEPTUALES DEL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	19
6.5	PRINCIPIOS Y VALORES .....	19
7	OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA .....	20
7.1	GENERAL .....	20
7.2	COMPETENCIAS .....	21
7.3	MODELO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA .....	22
7.4	ESTRATEGIAS QUE PERMITEN EL TRABAJO INTERDISCIPLINARIO Y EL TRABAJO EN EQUIPO.....	23
7.5	PROPÓSITOS DE FORMACIÓN.....	24
7.6	ESTRUCTURA OPERATIVA DEL MODELO PEDAGÓGICO .....	24
8	PERFIL DE PROFESORES Y ESTUDIANTES DEL PROGRAMA .....	25
8.1	PERFIL DEL DOCENTE .....	25
8.2	PERFIL DEL ESTUDIANTE .....	26
8.3	PERFIL PROFESIONAL.....	26
8.4	PERFIL OCUPACIONAL.....	27
9	FUNCIONES BASICAS DE LA EDUCACIÓN .....	27
9.1	DOCENCIA .....	28
9.2	FUNCIÓN DOCENTE.....	28
10	INVESTIGACIÓN .....	28
10.1	OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN.....	29
10.2	LA INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA... 29	
10.3	ESTRUCTURA Y CONCEPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN EN LA FUNDACIÓN TECNOLÓGICA ANTONIO DE ARÉVALO - TECNAR.....	30
10.1	GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.....	30
10.5	CULTURA INVESTIGATIVA .....	31
10.6	ESTÍMULOS A LA INVESTIGACIÓN.....	33
210.7	FUENTES DE FINANCIACIÓN .....	33
10.8	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN .....	34
10.9	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN DEL PROGRAMA DE TECNICO PROFESIONAL EN COCINA.....	35

10.10	INVESTIGACIONES EN DESARROLLO Y FINALIZADAS.....	34
10.11	MEDIOS DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....	34
11	PROYECCION SOCIAL EN EL PROGRAMA.....	35
11.1	OBJETIVOS DE PROYECCIÓN SOCIAL.....	35
11.2	EGRESADOS EN EL MEDIO SOCIAL Y ACADÉMICO.....	35
12	BIENESTAR INSTITUCIONAL .....	36
12.1	OBJETIVOS DE BIENESTAR.....	36
13	REFERENTE ESTRATEGICO DEL PROGRAMA.....	37
13.1	ASPECTOS EXTERNOS AL PROGRAMA .....	37
13.2	ASPECTOS INTERNOS AL PROGRAMA.....	38
	Fortalezas .....	38
13.3	PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO DEL PROGRAMA .....	39
13.4	ESTRATEGIAS Y ACCIONES FO.....	40
13.5	ESTRATEGIAS Y ACCIONES FA.....	41

## **1.PRESENTACIÓN**

La Fundación Tecnológica Antonio De Arévalo, a través del Proyecto Educativo del Programa Técnico Profesional en Cocina, presenta su visión, misión, objetivos, principios y metas; expone la normativa jurídica que respalda la creación y estructura de la Institución y del programa, las políticas y estrategias que se establecen como medios para garantizar el cumplimiento del compromiso adquirido en el mejoramiento continuo de la calidad de la educación que imparte.

Este documento que consigna el Proyecto Educativo del Programa es coherente con el proyecto institucional, en el que se señalan los objetivos, lineamientos básicos del plan de estudios y de las actividades académicas, metas de desarrollo, estrategias políticas de planeación y evaluación y el sistema de aseguramiento de la calidad.

El proyecto Educativo del Programa que en este documento se presenta es el producto de esfuerzos de toda la comunidad educativa quienes se encuentran involucrados en la construcción y puesta en marcha de un proceso de cambio y optimización de la formación superior.



Los resultados que se materializan en este proyecto, participan en el proceso de construcción de los indicadores de calidad, buscando como norte la excelencia académica y el reconocimiento de las autoridades competentes para lograr la acreditación de alta calidad del programa.

## **2. RESEÑA HISTÓRICA**

### **2.1. DE LA INSTITUCIÓN.**

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo (TECNAR), con personería jurídica No. 322 de enero 23 de 1985, expedida por el Ministerio de Educación Nacional, enmarca su gestión académico-administrativa en los principios y aspectos legales definidos por la Constitución Política de 1991, por la Ley 30 de 1992, la Ley 115 de 1994, y todos los decretos que reglamentan la Educación Superior en Colombia, su filosofía institucional y los paradigmas, teorías y conceptos que orientan la Formación Superior.

Tiene su domicilio En la Avenida Pedro de Heredia # 31-45, sector Tesca, en el Distrito Turístico y Cultural de Cartagena de Indias, Departamento de Bolívar, República de Colombia. Además, desarrolla siete de sus programas para los CERES y seis programas en la ciudad de Barranquilla, en convenio con el Departamento del Atlántico.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 4 de 41</p>
---	---	--

Se funda la institución con el objeto de proporcionar educación superior, inicialmente en la modalidad tecnológica, para responder a las necesidades existentes en Colombia -sobre todo en la costa norte-, de formar profesionales en distintas ramas del saber con programas de ciclo corto que dan cabida a gran cantidad de bachilleres permitiéndoles incorporarse rápidamente al campo laboral.

En el año de 1985 TECNAR inicia sus actividades, fruto del esfuerzo de un grupo de cartageneros emprendedores y comprometidos con la ciudad y con el deseo de contribuir al desarrollo de Cartagena, ofreciéndole a la comunidad una nueva opción de formación en los niveles técnico profesional y tecnológico.

En aquellos momentos, sus fundadores visionaron la relevancia que tendrían en nuestro país los niveles de formación técnica y tecnológica, los cuales fueron incorporados en el Sistema de Educación Superior en 1980, mediante el decreto-ley 80. Para Cartagena, y para el caribe colombiano, esta decisión constituyó un gran acierto, ya que ha contribuido a ampliar la oferta educativa de la región, con calidad y pertinencia.



Es importante señalar que esta modalidad de estudio, desde el punto de vista social, es una opción favorable tanto para los jóvenes como para los padres de familia al permitirle a los primeros acceder al mercado laboral en un menor tiempo y, posteriormente, si lo desean, de acuerdo con sus capacidades económicas, cognitivas y sus intereses personales, continuar ascendiendo en los diferentes niveles de la Educación Superior.

La Institución inició labores con veintidós estudiantes del programa de Administración Naviera y Portuaria, en el segundo periodo lectivo del año de 1985. Hoy, TECNAR Cartagena, ofrece diez (10) programas técnicos profesionales, diecisiete (17) programas tecnológicos, 13 programas a distancia (4 Técnicas, 7 Tecnologías, 3 Especializaciones Tecnológicas), 6 Programas profesionales en convenio con la Corporación Universitaria Antonio José de Sucre.

Su Rector, DIONISIO VELEZ WHITE, es un eminente representante de la sociedad bolívareña, con amplia experiencia en actividades empresariales y educativas, ha sido miembro activo de agremiaciones especiales en la Educación Superior en el nivel nacional, entre ellas el consejo Nacional de Educación Superior C.E.S.U.

## **2.2. DEL PROGRAMA.**

El programa de Técnico Profesional en Cocina, de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo se registró ante el ICFES el día 27 de diciembre de 2012 y se le asignó en el Sistema Nacional de la Información de la Educación Superior (SNIES) el código 17154 e internamente la Institución le asignó el código 97.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 5 de 41</p>
---	---	--

El programa de Técnico Profesional en Cocina de la Fundación Tecnológica Antonio de Arevalo recibió el Registro calificado con resolución 17168 del día 27 de Diciembre de 2012.

### 3. CARACTERIZACIÓN

#### 3.1. GENERALIDADES

- **Denominación del Programa:** Técnico profesional en Cocina
- **Nivel de formación:** Técnico
- **Duración:** Dos (2) años, cuatro semestres académicos.
- **Título que otorga:** Técnico Profesional en Cocina.
- **Modalidad:** Presencial
- **Norma legal:** Acuerdo Consejo Académico No. 13 del 15 de diciembre de 2010
- **Total créditos:** 64

#### 3.2. BASES LEGALES Y SITUACIÓN ACTUAL DEL PROGRAMA.

El programa de Técnico profesional en Cocina fue creado por el Acuerdo, del Consejo Superior.

Entre las normas legales internas que regulan el programa se destacan las siguientes:

- Plan de Desarrollo Institucional
- Proyecto Educativo Institucional
- Plan de Acción de la Facultad de Ciencias Sociales
- Estatuto Docente
- Reglamento Estudiantil de la Institución.

Entre las normas externas que regulan el programa se mencionan a continuación:

- Constitución Política de Colombia en su Artículo 67 en el que se habla de la responsabilidad del Estado para regular, vigilar, inspeccionar la educación para velar por su calidad integral; así como en los Artículos 68 y 69.
- Ley 30 de 1992: Esta es la ley que reglamenta la Educación Superior en Colombia, entre sus beneficios se destaca la autonomía universitaria que brinda a las universidades, grandes posibilidades para gestionar sus proyectos institucionales en coherencia con lo propuesto en la Constitución en los artículos citados anteriormente.
- ICFES: Resolución de Aprobación.
- Consejo Nacional de Acreditación, CNA.
- La Ley 115 de 1994
- La Ley 749 de julio 19 de 2002



- Decreto 2566 del 10 de Septiembre de 2003 por el cual se establece las condiciones mínimas de calidad para todos los programas inscritos en el registro nacional de la Educación Superior y el crédito académico como mecanismo de evaluación de calidad, transferencia estudiantil y cooperación interinstitucional.
- Resolución 3462 de Diciembre 30 de 2003 que establece el 30 de Diciembre de 2005 como fecha límite para la entrega del documento de condiciones mínimas de calidad.

### 3.4. PLAN DE ESTUDIO

SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS
<b>I</b>	Catedra Tecnaristas I	2
	Procesos Administrativos	3
	Cocina básica	3
	Introducción A la Gastronomía	2
	Técnica y manipulación de alimentos	3
	Matemáticas Generales	3
	Metodología de Investigación	2
SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS
<b>II</b>	Catedra Tecnaristas II	3
	Informática Y Herramientas	2
	Cocina fría I	3
	Cocina Caliente I	3
	Francés Técnico	3
	Nutrición y Dietética	2
SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS
<b>III</b>	Cocina fría II	3
	Cocina Caliente II	3
	Panadería y Pastelería	3
	Catedra Tecnaristas III	2
	Electiva libre I	2
	Costos y Presupuestos	3
SEMESTRE	ASIGNATURA	CREDITOS
<b>IV</b>	Cocina colombiana	3
	Cocina Internacional I	2
	Electiva de profundización I	3
	Prácticas Empresariales	8

#### 4. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN.

El programa de Técnico profesional en Cocina se encuentra adscrito a la Facultad de Ciencias Económicas Dentro de la estructura académica de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo - Tecnar, la máxima autoridad del programa es el Decano de la Facultad de Ciencias Económicas bajo su dirección y asesoría están: el director de los programas del Escuela de Turismo y Gastronomía, la Secretaría Académica, Consejo de Facultad, los comités curriculares de cada uno de los diferentes programas, los docentes de planta, cátedra y la secretaría de la facultad.

Las funciones de cada uno de los miembros de la Facultad y de los comités de apoyo fueron aprobadas según Acuerdo (04-08). El cumplimiento de las funciones de las personas asignadas a la Facultad es evaluadas por el Decano y este a su vez es evaluado por la Vicerrectora Académica.

Anualmente cada unidad académica de la Institución elabora un plan de acción con los proyectos y acciones a desarrollar en el período. Lo establecido en ese documento es evaluado al finalizar el semestre en una reunión en la que participan todas las personas implicadas.

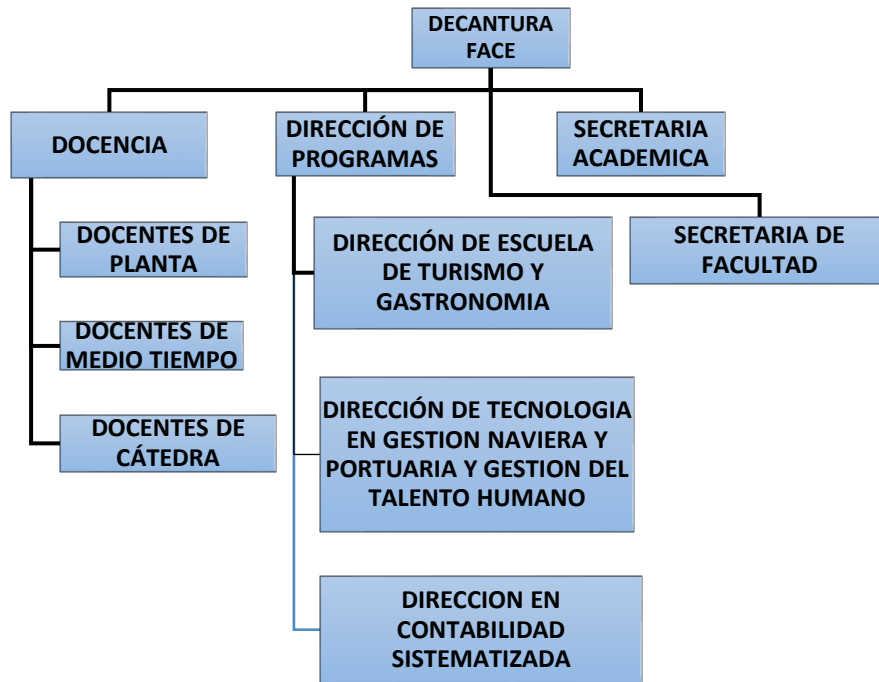




Ilustración 1. Estructura organizacional – Facultad de Ciencias Económicas

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p><b>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</b></p> <p><b>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</b></p> <p><b>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</b></p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 10 de 46</p>
--	--	---

## **5. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA.**

Colombia es un país con una privilegiada ubicación geográfica al tener costas en los dos océanos más importantes del mundo: Atlántico y Pacífico. Ubicación que facilita el acceso con los mercados europeos, asiáticos y americanos. “La ciudad y su puerto se encuentran ubicados en la encrucijada de las rutas: Europa / Lejano Oriente, Europa / Pacífico Sur, EEUU - Costa Este / EEUU - Costa Occidental, Sudamérica - Costa Atlántica / Sudamérica - Costa Pacífica.

La Costa Caribe Colombiana ha venido fortaleciendo e incrementando su desarrollo gastronómico, para ponerse a la altura de las grandes capitales de la gastronomía mundial: como Madrid, París, New York, Lima entre otras.

Es así como la ciudad de Cartagena está dentro ciudades turísticas más importantes del mundo. Los empresarios del sector de la hotelería y la restauración, han coincidido en la importancia de contar con un recurso humano altamente capacitado y entrenado para enfrentar los grandes retos de la gastronomía local internacional, donde se requiere mayor eficiencia y competitividad tanto en equipos y tecnología como en el recurso humano.



Así pues, el carácter global que asumirá la educación obligará a las instituciones de educación superior a preparar a los educandos para ser competitivos profesionalmente. De tal manera, es entonces la impronta de hombre, ciencia y sociedad que las instituciones educativas deben otorgar a sus egresados, aún en condiciones de globalización.

La globalización se manifiesta también dentro del universo de la cultura, con las demandas sociales: salud, explosión demográfica, alimentación, viviendas, población desplazada identificadas en el contexto Nacional con el Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018 y en el contexto local con el Plan de Desarrollo para Cartagena de Indias.

Dentro de estos contextos, el Tecnólogo en gastronomía no puede ser ajeno a los procesos de desarrollo planteados por el actual gobierno nacional y local. Por consiguiente, es de interés público asegurar la existencia del egresado de este siglo, que requiere de un nuevo perfil, para responsabilizarlo de dichos ámbitos concernientes a la parte Gastronómica.

### **5.1 OPORTUNIDADES EXISTENTES O POTENCIALES DE DESEMPEÑO LABORAL**

En este mundo tan cambiante e innovador, donde los cambios están a la orden del día, y donde la habilidad para crear, innovar y liderar juegan un papel importante en el desarrollo empresarial, se necesita un egresado con las competencias suficientes para advertir y saber

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 12 de 41</p>
---	---	---

manejar lo que sucede en su entorno, permitiendo de esta manera una mejor visualización de los factores que de algún modo afectan el desarrollo empresarial e incluso personal. Por otro lado, cabe anotar que dentro del desarrollo del modelo aperturista, las iniciativas de emprendimiento empresarial juegan un papel importante dado la reducción del tamaño del Estado, creando una competencia laboral muy grande, los cuales se pueden traducir en desempleos.



El rápido desarrollo del sector turístico, industrial, comercial y de servicio de índole profesional en las instituciones turísticas, gastronómicas, comerciales, industriales, de transporte y financieras, permiten ampliar la cobertura de gestión y la expansión de actividades que obligatoriamente se manejan en las mencionadas entidades.

El egresado es un profesional con capacidad para analizar el mercado mundial y sus tendencias y sus posibilidades para operar en él, Investigar y penetrar los mercados nacionales e internacionales a fin de ofrecer al país y a las empresas, nuevas alternativas, demostrando nuevas estrategias y habilidades de desarrollo tanto a nivel nacional como internacional.

Además debe estar preparado para la creación de empresas, para liderar trabajos en equipo, investigar, innovar en función de su saber y desarrollo de la ciudad. Por tanto la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR, está empeñada en acercar su labor formadora a los nuevos desafíos derivados de la globalización.

Por lo anteriormente mencionado es responsabilidad de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo - TECNAR, estar atentos a las necesidades de formación de la sociedad en la que está inmersa para propiciar proyectos que, como el que nos ocupa, buscan lograr la preparación de recursos humanos de urgente necesidad para la prosperidad nacional, regional y local.

El egresado del programa Técnico profesional en Cocina, desarrollará competencias ocupacionales para poder de manera cualificada desempeñarse eficientemente en el sector gastronómico y hotelero tanto a nivel nacional como internacional, velando por la aplicación correcta de los procedimientos de acuerdo a las normas de seguridad e higiene establecidas en el decreto 3075 de 1997.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 23 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 13 de 41</p>
--	---	---

## 5.2 LAS TENDENCIAS DEL EJERCICIO PROFESIONAL EN LOS PROGRAMAS DEL ÁREA DE COCINA

La necesaria autonomía en lo cotidiano, que nos proponemos generar en nuestros estudiantes, está en relación de conseguir que éstos desarrollen habilidades concernientes a la higiene, acondicionamiento y producción culinaria.

El crecimiento en el área gastronómico, explica la importancia de acumular capital humano para garantizar el progreso e innovación continua trayendo como consecuencia el crecimiento económico.

El capital humano se gesta mediante la apropiación del conocimiento que hacen los seres humanos; la cultura, la nutrición y la salud son condiciones del entorno personal que permiten aprovechar ese conocimiento. En esta concepción se destacan el componente educativo de la población, sus habilidades y conocimientos, en diversos niveles. El conocimiento es lo que define la supervivencia y la competitividad de las sociedades de hoy.




Es también la actividad de cocinar, un momento de compartir saberes y costumbres de su familia y su cultura con los demás. Enseñándoles lo importante de hacer algo para compartir con otras/os y la satisfacción que genera la gratitud. Entonces es un espacio, para demostrar las habilidades y beneficios personales y convertirse en lazo social, cultural y del ejercicio de valores.

Los profesionales en lo que hace referencia al Turismo y la Gastronomía, tienen muchas posibilidades de desempeño en el mercado laboral, porque poseen los ingredientes vitales para un buen desempeño profesional, principalmente porque adquieren habilidades de pensamiento como la creatividad e innovación, además de ser capaces de proponer o diseñar soluciones prácticas para todo.

## 5.3. PERTINENCIA DEL PROGRAMA

Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Colombia ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de las exigencias de los clientes. Los sistemas productivos en la industria de la alimentación en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en almacenaje y aplicación de las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantención y despacho de alimentos, dando cumplimiento a las normas nacionales (decreto 3017 de 1997) e internacionales. El mercado local, nacional e internacional requiere cada vez más cocineros y cocineras con fundamentos técnicos y culturales; más



  	<p style="text-align: center;"><b>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO</b> <b>TECNAR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS</b> <b>TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</b></p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 14 de 41</p>
---	---	---

allá de hacer preparaciones buenas y agradables a la vista, se deben manejar los fundamentos técnicos y teóricos que sostienen una preparación de la cocina nacional e internacional.



La globalización y el desarrollo económico han permitido que a nuestra ciudad la visiten cada vez más extranjeros y que así, se vivan y expresen nuevas experiencias gastronómicas que permiten conocer sus productos, preparaciones y servicios. Junto con ello, el acceso a internet y a la televisión conlleva una actualización constante en relación a las nuevas tendencias, lo que produce que los comensales y usuarios de los diferentes tipos de servicios gastronómicos sean más exigentes y soliciten que sus alimentos vengan en óptimas condiciones (como temperatura adecuada, en su punto, con el sabor y textura correspondiente), junto con ser atendidos con el servicio adecuado. Así, además de las competencias disciplinares de la especialidad, Técnico profesional en Cocina debe ejercer su rol con actitud profesional, actuando con responsabilidad, con capacidad de trabajar en equipo, siendo honrado y respetuoso, manteniendo buenas relaciones interpersonales, las que son necesarias para el logro y éxito de la producción, servicio y satisfacción del cliente. El egresado del programa Técnico profesional en Cocina podrá desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, de acuerdo a las características del establecimiento y puestos de trabajo de las empresas de alimentación. Podrá desempeñarse en el área de la cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería, realizando las tareas de pre elaboración, producción, montaje y despacho. Además, será capaz de diseñar menú y cartas aplicando las normas establecidas.

La industria de la alimentación se conforma de distintas áreas que ofrecen diversos puestos de trabajo en los que los egresados se pueden desarrollar, de acuerdo a sus intereses y características personales. Así, está la posibilidad de trabajar en el sector de los alimentos pre elaborados, en restaurantes temáticos internacionales y colombianos, en casinos, hospitales o clínicas, hoteles, banqueteras, servicios de catering, panaderías, pastelerías o cafeterías, además de poder desarrollar su propia microempresa.

Este Programa promueve la participación activa del sector productivo en el proceso educativo de los estudiantes, mediante prácticas profesionales y actividades de aprendizaje en las empresas.

#### **5.4. EL ESTADO ACTUAL DE LA FORMACIÓN EN EL ÁREA DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA EN EL ÁMBITO REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL**

El sector gastronómico en los últimos años ha mostrado un crecimiento importante en el país. De acuerdo con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), el

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 15 de 41</p>
---	---	---

sector tuvo en promedio un crecimiento en todo el país superior a 22%, pero hay regiones como el Caribe que registraron un crecimiento mayor a 40%.

De acuerdo a este crecimiento que es muy positivo, este sector toma gran importancia por el aumento de empleos que va generando, obedeciendo también al auge turístico que ha tenido el país, generando un crecimiento económico que permite que el sector gastronómico mejore cada vez más.

Uno de los grandes retos es que con el potencial gastronómico que hay en el país posicionemos la gastronomía colombiana en el mundo; tenemos cómo hacerlo, pero para ello es necesario capacitar de forma integral a los estudiantes, ya que contamos con excelente materia prima, que además es muy variada.

Sin embargo, existen varias inquietudes de las asociaciones y agremiaciones de profesionales en gastronomía, de las instituciones de educación superior y del Estado respecto a:

- La pertinencia de los programas en términos de las necesidades de la sociedad, como se pueden proyectar en ésta.
- Los contenidos que orientan los procesos de formación teórico - practicas
- La calidad de los docentes.
- Compromiso con la investigación.
- Los procesos académicos con sus medios y apoyos adecuados.
- La coherencia de los proyectos educativos institucionales con las necesidades y los procesos de desarrollos locales y regionales en el contexto de la globalización.
- La coherencia entre los procesos académicos y los perfiles ocupacionales y profesionales de los egresados, y el impacto de ellos en el medio.

Por ende, esto no lleva a una búsqueda permanente de la calidad al interior de las instituciones de educación superior y a la aplicación de estrategias de mejoramiento entre las cuales se resaltan los procesos de autoevaluación permanente, la realización de convenios para el uso compartido de recursos, la cualificación docente, la actualización en cuanto a equipos necesarios, a lo cual se suma la benéfica incidencia de egresados cuyos aportes a la formación se traducen positivamente en la búsqueda del desarrollo y del prestigio de su actividad profesional, que nos conlleve al beneficio para el país.

## **5.5 APORTES QUE LO DIFERENCIAN DE OTROS PROGRAMAS DE LA MISMA DENOMINACIÓN EN LA REGION Y EN EL PAÍS**

El programa de Técnico profesional en Cocina es uno, sino el único programa en Cartagena, con esta denominación. Aun cuando pocas instituciones de la ciudad y del país ofrecen carreras tecnológicas y universitarias en el área de la gastronomía, nuestro programa surge como una oportunidad para las personas que quieren desempeñarse en las actividades relacionadas con alimentos y bebidas, que no han encontrado el espacio para formarse y desarrollarse en ese campo.

Las bases de la formación académica son una herramienta importante para quienes luego deseen profesionalizarse, quienes con 4 semestres adicionales tienen la oportunidad de obtener el título profesional como gastrónomos, carrera que está proyectada para instalarse por la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo.

Nuestro programa tiene las siguientes características:

- Es el único programa con este nombre en la ciudad.
- Las asignaturas de Profundización y Electivas, tienen como objetivo principal satisfacer necesidades particulares del alumno, dando la oportunidad de expandir y profundizar con ellas un conocimiento específico de la profesión.
- Se promueven y realizan visitas empresariales que le permitan al estudiante visualizar su proyección laboral y asimilar mejor las enseñanzas académicas recibidas.
- Para las acciones de estudio fuera del aula, se ofrece un proceso de acompañamiento específico en las asignaturas, por parte de los docentes, a más de los servicios de apoyo, como Internet, sala de estudios, Laboratorio de Innovación Tecnológica, etc.

La propuesta de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR; es entonces formar Profesionales conocimientos, aptitudes, competencias, destrezas y habilidades para desempeñarse en las diferentes áreas de la cocina (cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería) realizando las tareas de pre elaboración, producción, montaje y despacho con dominio de los procedimientos.

La Dirección del Programa; además, se ha preocupado por mantener una estrecha articulación teoría-práctica, reflejada en el diseño curricular y específicamente en el plan de estudios el que está matizado por una docencia contextualizada, a partir de la experiencia y el ejercicio profesional del docente, de manera que fortalecen al estudiante para el logro de habilidades y destrezas, acompañado por un importante conjunto de conocimientos que dan soporte a la formación del estudiante desde el punto de vista teórico. En el currículo de programa, se incluye el desarrollo de competencias, lecturas y el número de talleres o prácticas a realizarse durante el periodo académico, para que los estudiantes puedan interactuar de forma activa con profesionales que les permitan desarrollar un pensamiento

lógico y creativo; teniendo también en cuenta que a partir de las Cátedras Tecnaristas, que se incluyen, se genera una formación socio-humanística.

## **5.6 APORTES ACADÉMICOS Y EL VALOR SOCIAL AGREGADO**

El programa Técnico profesional en Cocina, cuenta con un grupo de docentes con amplia experiencia profesional que facilita la vinculación de los egresados en las empresas del sector productivo de la ciudad de Cartagena.

Promoción de proyectos de investigación (Proyectos de Aula), proyección social a partir de problemáticas reales y el CICTAR (centro de investigaciones científicas y tecnológicas), como estrategia de fomento de la investigación, Pasantías nacionales e internacionales y el consultorio empresarial que le permiten al egresado visualizarse como creador de su propia empresa y la capacitación docente tanto en lo que se refiere a nuevas tecnologías aplicadas a los procesos de enseñanza-aprendizaje como a las actualizaciones pertinentes del programa.

Los Centros Regionales de Educación Superior – CERES, son una estrategia para llevar la oferta universitaria a los barrios y veredas y ampliar la cobertura de la Educación Superior para la gente de los estratos 1 y 2 en el distrito de Cartagena.

Los CERES de Cartagena son colegios que se convierten en universidades de noche y fines de semana y cuentan con infraestructura tecnológica, de información y comunicación, en el cual la comunidad puede acceder a programas de educación superior que ofrecen diferentes instituciones universitarias a través de una alianza estratégica entre el sector productivo, la alcaldía, el icetex y las mismas Instituciones de educación superior

## **5.7 COHERENCIA CON LA MISIÓN Y EL PROYECTO INSTITUCIONAL**

En coherencia con el Proyecto Educativo Institucional y la Misión de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR, el Programa Técnico profesional en Cocina, toma su compromiso al ofrecer a la sociedad colombiana un profesional integral, de pensamiento crítico, ético y creativo, en la igualdad y en la responsabilidad, fundamentado en procesos académicos de calidad.

Además, involucrado en el mejoramiento práctico desde sus áreas de desempeño profesional para contribuir al desarrollo del entorno local, regional y nacional.

La formación de los estudiantes del programa responderá a las necesidades propuestas y visibles del sector productivo afín a los procesos de productividad, globalización y crecimiento económico; la construcción y ampliación del conocimiento, siendo en estos campos en donde él se integra en el ejercicio mediante el desarrollo de cada asignatura, de

los proyectos de aula, seminarios, talleres, diplomados y conferencias, no sólo en ellos, sino para las empresas y ciudadanía en general, desde su proyección social.

## **6 FILOSOFÍA INSTITUCIONAL Y DEL PROGRAMA**

### **6.1 MISIÓN DE LA FUNDACIÓN TECNOLÓGICA ANTONIO DE ARÉVALO.**

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo es una Institución de Educación Superior, de carácter privado, que propende por la formación integral de las personas que requiere el entorno globalizado, apoyada en una sólida comunidad académica y administrativa que, con calidad y responsabilidad, armoniza la docencia, la investigación y la proyección social, disfrutando de bienestar institucional y del uso de las tecnologías de vanguardia, en un ambiente de convivencia, conciliación y pluralismo étnico y cultural.

### **6.2 VISIÓN DE LA FUNDACIÓN TECNOLÓGICA ANTONIO DE ARÉVALO.**

En el año 2019, la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo será reconocida, a nivel nacional, como la mejor Institución Tecnológica con responsabilidad social, por la excelente formación integral que imparte, y la calidad de sus procesos académicos y administrativos, que se hace evidente en las capacidades y actitudes de sus profesionales como ciudadanos competentes en el ámbito laboral.



### **6.3. MISIÓN DEL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA.**

El programa de Técnico profesional en Cocina, tiene como misión impartir una formación multidisciplinaria e integral desarrollando procesos educativos que generen en el estudiante conocimientos y habilidades orientados a la formación de competencias culinarias y una cultura gastronómica que rescaten el patrimonio gastronómico local y/o nacional. Contando además, con un cuerpo docente de alta calidad y la infraestructura necesaria para formar profesionales emprendedores respondiendo a las necesidades y expectativas del entorno, brindando al estudiante el mejoramiento de la calidad de vida de sí mismo y de la población en general, bajo principios de excelencia, creatividad, autonomía y responsabilidad social.

### **6.4. VISIÓN DEL PROGRAMA TECNICO PROFESIONAL EN COCINA.**

En el 2019 el programa de Técnico profesional en Cocina, se consolidara como una excelente alternativa de formación en el sector de la hotelería y turismo a nivel nacional e internacional, a través de acciones y con liderazgo para contribuir al desarrollo social, económico y cultural a través de la gastronomía.



  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 20 de 46</p>
--	---	---

## 6.5. PRINCIPIOS Y VALORES.

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo formará ciudadanos fundamentándose en los siguientes principios y valores:

**PRINCIPIOS:** Los principios del programa son los contemplados en el PEI.

**LIBERTAD:** El proceso de formación está cimentado en el libre pensamiento y el pluralismo ideológico, para propiciar un ambiente en la comunidad académica de libertad de enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra.

**EDUCAR CON EXCELENCIA:** Propender por la calidad de la enseñanza que permita construir una comunidad académica con pensamiento crítico, reflexivo, participativo, responsable y comprometido con los problemas de la sociedad y capaz de presentar soluciones innovadoras.

**IDENTIDAD CULTURAL:** Concebida como la actitud para participar y fomentar la conservación y difusión de las expresiones culturales que caracterizan a las personas del Caribe Colombiano, respetando las particularidades de otras formas culturales existentes.

**EDUCAR EN DEMOCRACIA:** Interpretada como la acción que ejerce libremente el consenso y el disenso, el respeto a los demás, el trabajo en equipo, el manejo de los conflictos y diferencias a través del diálogo.

**FLEXIBILIDAD:** Entendida como la forma de impartir la enseñanza fundamentada en estructuras, métodos y procesos académicos que generen creatividad, innovación y apertura de criterios en los estudiantes para que respondan a los cambios permanentes del mundo.

**AUTONOMÍA:** Condición que implica capacidad para laborar su propio proyecto de vida respetando los derechos de los demás.



**RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Compromiso que tiene la Institución con el medio, de realizar actividades y proyectos que apunten al beneficio tanto de los estudiantes como de la sociedad en general, para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida en la comunidad que recibe su influencia.

**PERTINENCIA:** Entendida como la capacidad de responder a las necesidades reales y demanda de la sociedad.

**VALORES:** Los valores del programa son los contemplados en el PEI.

**HONESTIDAD:** La formación moral de una persona se mide con este valor e implica una adecuada comprensión de sí misma y de sus propias cualidades en la búsqueda de alcanzar la transparencia en sus actos.

**TOLERANCIA:** Es la condición humana que le permite al hombre entender que no existen verdades absolutas, facilitándole la comprensión de los problemas y la manera de actuar de sus semejantes y dándole la capacidad de poder vivir bien en comunidad y fomentar la convivencia entre las personas.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 19 de 41</p>
---	---	---

**RESPONSABILIDAD:** Uso adecuado de la autonomía personal frente al cumplimiento de sus deberes y funciones sin menoscabo de los derechos de los demás. Capacidad de reconocer y aceptar la consecuencia de sus actos.

**PERSEVERANCIA:** Tenacidad para el logro de las metas individuales y colectivas. No es suficiente empezar, hay que trabajar, accionar y perseverar.

**PERTENENCIA:** Capacidad de la persona para respetar, servir, defender y amar todo aquello en lo que participa y hace parte de su vida.

**SOLIDARIDAD:** Es un valor que le permite al ser humano integrarse y trabajar en un fin común generando bienestar y un ambiente de convivencia que propicia el desarrollo.

**RESPECTO:** Es el reconocimiento, la aceptación y el aprecio de las cualidades y derechos del prójimo. Es la atención y consideración a los intereses y sentimientos del otro.



**COMPROMISO CIUDADANO:** Es la participación cívica, política y social del individuo, en la comunidad de la cual forma parte. Implica el ejercicio de sus derechos y deberes como miembros de una sociedad.

## 7. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- Brindar a los estudiantes las herramientas básicas de la cocina para que puedan coordinar actividades en empresas del sector de la hotelería y la restauración.
- Ofrecer a la sociedad Técnicos profesional en Cocina, conocedores de la legislación estipuladas en cada uno de los manuales de procedimientos de BPM, para interpretarlas y aplicarlas en el ejercicio de sus funciones.
- Asegurar la pertinencia del currículo del Programa para garantizar una formación adecuada a las necesidades y expectativas de la sociedad y del sector hotelero y de restauración.
- Crear profesionales comprometidos con el desarrollo gastronómico y por consecuencia turístico, conscientes de la importancia de esta actividad, productora de servicios y generadora de divisas y de empleos.
- Aplicar las técnicas culinarias de la gastronomía local, nacional e internacional.
- Poseer conocimientos del marco legal de la empresa gastronómica, en lo referente a sus derechos y obligaciones.
- Tener una visión prospectiva de la gastronomía, para el mejor desarrollo de la misma contribuyendo de manera tanto personal como empresarial.
- Empezar un negocio propio que le permita al estudiante aplicar los conocimientos y técnicas aprendidos en su formación y a su vez generar fuentes de empleo que contribuyan al desarrollo de la gastronomía.

### 7.1. COMPETENCIAS

El Técnico profesional en Cocina, tendrá las siguientes competencias:

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 21 de 41</p>
---	---	---

**Competencias Laborales:** Formación teórico – práctica que asegure una eficaz gestión de las áreas administrativas y operativas de la empresa. Demostrando nuevas técnicas al equipo de trabajo. Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes. Instruir a los cocineros y /o auxiliares en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos. Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad. Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.

**Competencias Interpretativas:** Desarrollo de la capacidad analítica ante las situaciones que afronte, previendo las consecuencias de las decisiones que asuma.

**Competencias Argumentativas:** Desarrollo de las habilidades de expresión (oral y escrita), análisis e interpretación en forma objetiva de las situaciones del entorno.

**Competencias Sociales:** Adquisición de habilidades en las relaciones humanas, administración de conflictos interpersonales y dirección de grupos que le permitan vivir en comunidad y asumir un comportamiento socialmente responsable.

**Competencias Éticas:** Desarrollo de las habilidades de comportamiento social y profesional, dentro de las normas y conductas socialmente aceptadas.

**Competencias Comunicativas:** Conocimiento y aplicación de los idiomas inglés y español para facilitar su comunicación y el uso de las herramientas informáticas.

**Competencias Artísticas Y Físicas:** Desarrollo del estudiante en actividades complementarias y del interés particular del estudiante, relacionadas con las áreas artísticas y deportivas a través de asignaturas electivas que brinda la institución.



La metódica y los procesos evaluativos son concordantes con los propósitos que se persiguen: desarrollo de las competencias personales, laborales y profesionales del Tecnólogo en Gestión gastronómica para garantizar un buen comportamiento familiar, social y laboral.

**Competencias del área de Énfasis:** Podrá desempeñarse en el área de la cocina fría, cocina caliente, pastelería y panadería y/o en todas las áreas pertinentes a la cocina, realizando las tareas de pre elaboración, producción, montaje y despacho.

## 7.2. MODELO PEDAGÓGICO DEL PROGRAMA

El Modelo Pedagógico del Programa Técnico profesional en Cocina tiene coherencia con el Modelo Pedagógico que sigue la Institución. TECNAR busca construir una comunidad académica con pensamiento crítico, reflexivo, participativo, responsable y comprometido con los problemas de la sociedad y capaz de presentar soluciones innovadoras.

En cuanto a la formación integral, la Fundación propende por generar en las personas actitudes y aptitudes en forma equilibrada que les permita poseer un conocimiento específico y riguroso aplicándolo con dignidad, ética y espíritu social.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 22 de 41</p>
---	---	---

En tal sentido, en la Institución se definen acciones académicas y administrativas que propicien la formación integral de los estudiantes, orientándolos en fomentar una autonomía responsable que los induzca a construir y consolidar una actitud permanente hacia la adquisición y recreación del conocimiento y su aplicación a la solución de los problemas del entorno.

Se pretende a su vez propiciar el acercamiento e integración entre el saber disciplinario y la práctica, así como el intercambio y discusión constructiva de ideas y el ordenamiento de conceptos que generen la creatividad compartida. Al desarrollar programas de bienestar entre los estamentos de la Institución se busca despertar el sentido de pertenencia, el mejoramiento de la calidad de vida y la formación integral de los educandos. Con relación a contribuir al desarrollo de Colombia en un ambiente de convivencia y respeto por la pluralidad étnica y cultural, la Institución se ha trazado estos otros objetivos:



Implementar un modelo pedagógico que desarrolle en el estudiante capacidades creativas e intelectuales, de abstracción y de pensamiento sistémico así como también, actitudes de cooperación que les permita contribuir en la construcción de ambientes de convivencia y respeto por la pluralidad étnica y cultural en los ámbitos donde se desenvuelva.

Implementar una unidad de enlace con la industria, la comunidad y la sociedad, en general, propiciando la incorporación de referentes académicos que induzcan a integrar el conocimiento científico a la producción con generación y/o adaptación de tecnologías.

### **7.3. ESTRATEGIAS QUE PERMITEN EL TRABAJO INTERDISCIPLINARIO Y EL TRABAJO EN EQUIPO**

Las estrategias que el programa utiliza para contextualizar los conocimientos académicos en la práctica propia de la actividad del Técnico profesional en Cocina, son dinámicas y flexibles. El diseño de las actividades se ha orientado a la coherencia con el enfoque de competencias laborales y el contexto de estudiantes en la empresa. Estas actividades se presentan a modo de ejemplos y se asocian a metodologías didácticas apropiadas que describen las acciones de preparación, ejecución y cierre que desarrollan en el campo laboral.

**6.3.1. Desarrollo de actividades teórico- prácticas:** Desde el segundo semestre de año 2016, se viene implementando, Muestras Gastronómicas, el cual se define como un espacio académico que permite que los estudiantes demuestren los conocimientos teóricos adquiridos y habilidades, expresadas en el dominio de procedimientos y técnicas. En los grupos de IV y V semestre, se realizan simulaciones de contextos laborales donde cada estudiante tiene la libertad y responsabilidad de demostrar sus capacidades para

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 23 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 23 de 41</p>
---	---	---

desempeñarse en situaciones que buscan imitar o reproducir la realidad laboral; donde se evalúan aspectos como responsabilidad, puntualidad, creatividad, emplatados, combinación de colores, sabores y texturas. Teniendo como invitados chef locales y/o nacionales, que con sus conocimientos y críticas constructivas logran de forma directa recalcar o corregir la labor de cada uno de los estudiantes.

### **6.3.2. Estrategias pedagógicas y contextos posibles de aprendizaje para su desarrollo y para los logros de los propósitos:**

Para el desarrollo de estas estrategias pedagógicas se desarrollan actividades como:

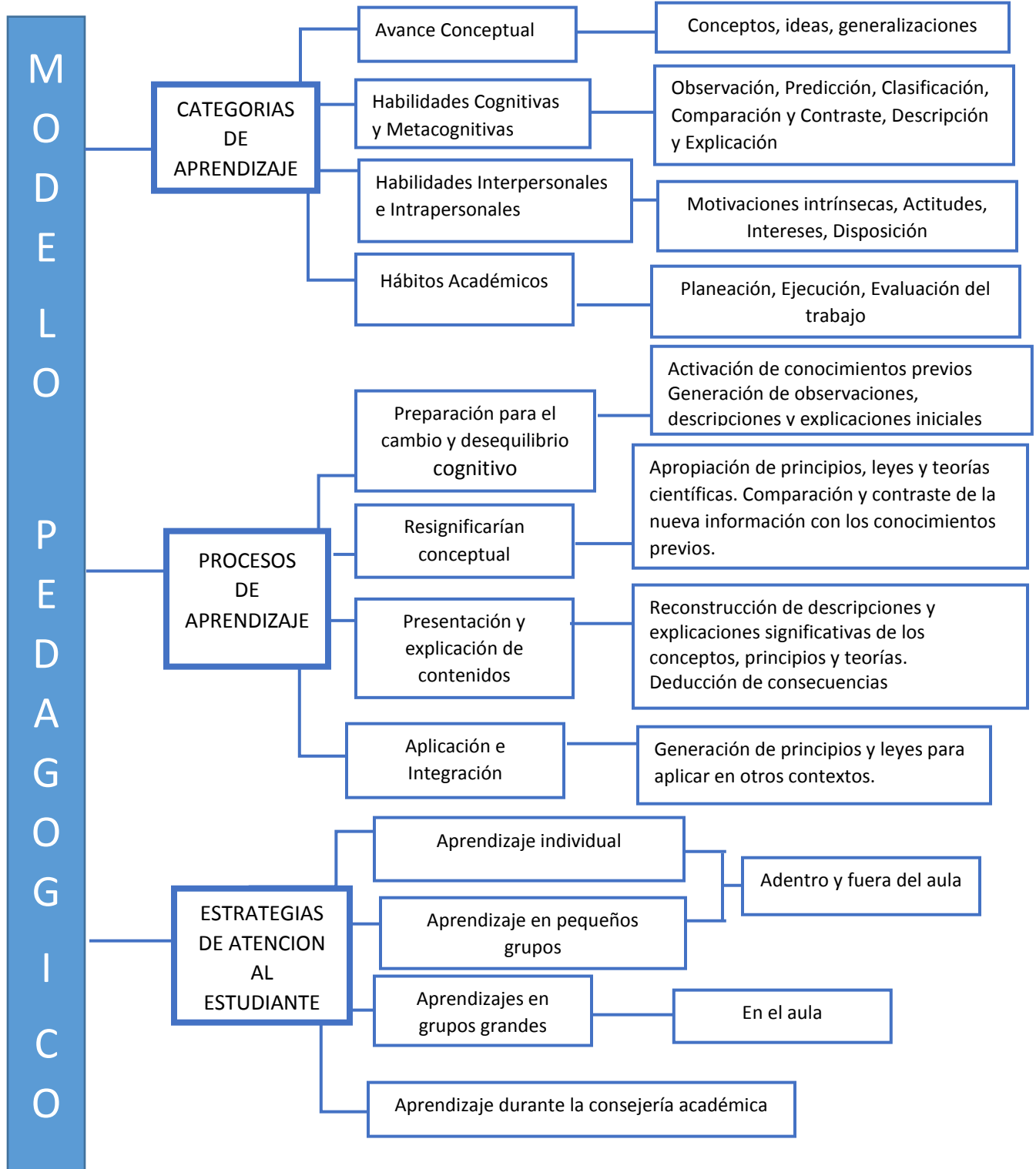
- Juego de roles, Consiste principalmente en distribuir diferentes roles entre estudiantes para que representen una situación real del mundo del trabajo. Los estudiantes deben ejercer un cargo específico como se determina en una brigada de cocina (chef, subchef, auxiliares, steward) para probar el nivel de conocimiento que tienen sobre determinadas funciones laborales, aplicando contextos aprendidos, nuevos conceptos, modificar, mejorar, solucionar situaciones problemáticas, e, innovar, crear, rediseñar y diseñar nuevas situaciones que permitan mejorar el trabajo a realizar. Creando la curiosidad del estudiante, que es el motor de la investigación.
- Microenseñanza, Con este método se emplea la observación para corregir errores de aplicación de un procedimiento. La actividad se graba en video, lo que permite que, por un lado, cada estudiante se vea y se escuche para autoevaluarse y, por otro, que el grupo también ayude en la evaluación. Por medio de la retroalimentación propia y de los demás, este método ayuda al grupo a mejorar.


Como puede apreciarse, varias de las metodologías expuestas requieren que los estudiantes desarrollen la habilidad de trabajar en equipo, lo cual les será propicio en un contexto laboral futuro. Además, el método DREA desarrolla el proceso aprendizaje-enseñanza y el docente participa como un tutor, un mediador, un orientador, un reforzador, un motivador, un organizador y busca desarrollar en los estudiantes las habilidades cognitivas, el pensamiento creativo, el pensamiento superior, las habilidades meta cognitivas, (el autodiagnóstico, la autocrítica, la autorreflexión y la auto evaluación) como también coevaluación y la heteroevaluación, las habilidades comunicativas e interpersonales, los avances conceptuales y el hábito académico, ósea se desarrolla el aprendizaje autónomo. Para ello, los docentes imparten conocimientos básicos motivando de manera permanente a los estudiantes a la creación de nuevas técnicas de preparación que los conlleve a la innovación y perfección de preparaciones con altos estándares de calidad (Trabajo independientes y grupales, Seminarios y talleres, Videos, charlas, conversatorios, video conferencias, debates). Finalmente, es importante la incorporación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a la formación, tomando en cuenta que estas tienen un papel transformador prácticamente en todos los campos de la



actividad humana, representando un aporte relevante tanto a la enseñanza como al aprendizaje.

### 7. ESTRUCTURA OPERATIVA DEL MODELO PEDAGÓGICO



	<p><b>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</b></p> <p><b>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</b></p> <p><b>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</b></p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 25 de 41</p>
---	--	---

## **8. PERFIL DE PROFESORES Y ESTUDIANTES DEL PROGRAMA**

### **8.1. PERFIL DEL DOCENTE**

El Consejo Superior de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo –TECNAR establece las políticas para la selección, vinculación, clasificación, evaluación, capacitación, remuneración, bienestar y distinciones e incentivos que garanticen y propicien una docencia cualificada, y determina los deberes y derechos del profesorado y un régimen disciplinario que aseguren una relación contractual clara y funcional.

La fundación Tecnológica Antonio de Arévalo mediante el Acuerdo 002 de marzo 17 de 2004 define el reglamento docente ajustado a su actual Proyecto Educativo Institucional (PEI).



El Artículo 01 de dicho acuerdo rige las relaciones de TECNAR con los docentes vinculados a ésta. Basados en el Art. 123 de la Ley 30 de 1992 y el código sustantivo del trabajo.

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo, TECNAR, coincide con los lineamientos del Estado y los comparte y traduce en hechos en desarrollo del Programa de la Facultad de Ciencias Económicas. TECNAR concibe la enseñanza como un ejercicio basado en la integración de docencia, investigación y extensión para responder con calidad los retos del contexto (PEI) y, por tanto, orienta sus acciones hacia la alta calificación de su profesorado. Para ese efecto, la Institución se apoya en tres estrategias principales como lo son el Reglamento Docente, Estatuto Docente y el Mejoramiento Continuo a través de la Cualificación Docente.

Los docentes del programa Técnico profesional en Cocina, son reconocidos por su calidad académica, estilo humano y atención personalizada; esto trasciende en la formación integral de sus estudiantes. La educación, entendida como la acción mediante la cual los educadores apoyan al estudiante en la dirección de su propia vida y en el aprendizaje crítico de la cultura, nos lleva a concebir la docencia como una tarea intencionada y compartida en un proceso de comunicación social que promueve valores.

En la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo el docente debe poseer en su saber, saber hacer y ser las siguientes competencias:

- Enseñar las ciencias conforme a criterios de verdad y criticidad.
- Desarrollar competencias en los estudiantes en el manejo de distintas situaciones y experiencias.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 26 de 41</p>
--	---	---

- Propender porque los estudiantes alcancen capacidad práctico – moral según criterio de responsabilidad y justicia.
- Consolidar, en los estudiantes, destrezas y técnicas para actuar con precisión y eficiencia.
- Cultivar en los estudiantes la sensibilidad y creatividad de acuerdo con pautas estéticas.

## 8.2. PERFIL DEL ESTUDIANTE

El estudiante que ingrese a este programa debe cumplir con los siguientes requisitos:



- Bachiller en cualquiera de las modalidades
- Ser creativo dinámico, positivo y tener sentido práctico
- Poseer altos valores éticos. La creatividad y los valores éticos se identificarán con la prueba psicotécnica que se practican al momento de la admisión por parte del Centro de Bienestar Institucional.

### 8.2.1 PERFIL PROFESIONAL:

El Tecnólogo en Gestión gastronómica recibe una formación que, una vez terminado sus estudios, lo hace competente para desempeñarse en el sector hotelero y de la restauración, en el área de alimentos y bebidas utilizando, asimilando e interiorizando los conocimientos, habilidades, juicios críticos y comportamientos éticos durante el proceso educativo a que ha sido sometido.

La formación del Técnico Profesional en Cocina, es integral acorde con las políticas académicas de TECNAR, teniendo en cuenta que este asuma con responsabilidad, de las actividades propias de su campo de formación, actividades encaminadas a la investigación y a la proyección social, así como su rol dentro de una sociedad, tales como: Conceptualizar la cocina como fenómeno social, económico y cultural, Desempeñarse en todos los niveles de la actividad gastronómica, aplicar sus conocimientos teóricos y prácticos con el fin de incrementar el progreso de sí mismo, de la empresa y del país.

La disciplina del Técnico en Cocina, abarca el área Operativo y, en general, toda la actividad relacionada con el tema gastronómico: Cocina fría, cocina caliente, cocinas específicas, buenas prácticas de manufacturas, conceptos administrativos, etc. El tecnólogo en gestión gastronómica es formado con las condiciones necesarias para asumir las responsabilidades y retos que el sector gastronómico requiera.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 27 de 41</p>
--	---	---

### 8.2.2. Perfil Ocupacional:

El Técnico Profesional en Cocina podrá ser gestor de su propia empresa o desempeñarse operativamente en Empresas privadas o públicas del sector productivo, comercial o de servicio en áreas de: cocina de producción, cocina fría, cocina caliente, cocina de persona, banquetes, catering entre otras, realizando funciones tales como:

- Auxiliar de cocina
- Jefe de partida o encargado de una línea de producción.
- Ayudante de panadería y repostería
- Cocinero
- Auxiliar de cafetería.

De igual forma, el Programa Técnico Profesional en Cocina evidencia coherencia desde la misma estructura curricular con el desarrollo de las áreas sustantivas de la educación superior, lo que permite a la vez garantizar que esa formación responde a las expectativas de la sociedad y del sector de la hotelería y la restauración.

## 9. FUNCIONES BÁSICAS DE LA EDUCACIÓN

### 9.1. DOCENCIA



La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo, TECNAR, coincide con los lineamientos del Estado y los comparte y traduce en hechos en desarrollo del Programa de la facultad de Ciencias Sociales, TECNAR concibe la enseñanza como un ejercicio basado en la integración de docencia, investigación y extensión para responder con calidad los retos del contexto (PEI) y, por tanto, orienta sus acciones hacia la alta calificación de sus docentes.

Para ese efecto, la Institución se apoya en tres estrategias principales:

1. Seleccionar profesores que posean una sólida formación en su área específica del conocimiento que, apoyados en la pedagogía y los métodos, les facilite ejercer una docencia capaz de estimular las actitudes éticas, de liderazgo y creatividad del estudiante.

En desarrollo de esta primera estrategia, el *Reglamento Docente* de TECNAR exige una serie de requisitos al candidato a vincularse a la Institución que se pueden resumir en la acreditación de Estudios de Pregrado, Experiencia laboral, Formación pedagógica y/o Experiencia docente.

Así mismo, el procedimiento de selección y contratación de personal y el *Manual de Procesos y Procedimientos* contemplan una sucesión de pasos que incluyen la presentación del curriculum vitae y la acreditación de requisitos, evaluación de ello por la Secretaría General, entrevista con el Decano o Director de Programa, recomendación por el Comité Docente, y aprobación por la Rectoría.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 28 de 41</p>
--	---	---

La exigencia de dichos requisitos y la aplicación de tal procedimiento garantizan alta certeza en cuanto a la idoneidad de los docentes seleccionados y vinculados al Programa y la refuerza la política de la Decanatura de tener muy en cuenta los lazos del candidato con el sector empresarial para que aporten, gracias a ellos, mayor pertinencia a lo enseñado.

2. Revisión continúa del proceso de evaluación de docentes para identificar criterios y procedimientos que permitan establecer mecanismos que propicien una actividad docente más responsable y de mejor calidad.

En razón de esta segunda estrategia, la Institución rediseñó recientemente el mecanismo de evaluación semestral de docentes con el propósito de ajustar más los criterios de evaluación al modelo pedagógico señalado en el *PEI*, uno de cuyos referentes conceptuales es el aprendizaje significativo; reestructuró los instrumentos de evaluación para hacerlos más objetivos; practicó pruebas piloto para verificar la funcionalidad del mecanismo; e incorporó en el 2007 el diseño al Proyecto de nuevo Reglamento Docente que se está aplicando actualmente.

3. Definir e implementar un programa permanente y coherente de cualificación profesoral que genere avances significativos de actualización para elevar la calidad de los docentes en su disciplina y en el área pedagógica.

La Institución ha establecido los lineamientos sobre Capacitación de Docentes en el Acuerdo Nº 03-08 y, en ejecución de ellos y de esta tercera estrategia, la Vicerrectoría Académica ha definido e implementado un programa de formación continuada de docentes en dos frentes. En cuanto al área pedagógica: Seminarios talleres sobre Diseño de Instrucciones, Investigación como herramienta pedagógica, Flexibilidad Curricular, Curriculum-Flexibilidad, Universidad, y Aprendizaje y Currículo; Diplomados en Prácticas Pedagógicas, Lectura y escritura en los procesos investigativos, Investigación Científica, y Aprendizaje Significativo.

También se han realizado cualificación docente en Ambientes Virtuales de aprendizaje, Especialización Tecnológica en E-Learning. Adicionalmente, TECNAR auspicia, mediante becas de estudio: *Especializaciones* en Estudios Pedagógicos; *Maestrías* en Educación. Respecto a disciplinas específicas, la Institución financia a los docentes para la realización de Especializaciones.

## 9.2 FUNCIÓN DOCENTE

- Lograr que el cuerpo docente alcance un alto grado de cualificación en las áreas disciplinares y pedagógicas para que ejerza la docencia como una profesión.
- Propiciar que los procesos de aprendizaje y enseñanza se fundamenten en el modelo pedagógico Tecnarista para una formación integral del estudiante consistente en el desarrollo de las competencias del ser, del saber y del hacer.
- Actualizar constantemente los currículos de los programas académicos para responder a las necesidades del contexto.
- Fomentar grupos de estudio alrededor de temas de interés que propicien la interdisciplinariedad de docentes y estudiantes.
- Propiciar la interacción con otras comunidades con el fin de intercambiar experiencias académicas

## 10. INVESTIGACION

Estructura y concepción de la Investigación en la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo - TECNAR El Decreto 1295 del 20 de Abril de 2010 emanado por el Ministerio de Educación Nacional de Colombia (Hoy compendiado en el Decreto No. 1075 del 26 de mayo de 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación", por el cual se reglamentó el registro calificado de que trata la Ley 1188 de 2008 y la oferta y desarrollo de programas académicos de educación superior, definió en su Capítulo II, Artículo 5, aparte 5.5 Investigación, que "Las actividades de investigación permitan desarrollar una actitud crítica y una capacidad creativa para encontrar alternativas para el avance de la ciencia, la tecnología, las artes o las humanidades y del país".

Entre ellas la siguiente: "El programa debe prever la manera cómo va a promover la formación investigativa de los estudiantes o los procesos de investigación, o de creación, en concordancia con el nivel de formación y sus objetivos."

Teniendo en cuenta lo anterior, La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR en su *Proyecto Educativo Institucional* denominado "En busca de la Excelencia" en su Página 122, define para sus Programa de nivel técnico y tecnológico, incluido el Programa de Técnico profesional en Cocina, su compromiso con la función misional investigación como la "búsqueda del saber que devela el conocimiento y su potencial aplicación", concibiendo en primera instancia la investigación formativa como aquella que se incorpora en el proceso de formación del estudiante, donde a partir de problemas particulares se pueda llegar a contextualizar un diseño que proyecte un modelo orientado hacia la investigación aplicada, donde el grupo de docentes y estudiantes formulan y ejecutan proyectos de investigación desde el aula en las disciplinas del saber.

En consecuencia, el plan de estudio del Programa de Técnico profesional en Cocina, propone de manera transversal por cada semestre, la implementación de los proyectos de aula dentro de los diferentes cursos que debe cursar el estudiante con el fin de alcanzar una sinergia entre el trabajo teórico y práctico buscando desarrollar la competencia de aprender a aprender del futuro egresado del programa. Se pretende, a partir de estas estrategias, propiciar un impacto trascendental en los procesos curriculares del mismo, mediante la creación de las condiciones académicas-administrativas para el fortalecimiento y desarrollo de las funciones sustantivas de docencia, investigación y proyección social.

Así mismo, la institución acepta y propende por la investigación de rigor desarrollada por docentes investigadores a través de proyectos que generan productos que marcan visibilidad tratando de ser referentes para canalizar establecimiento de comunidades y redes con otras instituciones y entes que puedan favorecer procesos de cambio transferibles a la docencia, además de constituir procesos sociales que permitan la generación de conocimientos susceptibles de reconocimiento universal. Dicho sea de paso, en los proyectos de investigación existe la opción de que los estudiantes con mayor vocación e interés por la ciencia, participen como integrantes de los semilleros de investigación bajo el esquema de “aprender a investigar-investigando”, los cuales presentan sus aproximaciones en eventos reconocidos como el Encuentro Departamental de Semilleros de Investigación – Nodo Bolívar y en el Encuentro nacional de Semilleros de Investigación- RedColsi.

Así las cosas y para concretar y materializar la intencionalidad de la expresión investigativa de los programas, la Institución acude a su Plan de Desarrollo comprometiéndose de forma semestral y anual, acciones y actividades que se esbozan como directrices que se ejecutan en los planes de acción de las dependencias y de los funcionarios adscritos a ella, todo enfocado al desarrollo integral del estudiante. En concreto, las actividades del Plan propenden por hábitos y ejecuciones tanto del docente como del estudiante para que, transformando sus esquemas de enseñanza y de aprendizaje, logren una aproximación a la investigación.

### **10.1 Grupos de investigación**

En cuanto a la relevancia que la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo - TECNAR da a los Grupos de Investigación ante Colciencias, vale la pena esbozar de forma clara la evolución histórica de los mismos. Iniciamos diciendo que la Institución, siempre ha tenido circuitos de crecimiento, fomento y priorización de los grupos de investigación por lo que se inician con un reconocimiento como grupos institucionales y posteriormente en la medida de sus avances se les avala para ser presentados y medidos en las convocatorias que abre periódicamente Colciencias a través de convocatorias y cuyas condiciones y requisitos han venido cambiando en el tiempo.



No	Grupo	Facultad	Líder	Categoría 2015
1	Molecular Spectros-Copy	FADI	John Castro	C
2	Observatorio para el Desarrollo Sostenible de Cartagena	FADI	Johon Gutiérrez	C
3	ETICA	FADI	Harold Rodríguez	D
5	Desarrollo Sostenible Socioeconómico	FACE	Roberto Torres	C
6	Seguridad y Salud en el Trabajo	FACE	Irina Escudero	C

Fuente: CICTAR

## 10.2 Estructura investigativa de la fundación Tecnológica Antonio de Arévalo

El Sistema de Investigación en la Fundación depende directamente de la Vicerrectoría Académica y su estructura es la siguiente:

- a) El Centro de Investigación Científicas y Tecnológicas –CICTAR
- b) El Comité del Centro de Investigaciones Científica y Tecnológica
- c) Los Comités de Investigación en las Facultades de Ciencias Económicas, Diseño e Ingeniería y Ciencias Sociales.

El Centro de Investigaciones – CICTAR- depende directamente de la Vicerrectoría Académica y dirige y coordina todas las actividades de Investigación que se realizan en la Institución.

El Centro de Investigación de la Facultad de Ciencias Sociales y los Comités de Investigaciones en las Facultades de Ciencias Económicas y Diseño e Ingeniería, dependen académicamente del CICTAR.

Igualmente le compete al CICTAR la elaboración de los diferentes programas de Metodología en coordinación con la Vice-rectoría Académica, la selección de docentes, el seguimiento y el control del desarrollo de las cátedras de Metodología de la investigación, proyectos de aula y semilleros de investigación.

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR – concibe la formación investigativa a través del desarrollo de estrategias y actividades de formación en investigación que favorezcan la adquisición de conocimiento y el desarrollo del pensamiento crítico y

autónomo en materia de investigación tales como: Diplomados, Seminarios, Encuentros de Investigadores, Conversatorios, Proyectos de Aula y Semilleros de Investigación.

La relación entre la Investigación Formativa y la Investigación propiamente dicha se da a través de los proyectos de aula, los cuales alimentaran las líneas de investigación a través los núcleos y ejes temáticos.

### **10.3 La investigación en el programa de Técnico profesional en Cocina**

Las actividades y procedimientos investigativos del programa de Técnico profesional en Cocina de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo, tenderá a fortalecer la investigación y aplicarla como criterio y método de trabajo en el plan de estudios, y al fortalecimiento de la logística requerida para lograr la investigación de alto nivel.



En la actualidad un docente lidera el proceso de Investigación del programa. En el aula de clases, en las áreas de formación y asignaturas, en las prácticas empresariales, se generan procesos de reflexión que conllevan a una exploración, un equipo de Trabajo liderado por un docente que viene direccionando el proceso.

La política y escenarios de investigación materializan objetivos claros de la Institución orientados a convertir la investigación en el soporte del trabajo académico a consolidar la línea de investigación, para lo cual se ha ampliado y facilitado el apoyo para el desarrollo de la misma a fin de elevar los niveles de calidad.

Para el programa es claro que la investigación trasmite un valor, un poder y un potencial académico superior a la docencia, por ello considera que es una actividad inherente al docente de educación superior. Sin embargo, es una aspiración de la comunidad académica del programa que se logren investigaciones de alto nivel, motivo por el cual el programa se apoyará en los proyectos de Aula y Semillero de Investigación, donde docentes y estudiantes siguen los parámetros definidos por el CICTAR y la Decanatura, y el cumplimiento de un fundamento pedagógico: “Mayor actualización de la práctica pedagógica en torno a la investigación en el proceso aprendizaje - enseñanza”.

En TECNAR existen políticas y normas claras que administran, estimulan y favorecen el desarrollo de la formación Investigativa tanto en la institución como en el Programa de Técnico profesional en Cocina. Estas políticas se plantean a través de:

- Fortalecimiento de la comunidad académica a través de Conversatorios y jornadas de Investigación pertinentes al programa de Tecnología en gestión gastronómica.
- Creación de grupos de investigación Institucional que se proyecte a nivel local, regional y nacional.
- Diseño, promoción y ejecución de proyectos que respondan a necesidades de la región e incrementen la competitividad del sector productivo y mejorar la calidad de vida de las comunidades.

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 23 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 33 de 41</p>
--	---	---

- Definición de nuevas líneas de investigación que permitan la consulta de las necesidades comunitarias y proporcionen argumentos para la renovación curricular.
- Construcción de programas de apoyo, estímulo y promoción a los investigadores a partir de recursos institucionales, nacionales e internacionales.

TECNAR dispone, dentro de su presupuesto, recursos económicos apropiados que permiten el desarrollo de la cultura investigativa. La partida presupuestal es analizada y aprobada para cada semestre lectivo.

#### 10.4 Líneas de investigación

La Escuela de Turismo y Gastronomía desarrolla la línea de investigación:

#### ***RECUPERACION DE LA IDENTIDAD GASTRONOMICA DE LA CIUDAD DE CARTAGENA.***

#### 10.5 Cultura investigativa

**10.5.1 Programa semillero de investigación.** Tiene como objetivo desarrollar capacidades y habilidades en los estudiantes en el proceso de investigación que le permitan en su área de estudio comenzar a resolver problemas que se presentan en la sociedad y contribuir a su formación profesional, de igual forma fortalecer los proyectos de investigación de aula, así como la participación en investigación de corte institucional que se realizan en el CICTAR y con los grupos de Investigación de los distintos programas.

El semillero de investigación toma como nombre: ***Cartagena Criolla.***

#### 10.6 Programa de diplomada metodología para docentes.

Mediante este programa se busca dotar al personal docente de los elementos teóricos y técnicos requeridos para realizar de manera sistemática y organizada un trabajo de investigación; el cual ha sido estructurado en tres módulos de 40 horas cada uno: Elaboración de Proyectos de Investigación, Redacción y Elaboración de Ensayos, y Estadísticas aplicada a la Investigación, además existen cursos en Informática para cualificar los docentes para el proceso investigativo, vacacionales de actualización en Informática.

Se hizo un diplomado liderado por el Dr. Guillermo Gonzáles Farah orientado a la elaboración de proyectos con miras a ser presentados a Colciencias, el cual contó con la asistencia de todos los docentes y estudiantes miembros del semillero.

#### 10.7 Incorporación de asignaturas conducentes a despertar el espíritu investigativo.

El propósito fundamental es que cada programa incorpore en su currículo asignaturas del área de Investigación con el fin de fortalecer dicha práctica. Dentro del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, las asignaturas conducentes a despertar el espíritu

Investigativo de los estudiantes son: Metodología de la Investigación, Cátedra Tecnaristas I, Cátedra Tecnaristas II, Cátedra Tecnaristas III.

### **10.8 Estrategia de proyectos.**

Este programa centra su interés en proporcionar un Marco Referencial para la organización y secuenciación de actividades que facilite y potencie los procesos de construcción del conocimiento, buscando los siguientes beneficios: interesar al estudiante en la temática a trabajar dando sentido a los saberes y actividades desarrolladas y posibilitar el conocimiento de la temática propiciando la reconstrucción de los conceptos a partir de su Contextualización. En el programa Técnico profesional en Cocina se incorpora la Investigación a través de la valoración de los proyectos de Investigación surgidos en el Aula que tienen relación con la temática impartida en las asignaturas de énfasis, apoyados de los proyectos de aula y orientados a dinamizar la línea de Investigación.

Este proceso se viene liderando por parte del docente coordinador el cual moldea los proyectos de aula y la reglamentación de los mismos.

### **10.9 Estímulos a la investigación**



La institución cuenta con un Sistema de estímulos y reconocimientos para el personal que participa y contribuye en el desarrollo de la cultura investigativa a través de:

- Reconocimiento a estudiantes y docentes que participan en proyectos de investigación.
- Publicación de la revista Saberes con la participación de docentes y estudiantes de la Institución.
- Escalafón docente por investigaciones publicadas.

### **Fuentes de financiación**

Las fuentes de financiación con que cuenta TECNAR para garantizar el desarrollo de las líneas de investigación son:

- Internamente a través del presupuesto que se le asigna al Centro de Investigaciones para el desarrollo de las actividades establecidas en el Plan de Acción del CICTAR y de la Facultad.
- La Institución apoya las actividades de publicación y divulgación de la investigaciones a través de la Revista Institucional de TECNAR "SABERES"; la Revista de la Red de Semillero de Jóvenes Investigadores de TECNAR –REDFUN-llamada "SEMILLERO", Material elaborado por los docentes, Material Publicitario tales como: Afiches, Plegables, etc.
- Convocatorias internas

  <p>ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD Res. MEN No. 15230 / 22 de Nov. de 2012</p>	<p>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO TECNAR</p> <p>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</p> <p>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</p>	<p>Fecha: 16/06/2016</p> <p>Versión : 01</p> <p>Página 35 de 41</p>
---	---	---

## MEDIOS DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

La Institución tiene como medio de difusión de los resultados de la Investigación las revistas “SEMILLERO” y las revistas “SABERES”.

En la revista SEMILLERO, se plasma todo lo relacionado con las actividades de los Semilleros de Investigación y los nuevos artículos hechos por los estudiantes del programa.

De igual forma existe la revista SABERES, que involucra trabajos de toda la comunidad académica de la Institución y el periódico la Noticia.

## 11. PROYECCIÓN SOCIAL

La proyección social en la institución es concebida como: un medio para resolver necesidades de la vida social y construir conciencia colectiva en la comunidad académica desde sus estudiantes, egresados, docentes, administrativos, directivos, hasta los núcleos familiares de cada uno de ellos y la comunidad local originando en cada persona el acto voluntario de aportar sus conocimientos y capacidades al servicio de sectores menos favorecidos, entendiendo la participación grupal como potencializadora de los beneficios que se pueden alcanzar.




### 11.1 La proyección social en la Fundación Tecnológica Antonio De Arévalo TECNAR.

La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo – TECNAR-, en cumplimiento de su Plan de Desarrollo Institucional, crea una dependencia propia de Proyección Social, adscrita a la Vicerrectoría Académica mediante Acuerdo No 01 de Febrero del 2004; Que tiene el compromiso de propiciar y coordinar acciones y estrategias conducentes al cumplimiento de las funciones sustantivas de la Institución en lo referente a la Proyección social contribuyendo con la Docencia, la Investigación y apoyados por el Bienestar Institucional.

En términos generales, se desarrollan en materia de proyección social las siguientes acciones:

**Acciones Educativas Curriculares:** A través del desarrollo de asignaturas que permiten realizar proyectos en los diferentes programas académicos, mediante la conformación de grupos interdisciplinarios. Este es un gran aporte de las distintas Facultades, lo cual comúnmente se traduce en estrategias que promueven y favorecen la interacción de los estudiantes con su realidad y su entorno, desarrollando con esto, una sensibilidad a los problemas de su medio y así mismo un mayor compromiso social.

**Prácticas Empresariales:** Es un aporte sustantivo para potencializar la calidad de la formación integral de los estudiantes, al brindarles la oportunidad de actuar en el medio

  	<b>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO</b> <b>TECNAR</b>  <b>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS</b> <b>TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</b>  <b>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</b>	Fecha: 16/06/2016  Versión : 01  Página 36 de 41
---	---	--

laboral de su profesión antes de culminar sus estudios. Consiste en asignar al estudiante a la Empresa de acuerdo a las necesidades funcionales de la misma para el desarrollo de actividades de soporte técnico, tecnológico y profesional y el desarrollo de proyectos específicos que resuelven problemas en organizaciones pequeñas, medianas y grandes.

Este es un aporte sustantivo para potencializar la calidad de la formación integral de los estudiantes, al brindarles la oportunidad de actuar en el medio laboral de su profesión antes de terminar sus estudios.

**Programa de Visitas Empresariales:** Es un programa que pretende dar a conocer los diferentes servicios y procesos productivos que se generan en las empresas en desarrollo de actividades extracurriculares y lograr como objetivo fundamental, permitir enriquecer la experiencia de nuestros estudiantes con el objeto de relacionar la teoría con la práctica.

**Desarrollo Empresarial:** Servicio gratuito para la comunidad académica y la comunidad externa que desee iniciar su propio negocio, como medio de mejorar su calidad de vida y contribuir al desarrollo socioeconómico local, de la región y el país.


**Investigaciones en Acción Social:** En coordinación con el Centro de Investigaciones de la Fundación, se desarrollan a cabo investigaciones y proyectos que además de permitir la construcción del conocimiento, hacen aporte a la solución de problemas sociales.

### 11.2. Objetivos de proyección social

- Realizar convenios con empresas de los diferentes sectores económicos para el desarrollo de competencias laborales en nuestros estudiantes, mediante la articulación de la teoría y la práctica.
- Ampliar la cobertura de los servicios ofrecidos a través de los consultorios, laboratorios y talleres, para dar respuesta a las necesidades de nuestra comunidad.
- Fomentar la cultura del emprendimiento en los estudiantes de la institución para generar en ellos la dinámica empresarial.
- Consolidar la asociación de egresados para fortalecer el vínculo entre ellos y la institución.
- Desarrollar estrategias que generen, en la comunidad académica, una conciencia individual y colectiva por la responsabilidad social de nuestra organización.

### 11.3. Egresados en el medio social y académico

El Centro de proyección social ofrece mediante herramientas de manera virtual diferentes servicios que los egresados pueden acceder, permitiendo un mayor acercamiento con la

	<b>FUNDACION TECNOLOGICA ANTONIO DE AREVALO</b> <b>TECNAR</b>  <b>ESCUELA DE TURISMO Y GASTRONOMIA</b> <b>FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS</b> <b>TECNICO PROFESIONAL EN COCINA</b>  <b>PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA</b>	Fecha: 16/06/2016  Versión : 01  Página 37 de 41
---	---	--

institución y entre otros, que mejoren su calidad de vida. Los servicios se encuentran ubicados en el siguiente enlace: <http://www.tecnar.edu.co/egresados>

Lo anterior con el objetivo de:

- Establecer un vínculo permanente con los egresados con la institución.
- El mejoramiento y calidad de vida de sus egresados.
- Contribuir con las actualizaciones profesionales en áreas específicas de los egresados.
- Conformar una base de datos para apoyarlos en la colocación en el mercado laboral.
- Apoyar eventos que programe la institución y sus egresados en beneficios comunes.
- Establecer estrategias y convenios con otras asociaciones y/ o empresas, en pro de mejorar la calidad de vida de los asociados.

## **12. BIENESTAR INSTITUCIONAL**

El Bienestar Universitario de la Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo, contribuye a la formación integral y provee a la actividad académica de un marco más amplio, a través de programas de apoyo en las áreas de desarrollo humano, cultural, psico-orientación, ecológicas, deportes y recreación, los cuales están dirigidos a toda la comunidad educativa – docentes, administrativos y estudiantes – para que participen en las actividades complementarias a lo académico, permitiendo un clima organizacional favorable para el desempeño de las diferentes funciones. El Bienestar tiene como compromiso educar y cumplir un papel de formación, lo cual implica un cambio de actitud y comportamiento en la comunidad universitaria.

Propende por un clima humano que sirva de soporte a la vida académica. Para lograr esto, la Fundación invierte el 2% de sus ingresos en el fomento y pertinencia de Bienestar Universitario, contando con profesionales en Trabajo Social, Psicología, Artes, Deportes capacitados dentro de las áreas que se trabajan de acuerdo a su organización, para darle cumplimiento a la misión de la institución.

Bienestar tienen como principios los siguientes: UNIVERSALIDAD, RECIPROCIDAD, INTEGRALIDAD y SOLIDARIDAD.

La organización prevista para llevar a cabo las funciones del bienestar universitario se visualiza en el siguiente diagrama, y es coherente con las áreas de acción que establece el artículo 3° del citado Reglamento:

En Bienestar encontramos las siguientes áreas de trabajo: Área de Desarrollo Humano, Área de Cultura, Área de Recreación y Deportes, Área de Salud y Área de Proyección Social.

### **12.1 Objetivos de bienestar**



- Consolidar el área de Desarrollo Humano para el mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad tecnarista.
- Fomentar la participación de la comunidad tecnarista en los programas y actividades culturales que propicien la integración y la formación integral.
- Motivar la participación en las actividades deportivas y recreativas para promover “mente sana en cuerpo sano”.
- Estimular la inversión en recursos y potencial humano que permita fortalecer y ampliar los programas dedicados al bienestar institucional

### **13. REFERENTE ESTRATEGICO DEL PROGRAMA**

#### **13.1 ASPECTOS EXTERNOS AL PROGRAMA**

##### **Oportunidades**

El entorno brinda un sin número oportunidades a todos aquellos que desarrollen dentro del sistema educativo Tecnarista las competencias y habilidades el mundo de hoy exige para adaptarse a las necesidades. La Fundación Tecnológica Antonio de Arévalo trabaja arduamente por identificar las oportunidades que ofrece el sector empresarial e industrial para ser aprovechado por esta comunidad educativa de tal manera que se pueda contribuir con el desarrollo social del contexto.

Informes del centro de Proyección Social de la institución, indican que los egresados del programa de Técnico profesional en Cocina se encuentran ubicados y laborando en empresas de la ciudad, para obtener esta información se diseñó una estrategia que consistió en realizar un sondeo a través de una serie de preguntas a los estudiantes, egresados y al sector empresarial, de esta manera se indago sobre su situación empresarial y laboral.

La investigación realizada tuvo como base las siguientes preguntas:

- ¿Qué factores mejoran la realidad de nuestros egresados en el medio?
- ¿Que requiere el sector empresarial en cuanto a competencias en el área de Gastronómico?
- ¿Qué empresas identifica en la ciudad relacionadas con la Gastronomía?
- ¿Qué cambios considera se deban realizar en el pensum académico del programa de tecnología en Técnico profesional en Cocina para fortalecer su competitividad en el medio?

Aportes de la comunidad industrial en este aspecto:

Crecimiento de la demanda laboral en la ciudad de Cartagena como consecuencia del aumento la producción industrial.

Expansión del sector comercial en la ciudad de Cartagena, como consecuencia del aumento de la población y turismo nacional e internacional

Aumento del número de personas laborando en el sector empresarial sin ninguna titulación, lo que implica una necesidad inmediata de capacitarse y certificarse.

## **13.2 Aspectos internos al programa**

### **Fortalezas**

Tecnar como institución de educación superior genera oportunidades de acuerdo al medio cambiante del entorno así:

Promover la aplicación y práctica de conocimientos Adquiridos a lo largo del desarrollo de competencias y programas enmarcados dentro de un Pensum académico “Aplicación a situaciones concretas” –casuística-

Las fortalezas detectadas en la comunidad estudiantil y Técnico profesional en Cocina, es sin duda alguna la versatilidad laboral debido a que sus competencias y desempeño no lo sitúan en un solo sector empresarial.

Los esfuerzos no generan buenos resultados si no se contemplan con un mejoramiento continuo, equivalente a aumentar la calidad y la pertinencia, el programa Técnico profesional en Cocina, corresponde a un medio pertinente, exige personas altamente preparadas y con excelentes competencias para enfrentar el desafío al que Cartagena, se verá sometida en el corto, mediano y largo plazo.

En este orden, las fortalezas encontradas son, entre otras:

- Capacidad del programa de adaptarse a los cambios del entorno dinámico y complejo, a través de sus estrategias como son: enseñanza virtual, rutas académicas, que permiten el contacto y conocer su medio laboral futuro.
- Fomento de la cultura emprendedora, mediante cátedras encaminadas a la mejora y al impulso de ideas de negocio.
- Plataforma Virtual como herramienta de los procesos de enseñanza - aprendizaje.
- Un cuerpo docente con formación básica en pedagogía, con amplia experiencia en el campo laboral.
- Directivos académicos y profesores expertos en el diseño curricular de los programas académicos de acuerdo a los lineamientos del MEN, así como, también, en la evaluación de los mismos.
- Ofertas Diversas de programaciones de conferencias, congresos, video conferencias, para la comunidad estudiantil.

## **13.3 Plan estratégico de desarrollo del programa**

Al realizar una análisis de los aspectos claves de este proceso, se potencializaran las fortalezas y las oportunidades y se evitara o disminuirán las debilidades planeando detalladamente las acciones necesarias para enfrentar la materialización de las amenazas. Las estrategias deben ser acciones lo justamente dispuestas para que estas sean imparciales, controlables, cuantificables, o susceptibles de hacerle seguimiento con base indicadores de gestión. Deben ser acciones exactas a ejecutar, no se debe caer en

actividades que puedan resultar difíciles de ser controladas o imposibles de justificar su gestión.

#### **13.4 Estrategias y acciones FO.**

En este grupo de acciones se deben reunir los planes conducentes a cada una de las fortalezas internas o externas del programa que fueron para potencializar y asegurar el éxito del programa. Es así, que se deben presentar acciones que permitan aprovechar al máximo estas fortalezas que están de nuestro lado en la ejecución del proceso:

- Programar foros, seminarios, conferencias, cursos, diplomados -nacionales e internacionales-
- Diseñar especializaciones tecnológicas inherentes al programa.
- Establecer programas de visitas empresariales con el objetivo de asegurar procesos de intermediación laboral.
- Implementar el idioma de francés técnico para el programa.
- Desarrollar estrategias que permitan proyectos de investigación relacionados con el objeto del programa, donde participen docentes, estudiantes y del sector industrial.
- Diseñar productos de investigación ajustados a la línea de investigación del programa.

#### **13.5 Estrategias y acciones FA.**

En este grupo de acciones se deben reunir los planes conducentes a cada una de las fortalezas generalmente externas, que de alguna manera ponen en riesgo permanente el éxito del desarrollo del programa durante toda su implementación. Estas acciones también son de prioridad muy alta, por lo tanto, deben existir planes detallados que contengan o minimicen los efectos negativos que amenazan al programa:

- Revisar con periodicidad los currículos del programa, que vayan acorde a las necesidades de la demanda laboral.
- Realizar actualizaciones permanentes al cuerpo de docentes, no solo en procesos administrativos, sino también en temas medulares del programa, que permitan hacer más competitivos a los estudiantes del programa.
- Vincular docentes que estén laborando en áreas de énfasis del programa.
- Lograr una mayor participación de nuestros estudiantes en las prácticas profesionales en empresas reconocidas del sector.

Es importante resaltar que hoy todas las empresas grandes y pequeñas, de manufactura o de servicios, locales, globales etc. buscan sostenibilidad a largo plazo y una forma de asegurar esa sostenibilidad es a través de la implementación de estrategias que aumenten la productividad, Colombia está a la vanguardia de lo que se viene para el sector Gastronómico y parte de esa preparación es formar en la academia individuos con competencias para maximizar la producción, tal como lo viene haciendo la Fundación

Tecnológica Antonio de Arévalo con su Programa Técnico profesional en Cocina en el cual se tienen las estrategias adecuadas para el desarrollo de sus competencias.