

LA OFERTA DE FORMACIÓN ACADÉMICA EN GASTRONOMÍA EN BOGOTÁ

DUARTE GIRALDO JAVIER ALEJANDRO
GARZÓN LÓPEZ CARLOS ALBERTO

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA.
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN
ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA
BOGOTÁ D.C.

2017

LA OFERTA DE FORMACIÓN ACADÉMICA EN GASTRONOMÍA EN BOGOTÁ

DUARTE GIRALDO JAVIER ALEJANDRO
GARZÓN LÓPEZ CARLOS ALBERTO

Asesor del trabajo
VILLAMIZAR GÓMEZ DIEGO FERNANDO

Trabajo de grado para optar al título como
Especialista en Pedagogía

UNIVERSITARIA AGUSTINIANA.
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN
ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA
BOGOTÁ D.C.
2017

Nota de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Bogotá, D. C., noviembre de 2017

Dedicatoria

A Dios por acompañarme y estar siempre a mi lado, por permitirme llegar a este punto de mi vida académica y profesional por darme sabiduría, salud, dedicación, alegría y tranquilidad.

A mi hijo Alejandro Duarte Martínez quien es la gran motivación para ser mejor persona y profesional.

A la Universitaria Agustiniana por confiar en mi trabajo y darme año tras año la oportunidad de crecer como persona y profesional, por ayudarme a subir un escalón más en lo académico, a mis jefes y profesores que día a día nos llenan de sabiduría con todo su conocimiento y amor por la academia

A todos mis amigos y compañeros a Yussian Murillo Flores que aportaron en el transcurso de esta especialización sus consejos, paciencia, dedicación, ánimo y mucho afecto.

Alejandro Duarte Giraldo

Dedico este trabajo de grado a mis padres, hermana, sobrinos y amigos en la cual me apoyan incondicionalmente para seguir creciendo tanto emocional y profesionalmente.

Pero ante todo este trabajo va dedicado a Dios, que, gracias a él, que nos da la fuerza, la energía y el amor suficiente para luchar día a día para realizar nuestros sueños.

A la universitaria Agustiniana en la que nos ha dado la oportunidad para salir adelante, que nos ha abierto las puertas y se ha considerado nuestro segundo hogar, que nos ha regocijado por años y nos ha dado la oportunidad de mejorar como profesionales. A nuestros maestros, que con su gran conocimiento nos ha transformado de una manera muy especial.

A todos ellos, Gracias.

Carlos Alberto López

Agradecimientos

Queremos agradecer a:

Todas aquellas personas que en una u otra forma colaboraron en la realización del presente trabajo.

Resumen

Bogotá cuenta con una variedad de instituciones de educación superior en las que se oferta el programa de gastronomía, en diferentes niveles de formación: técnico tecnológico y profesional y se caracterizan por unas competencias específicas, duración del ciclo propedéutico, costo y de acuerdo con la institución con uno o varios énfasis.

El presente estudio plantea una estrategia para recopilar información sobre dicha oferta, así mismo, sobre el conocimiento que tienen los aspirantes sobre ella, de cuyo análisis se plantea una base de datos que pretende dar información detallada para que de manera práctica puedan realizar una elección más juiciosa de la institución en la que deseen iniciar sus estudios.

En total se analizaron 17 instituciones, entre las que se encuentran las diferentes modalidades, y en cuya mayoría las competencias que más son trabajadas incluyen las relacionadas con el área culinaria, servicio, bebidas, administración, ingeniería de alimentos e investigación.

En la encuesta realizada a aspirantes con edades entre 16 y 21 años, se evidencio que no hay un conocimiento claro entre las diferencias que tiene un técnico, tecnólogo y profesional en gastronomía, es decir no conocen las competencias relacionadas con la profesión, por lo cual la herramienta acá diseñada puede ser un valioso instrumento para orientar a dichas personas en su elección profesional.

Pero para que este programa de formación se desarrolle se debe mirar el contexto nacional e internacional que ha venido evolucionando en la gastronomía pasando de ser un oficio a ser una profesión reconocida que busca cada día más recordar las técnicas sabores, texturas de las tradiciones culinarias y gastronómicas de una región o país presentándolas en muchos casos con toques vanguardistas e innovadores que cada día se hace más llamativo para los jóvenes ya que sus edades están entre los 18 y 24 años los cuales se dejan envolver en la cultura gastronómica.

Contenido

Introducción	8
1. Planteamiento del problema.....	10
2. Justificación	12
3. Objetivos	13
3.1 Objetivo general.....	13
3.2 Objetivos específicos	13
4 Marco referencial	14
4.1 Marco de antecedentes.....	14
4.1.1 La gastronomía en el mundo.....	14
4.1.2 La gastronomía en Colombia.....	15
4.1.3 La Gastronomía en Bogotá.....	16
4.2 Marco legal	16
4.3 Marco teórico.....	17
4.4 Marco conceptual.....	19
5 Marco metodológico	22
5.1 Población objetivo	22
5.2 Muestra	23
5.3 Tipo de datos a obtener	23
5.4 Procedimiento de recolección de datos.....	23
5.5 Instrumento de recolección de información. encuesta.....	24
6 Determinación de la oferta académica en los programas de gastronomía.....	25
7 Determinación de la demanda para instituciones de educación superior en programas de gastronomía.....	29
Recomendaciones	38
Conclusiones.....	39
Referencias.....	40
Lista de tablas	43
Lista de figuras.....	44
Lista de anexos.....	45

Introducción

La Gastronomía es la relación establecida entre cultura, alimento y medio ambiente. A menudo se piensa erradamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar, pero, es de anotar que la preparación de alimentos es solo parte de una disciplina que abarca muchos campos que integrados desarrollan un producto saturado de numerosos elementos. Un cocinero no es un gastrónomo, por cuanto su función está centrada en todo lo concerniente a los alimentos: preparación, estado de los mismos, cumplimiento de normas de higiene, etc. El gastrónomo debe degustar, transformar, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos, evidenciando así que la gastronomía requiere vincularse con otras ciencias haciéndola muy dinámica.

De otro lado y teniendo en cuenta que la Gastronomía es el conocimiento fundado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere, esta representa la clasificación de los insumos, desde la física, química, nutrición, cocina, economía, calidad, y política, esta ciencia se encuentra en todos los niveles de la sociedad; si bien dirige los banquetes de reyes y políticos, también define los minutos necesarios para la correcta cocción y presentación de los alimentos.

Así pues, el objetivo material de la gastronomía es todo aquello que alimenta al ser humano y para lograrlo se apoya en la agricultura, la ganadería, el comercio, la industria de alimentos y ciertamente el desarrollo de la creatividad que juega un papel importante en los resultados. A fin de cuentas, la Gastronomía tiene la capacidad de transportar de un país a otro todo aquello que amerita ser conocido para disfrute de otras culturas.

Ahora bien, que un individuo logre reunir las características necesarias como las mencionadas anteriormente y convertirse en un gastrónomo profesional, requiere de formación académica importante de tal forma que pueda combinar sus habilidades personales con el conocimiento impartido por expertos en la materia. Por esta razón es necesario que cada aspirante identifique no solo sus destrezas, sino también debe acudir a la información necesaria, no solo acerca del lugar donde puede ser preparado, sino de todo lo que implica desarrollarse como profesional en el área de la gastronomía.

En Bogotá existe un gran número de instituciones que ofrecen programas de gastronomía o culinaria, con propuestas que buscan corresponder, no solo, con el contexto y situación de los

aspirantes, sino con sus intereses.

Según datos del Ministerio de Educación Nacional, en el país se encuentran activas cerca de 20 facultades con dicha carrera, entre programas técnicos, tecnológicos y profesionales, de las cuales sobresalen instituciones como el SENA, la escuela de gastronomía Mariano Moreno, la Fundación Universitaria del Área Andina y la Universidad de la Sabana, de las que los costos de matrícula exceptuando el Servicio Nacional de Aprendizaje pueden alcanzar hasta los \$12 millones, incluyendo los insumos. (El Nuevo Siglo)

De otro lado, las instituciones que ofrecen ramas afines al área de gastronomía se han vuelto más comunes de lo que parece y la demanda crece, pero a medida que esto pasa se vuelve cada vez más complejo a la hora de elegir la institución adecuada.

Según Carolina Lancheros, redactora del periódico el tiempo el 48% de los universitarios en general no terminan su carrera (Lancheros, 2016) esto se debe a que los estudiantes no están lo suficientemente informados acerca de la alta variedad de opciones que se tienen para poder completar su formación y que aún no se tiene la orientación necesaria del nivel de educación que se requiere beneficiando al aspirante en su búsqueda del sector laboral.

Finalmente, acceder a todo tipo de información, como pensum, costos, ubicación, tiempos establecidos para cada ciclo, resulta de suma importancia para quien esté en el proceso de toma de decisiones que afectará el futuro profesional y laboral.

1. Planteamiento del problema

La gastronomía que hoy se conoce como profesión, nace de la relación que existe entre el ser humano, su alimentación y su entorno, haciendo particular su comida y la forma de servirla. Así pues, el oficio de cocinar o elaborar varios alimentos acompañados de bebidas que facilitan la digestión y ser servidos en una mesa para un público específico, ha despertado en los últimos años la necesidad de recoger las prácticas, el conocimiento y las tradiciones de las diferentes regiones y convertirlo en una actividad que supera el empirismo y lo convierte en una profesión que recoge tradiciones, costumbres y estilos resaltando de manera particular la cultura y la identidad de las regiones. Por lo anterior, es necesario acudir a la academia, de tal forma que ésta pueda proporcionar información importante para que las nuevas generaciones obtengan herramientas, no solo, para mantener fielmente las prácticas culinarias propias y las foráneas, con el respeto que unas y otras lo merecen, sino para poder combinarlas de manera competente.

Ahora bien, con el fin de enfocar mejor la Gastronomía como profesión, aquí vale la pena mencionar a Ferrán Adrià en *Los secretos del bulli*, Barcelona, Atalaya, 1997. que dice: “La principal diferencia entre alimentación y gastronomía es, pues, la siguiente: la alimentación es la satisfacción de unas necesidades físicas; la gastronomía permite sublimar esta función y convertir el acto de comer en un placer para los sentidos y para el intelecto. El goce gastronómico consiste en saber apreciar todos los atractivos que ofrece una buena mesa, cuyos ingredientes principales (aunque no los únicos) deben ser los alimentos que se sirven. Desde el punto de vista del cocinero, la gastronomía representa entender la cocina bajo el placer de confeccionar platos con los que la gente pueda disfrutar.”

Ciertamente, la globalización y la necesidad de ser competitivos, ha propiciado en las diferentes regiones cambios a nivel económico, político, social y cultural. Naturalmente el sector de alimentos y bebidas tiene una participación importante en los procesos de transformación y quienes hacen parte de la cadena de valor que gira entorno a la gastronomía deben ser capacitados con el fin de mejorar y desarrollar habilidades que permitan afianzar su desempeño en las áreas a las cuales enfoca su actividad.

Por lo anterior se plantean las siguientes inquietudes ¿Cuál es el perfil de los aspirantes a estudiar gastronomía en las instituciones de educación superior?, ¿Qué criterios están establecidos para que las instituciones de gastronomía puedan clasificar los ciclos de formación y

determinar la oferta de los mismos para los aspirantes a estos programas? ¿Por qué se requiere que los aspirantes comprendan las competencias que deben adquirir en los diferentes ciclos? ¿Cuál es la oferta de las instituciones de educación superior frente a la gastronomía en Bogotá?

Ahora bien, cada individuo que decida ingresar al mundo de la gastronomía debe tener en cuenta, no solo, lo expuesto anteriormente, sino que, además, es necesario tener conocimiento claro del rumbo que quiere darle a su vida profesional y determinar dónde y de qué manera desea prepararse para estar acorde a las exigencias demandadas por el mundo actual.

Finalmente, este documento busca ofrecer al lector directrices que le permitan entender de forma más amplia el concepto de la gastronomía, historia, aplicación y una clasificación detallada acerca de las instituciones educativas dedicadas a la formación en esta área específica. ¿Como desarrollar una base de datos que identifique, clasifique y organice la información sobre la oferta académica en torno a programas de gastronomía en la ciudad de Bogotá, que brinde a los aspirantes información detallada sobre los mismos facilitando su futura elección?

2. Justificación

Este trabajo de investigación tiene como fin definir el perfil de quien aspira a los programas de gastronomía en los diferentes ciclos propedéuticos y de esta manera facilitar no solo el ingreso a las instituciones educativas enfocadas en el ramo, sino también, favorecer la formación que ofrece la academia de educación superior en el área que nos ocupa. Así mismo se pretende, con la información obtenida, estimular los aspirantes de esta disciplina a tomar una decisión certera en la elección de ciclo e institución creando una visión clara y objetiva ajustada al nivel profesional al cual desea aplicar y así postularse de forma responsable.

Para alcanzar el propósito planteado en el párrafo anterior, es fundamental realizar un análisis de la oferta educativa del sector, que permita discriminar los diferentes niveles de formación que ofertan las instituciones educativas y los perfiles de los estudiantes que aspiran a los programas de gastronomía, y así disminuir el nivel de deserción de los estudiantes.

La oferta y el posicionamiento de las instituciones debe ser estudiado concienzudamente por el estudiante, a fin de ser ajustado al perfil académico del mismo, de tal forma que se genere una percepción clara al momento de seleccionar no solo el tipo de programa, sino que también haya precisión en cuanto a las exigencias que el pensum demanda.

Este documento por el cual se trabaja, aporta criterios de aplicación, no solo para las instituciones de educación superior sino también para los estudiantes, en cuanto a los tipos de formación, sus características y demás información necesaria para diferenciar el nivel de profesionalismo que se requiere.

3. Objetivos

3.1 Objetivo general

Desarrollar una base de datos que identifique, clasifique y organice la información sobre la oferta académica en torno a programas de gastronomía en la ciudad de Bogotá, que brinde a los aspirantes información detallada sobre los mismos facilitando su elección.

3.2 Objetivos específicos

- Identificar las diferentes instituciones que ofertan programas técnicos, técnico profesional, tecnólogo y profesional en gastronomía.
- Examinar las competencias generales que ofertan las instituciones de acuerdo al ciclo de formación.
- Explorar los conocimientos que tienen los aspirantes sobre la oferta académica de programas de gastronomía.
- Analizar la información recopilada para el diseño de la base de datos en donde se muestre las diferencias entre los distintos tipos de perfiles para estudiar gastronomía y sus posibles campos de acción.

4 Marco referencial

4.1 Marco de antecedentes

4.1.1 La gastronomía en el mundo.

La gastronomía está influenciada por factores de tipo social, económico, religioso, académico, cultural, político o tecnológico, marcando de manera singular las diferentes etapas de la humanidad:

La gastronomía está influenciada por factores de tipo social, económico, religioso, académico, cultural, político o tecnológico, marcando de manera singular las diferentes etapas de la humanidad, a saber:

En sus inicios el hombre primitivo buscaba la supervivencia consumiendo productos de la tierra como plantas, frutos y semillas. Adicionalmente la caza y el descubrimiento del fuego permitieron la transformación de los alimentos que dieron paso a la apertura de sabores, colores y mezclas que hacen un componente fundamental de la tradición gastronómica de la humanidad.

Para la época de los romanos la alimentación pasó de ser una necesidad diaria a una emoción de paladares, teniendo en cuenta que los romanos realizaban eventos con grandes lujos en los que incluían vajillas con oro y plata, copas con incrustaciones de piedras preciosas y esto les daba el calificativo de excelentes anfitriones.

De otro lado, durante la edad media, las cruzadas se convirtieron en la única forma posible de consumir nuevos sabores y productos de acuerdo con las tradiciones familiares, revitalizando el comercio, con el movimiento de soldados, peregrinos y mercaderes.

Durante el siglo XVI con la revolución francesa aparecieron los primeros restaurantes y fue allí donde se evidenció la necesidad que los cocineros salieran de los castillos a la vida pública de los restaurantes y así innovar la cocina y marcar el paladar de sus comensales.

Los primeros grandes Chefs se influenciaron en las doctrinas de *Antonin Carême* (1784-1833), quien fue uno de los grandes elaboradores de técnicas y recetas francesas, logró potenciar la pastelería gracias a sus arquitectónicas decoraciones de buffets y tortas, además era el chef de reyes y uno de quienes idearon la “alta cocina francesa”. (solohuelvaradio, 2015. p99)

Todo esto cambió gracias al increíble trabajo de *Auguste Escoffier* (1846-1935), formó parte de un selecto grupo de Chefs quienes querían profesionalizar la cocina y crear normas de trabajo, Su proyecto era mejorar, ordenar y revolucionar las reglas y técnicas puestas por *Carême*. Entre sus aportes encontramos retirar las cocinas de lugares subterráneos, creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y tantas otras contribuciones. (ImChef, S.F.)

4.1.2 La gastronomía en Colombia.

Colombia es un país que se caracteriza por sus aspectos geográficos, climáticos con los pisos térmicos, culturales que se enmarcan en las regiones naturales, su variedad de productos elaboraciones y transformaciones hacen de Colombia una aventura de sabores colores y presentaciones tradicionales que aportan la cultura gastronómica.

Así mismo la gastronomía colombiana se ve influenciada desde la conquista de los españoles y la traída de los esclavos africanos. Por lo anterior no se ha encontrado un plato que caracterice la cocina colombiana sino por el contrario es una mezcla de diversidad de productos y técnicas.

De otra parte, nace de la elaboración de platos en las manos indígenas y campesinas de las mujeres que dentro de sus labores de hogar producción una combinación de ingredientes y artefactos como en ollas de barro, cucharas de palo entre otros utensilios hacen parte de las costumbres y tradiciones de nuestro país.

La variación en los platos y las influencias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga, así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia.

En Colombia hay gran diversidad de regiones cada una con sus características especiales y por consiguiente sus costumbres culinarias. Tenemos zonas de Costas pacífica y Atlántica, zonas selváticas, zona de llanos, zona andina con climas diferentes e influencias propias y zona de valles y planicies, cada una conservó sus tradiciones y fue receptiva a las diferentes influencias. Sin embargo, existen algunos platos con ingredientes compartidos y preparados a “su manera” en cada provincia como las bebidas hechas de maíz, el sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, los tamales, los arroces y las carnes.

4.1.3 La Gastronomía en Bogotá.

Para 1902 RESTAURANTES: Margarita Arenas de Ángel funda en Bogotá el Restaurante Las Margaritas, primer negocio que tuvo el barrio de Chapinero, lugar del paseo y recreación de la época. Actualmente en funcionamiento. En (marzo de 2002) celebró sus 100 años.

(1948) Bogotá se caracterizaba por tener variedad de restaurantes, heladerías y salones de té que con diferentes tendencias de tipo europeas propias de la época que de una u otra manera comienzan a ser parte de la cultura de la ciudad.

Actualmente Bogotá se define por ser la capital gastronómica del país que reúne sabores colores tendencias y los más reconocidos restaurantes y chef que de una u otra manera plasman en sus platos las cultura costumbres y tradiciones de nuestro país dando un toque de combinaciones de productos y técnicas.

4.2 Marco legal

La educación en Colombia está basada en el Artículo 67 de la Constitución Política que señala: “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura.” (República P. d., 1991), por esta razón, es necesario que quienes accedan a este derecho tengan un concepto claro de cuál es la coyuntura legal a la cual puede aplicar en los diferentes ciclos del nivel educativo en el que se encuentre.

Teniendo en cuenta la importancia del asunto que ocupa el presente trabajo, es importante referir la Ley 15 de (febrero 8 de 1994), en la que se señala los diferentes procesos educativos, como la educación formal, no formal, informal, educación para personas con limitaciones o capacidades especiales, educación para adultos, grupos étnicos, etc., esto con el fin de conocer las definiciones funciones y estructura de la educación. (Colombia C. d.)

Sumado a lo anterior y para efectos de proporcionar una mayor información, en este punto cabe mencionar la Ley 30 de (diciembre 28 de 1992) en la que se señala la no solo la tipología de las instituciones de educación superior en Colombia, sino que define claramente el concepto que nos atañe: como “La Educación Superior es un proceso permanente que posibilita el desarrollo de las potencialidades del ser humano de una manera integral, se realiza con posterioridad a la educación media o secundaria y tiene por objeto el pleno desarrollo de los alumnos y su formación académica

o profesional.” Así mismo, precisa los campos de acción a los que los estudiantes de este nivel pueden aplicar: el de la técnica, el de la ciencia, el de la tecnología, el de las humanidades, el del arte y el de la filosofía. (Colombia E. C.)

Ahora, la ley 749 de (julio 19 de 2002) evidencia la oferta, importancia y diferenciación de la formación por ciclos en las instituciones de educación superior. (República C. d.)

Finalmente, está el Decreto 1295 de (2010), por el cual se reglamenta el registro calificado de que trata la Ley 1188 de 2008 y la oferta y desarrollo de programas académicos de educación superior. (Nacional)

4.3 Marco teórico

Para el sector gastronómico colombiano, Bogotá, se ha convertido en un gran campo de acción debido a la condición de capital que posee la ciudad y en consecuencia la gran actividad económica que dentro de ella se desarrolla. El número de habitantes de esta metrópoli, permite que la gastronomía sea variada y a la vez exigente de acuerdo a la estratificación social.

Dado que el fenómeno de la globalización acerca al ciudadano del común a un conocimiento mayor de las tendencias en las diferentes áreas, el acceso a información culinaria cada vez es mayor. Los medios de comunicación ofrecen diferentes formas de aproximación a una cultura que día a día adquiere mayores características de símbolo, por lo que en todas las esferas sociales se busca desarrollar mejores técnicas para la elaboración de los platos en la cotidianidad familiar.

Ahora bien, teniendo en cuenta que la cocina colombiana ofrece a los comensales un sabor hogareño, ha sido menester capacitar y formar individuos competentes que no solo guarden esa sensación agradable del arte culinario que identifica la región, sino que además puedan mejorar, descubrir, perfeccionar, reformar, mezclar e innovar la tradición gastronómica.

Lo anteriormente mencionado, se ha convertido indudablemente en un reto para el sector educativo nacional, que frente a la creación de establecimientos del sector turístico y a la incuestionable demanda por los diferentes eventos nacionales e internacionales que se desarrollan en la ciudad, ha certificado instituciones de formación gastronómica reconocidas y que en Bogotá son 17 a nivel universitario, técnico y tecnológico, como son Universidad de la Sabana, Universidad Manuela Beltrán, Fundación Universitaria del Área Andina, Universitaria Agustiniiana-Uniagustiniana, Fundación Tecnológica Germana entre otros (SNIES), aparte de escuelas de reconocimiento latinoamericano y mundial como Instituto Superior Mariano

Moreno, Gato Dumas, Academia de Cocina Verde Oliva, etc.

Aquí es necesario hacer referencia que el éxito de muchos de los chefs colombianos y extranjeros ha desatado un boom mediático sobre su éxito y ha estimulado a los jóvenes a encontrar en la gastronomía una opción profesional importante, sin embargo, la información acerca de los procesos, estudios, privación y dedicación, no son mencionados y por consiguiente es posible que muchos se sientan decepcionados de la elección académica.

En contraposición con lo plasmado en el párrafo precedente, la cocina colombiana ofrece la posibilidad de grandes éxitos en el mundo laboral de quienes toman la decisión de ingresar al mundo de la gastronomía como lo es el caso de Leonor Espinosa, una chef colombiana que ha desarrollado su trabajo con pasión y dedicación, la ha llevado a tener un gran reconocimiento a nivel mundial, no solo por la creación de sus restaurantes Leo, Mercado y la Leo, sino por su incansable deseo de aprender y desarrollar nuevas técnicas que han confluído en un crecimiento personal y profesional importantes. (Abultaif)

Finalmente, el desarrollo que el sector gastronómico colombiano ha tenido es una garantía coyuntural que los nuevos profesionales del ramo deben aprovechar por el crecimiento y resultados que se presentan y que se han convertido en una fuerza económica significativa para el país.

4.4 Marco conceptual

4.4.1 Conceptos básicos.

En el ámbito culinario el uso de un catálogo amplio de conceptos que de acuerdo con cada tendencia adquiere matices diferentes. Así pues, la siguiente es solo una muestra del glosario que los profesionales del ramo manejan en su desempeño cotidiano.

Cocina: Del latín “coquina” sitio o lugar específico de una casa, edificio o espacio abierto donde se preparan los alimentos, equipado actualmente con equipos y utensilios especiales para la preparación de la comida. (ADURIZ, 2015.p34)

Cocina como identidad: es la identidad culinaria de un pueblo o nación, métodos de cocción, utensilios, ingredientes, costumbres. (BERUETE, 2005.p56)

Chef: del derivado la palabra francesa que significa “jefe” especialmente de cocina, es el responsable de todo lo que sucede en la cocina, desde el personal de cocina, los alimentos, la calidad de los platos y la satisfacción del comensal. (ADURIZ, 2015.p34)

Gastronomía: Es un conjunto de definiciones que involucra la palabra gastronomía, que incluye la cultura culinaria, el cocinero, la identidad de una cultura o comunidad por medio de los platos, la inocuidad de los alimentos, técnicas culinarias y métodos de cada región, su historia, ingredientes y su relación del ser humano con la alimentación, su medio ambiente o entorno. (ADURIZ, 2015.p34)

Culinaria: técnicas y métodos que definen los modos de preparación de una persona, comunidad, región o país, dependiendo sus rituales culturales. (ADURIZ, 2015.p34)

Cocinero: del verbo activo “cocinar” y “ero” como profesión u oficio, persona o profesional de la cocina, es específicamente encargado de preparar los alimentos, desde los cortes de vegetales y carnes, de que la comida esté en su adecuada preparación en cocción, sabores, textura y presentación.

Gastrónomo: persona especializada en la gastronomía, que tiene unos conocimientos específicos de la gastronomía, siendo buen gourmet, y a su estudio en la ciencia, leyes y normas del arte culinario, la relación del hombre con su alimentación, su medio ambiente o entorno. (ADURIZ, 2015.p34)

Al mismo tiempo, en el progreso de la presente investigación, se hará uso de expresiones que permitirán puntualizar el enfoque que se pretende dar al análisis de las instituciones y de los

campos de acción que brinda la disciplina profesional que cada aspirante escoja.

Instituciones Técnicas Profesionales: Son instituciones técnicas profesionales, aquellas facultadas legalmente para ofrecer programas de formación en ocupaciones de carácter operativo e instrumental y de especialización en su respectivo campo de acción, sin perjuicio de los aspectos humanísticos propios de este nivel. (Ley 30 de diciembre 28 de 1992)

Instituciones Universitarias o Escuelas Tecnológicas: Son instituciones universitarias o escuelas tecnológicas, aquellas facultadas para adelantar programas de formación en ocupaciones, programas de formación académica en profesiones o disciplinas y programas de especialización (Ley 30 de diciembre 28 de 1992)

Universidades: Son universidades las reconocidas actualmente como tales y las instituciones que acrediten su desempeño con criterio de universalidad en las siguientes actividades: La investigación científica o tecnológica; la formación académica en profesiones o disciplinas y la producción, desarrollo y transmisión del conocimiento y de la cultura universal y nacional. (Ley 30 de diciembre 28 de 1992)

Técnica laboral: esta medida por la oferta y su ejercicio en el hacer se basa en la demanda que exista de su labor la duración varía de tiempo entre un año y medio, tiene su experiencia en el hacer y en los límites de su ejercicio.

Técnica profesional: también tiene un desarrollo en el hacer, los programas son de mayor contenido académico y además se fundamenta en el producto y profundiza más en la metodología su duración es de dos años.

Tecnología: se diferencia por la investigación y su metodología, la cual se enfoca no solo en la construcción de procesos sino en la sistematización de la experiencia, donde se indaga y hay conceptualización, se forman en el análisis de procesos y en la construcción de desarrollos tecnológicos su duración es de tres años.

Primer ciclo propedéutico: estará orientado a generar competencias y desarrollo intelectual como el de aptitudes, habilidades y destrezas al impartir conocimientos técnicos necesarios para el desempeño laboral en una actividad, en áreas específicas de los sectores productivo y de servicios, que conducirá al título de Técnico Profesional en...

Formación Técnica Profesional: comprende tareas relacionadas con actividades técnicas que pueden realizarse autónomamente, habilitando para comportar responsabilidades de programación y coordinación;

Segundo ciclo propedéutico: ofrecerá una formación básica común, que se fundamente y apropie de los conocimientos científicos y la comprensión teórica para la formación de un pensamiento innovador e inteligente, con capacidad de diseñar, construir, ejecutar, controlar, transformar y operar los medios y procesos que han de favorecer la acción del hombre en la solución de problemas que demandan los sectores productivos y de servicios del país. La formación tecnológica comprende el desarrollo de responsabilidades de concepción, dirección y gestión de conformidad con la especificidad del programa, y conducirá al título de Tecnólogo en el área respectiva;

Tercer ciclo propedéutico: complementará el segundo ciclo, en la respectiva área del conocimiento, de forma coherente, con la fundamentación teórica y la propuesta metodológica de la profesión, y debe hacer explícitos los principios y propósitos que la orientan desde una perspectiva integral, considerando, entre otros aspectos, las características y competencias que se espera posea el futuro profesional. Este ciclo permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos y conducirá al título de profesional en gastronomía.

Las instituciones técnicas profesionales y tecnológicas de educación superior en forma coherente con la formación alcanzada en cada ciclo, podrán ofrecer programas de especialización en un campo específico del área técnica, tecnológica y/o profesional. Esta formación conducirá al título de Especialista en...

5 Marco metodológico

La metodología aplicada al desarrollo de la presente investigación es de tipo cualitativo por cuanto estudia y analiza el comportamiento de los aspirantes a los programas de gastronomía en Bogotá, buscando identificar el perfil tanto del estudiante como de la institución educativa a la hora de hacer estudios de nivel superior, basados en su entorno, experiencias y conocimientos. (Sinnaps, s.f.)

De otro lado, este estudio, también es descriptivo, dado que realiza estadísticas a partir de la aplicación de una encuesta a un grupo específico de personas, buscando indagar acerca de su proceder frente al futuro profesional inmediato y el tipo de decisiones que toman de acuerdo con la información que poseen antes de hacer la elección académica correspondiente. (Shuttleworth, s.f.)

Finalmente, el análisis realizado evidencia que el método que se aplica es inductivo-deductivo, por cuanto, se posee información real la cual debe ser organizada con el fin de lograr un resultado específico que permite elaborar una propuesta frente a una realidad. de la población no al universo total de interesados en los programas de gastronomía de la ciudad de Bogotá,

5.1 Población objetivo

Para obtener la información se practica una encuesta a personas interesadas en estudiar programas de gastronomía en la ciudad de Bogotá.

5.2 Muestra

Tabla 1.

Caracterización

Tipo de estudio	Cualitativo
Técnica	Encuesta
Instrumento	Cuestionario estructurado y estandarizado con preguntas cerradas dirigidas a los aspirantes a estudiar gastronomía
Universo	Aspirantes de ambos sexos, de todas las edades.
Segmentación Socio demoFigura	Origen: Nacional Edad Promedio: 19 años a 22 años
Segmentación GeoFigura	Bogotá
Segmentación por conducta	Un alto porcentaje consulta internet para informarse acerca de los programas de gastronomía ofertados en la ciudad.

Nota. Autoría propia

5.3 Tipo de datos a obtener

Características y conocimiento de los aspirantes sobre la oferta de programas en gastronomía en las instituciones de educación superior de Bogotá

5.4 Procedimiento de recolección de datos

Con el fin de obtener una información efectiva respecto del estudio que se realiza con los aspirantes a estudiar programas de gastronomía de la ciudad de Bogotá, se aplica como instrumento una encuesta de manera virtual a 44 personas, con el objeto de conocer aspectos relacionados con el conocimiento que tiene los aspirantes al momento de seleccionar una institución, el tipo de formación que desean y la demanda de estudiantes para las instituciones.

Tabla 2.

Ficha Técnica

Registro No.	
Fecha	Octubre de 2017
Tipo de instrumento	Encuesta
Aplicado a:	Aspirantes a estudiar gastronomía en Bogotá
Objetivo:	Características y conocimiento de los aspirantes sobre la oferta de programas en gastronomía en las instituciones de educación superior de Bogotá

Nota. Autoría propia

5.5 Instrumento de recolección de información. Encuesta

El tipo de instrumento para usar en este trabajo es la encuesta, teniendo en cuenta que los aspirantes a los programas de gastronomía son personas jóvenes que se encuentran en la búsqueda de información para determinar la modalidad educativa, aspecto que beneficia las respuestas para obtener un resultado que se ajusta al planteamiento del problema.

La recolección de datos se hizo de manera cuantitativa por medio de una encuesta mixta tipo cuestionario con preguntas cerradas con opciones de preguntas previamente delimitadas.

(Sampieri, 2014.p29)

Se realiza un listado de preguntas que se pueden efectuar de manera personal telefónica o por correo, estas permiten recolectar datos de manera concreta para contestar los planteamientos realizados

6 Determinación de la oferta académica en los programas de gastronomía

El análisis de la oferta de instituciones de educación superior en la ciudad de Bogotá, ha mostrado la importancia adquirida por el programa de gastronomía en las diferentes entidades con modalidades de estudio propuestas para ello y cómo esto ha favorecido la creación varias alternativas para los aspirantes ofreciendo no sólo un nutrido pensum académico, sino también prácticas en los diferentes campos de acción que así lo permiten y demandan, incluyendo naturalmente la internacionalización.

Ahora bien, la oferta general del Programa de Gastronomía está determinada por las siguientes características.

- Plan de estudio
- Perfil del aspirante
- Campo de acción
- Titulación: técnica, tecnólogo y profesional
- Duración: 2, 3 y 5 años.
- Costos ajustados de acuerdo a la modalidad
- Actividades: salidas de campo, prácticas, convenios e internacionalización.

Ciertamente y teniendo en cuenta el valor adquirido por el programa en mención y enfatizando en la información que el estudiante debe recoger a la hora de elegir la disciplina académica a la cual desea aplicar, el siguiente cuadro dará una indicación concisa acerca de modalidades y requisitos mínimos para considerar:

Tabla 3.

Información general para acceder a los programas de Educación Superior.

MODALIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS – MEN	CAMPO DE ACCIÓN
Técnico – u plan de estudios se enfoca a la práctica de lo aprendido, es decir, habilita a los estudiantes para realizar funciones específicas en el área operativa. (Redacción aprendemás, 2015)	Cuatro a seis semestres.	<ul style="list-style-type: none"> • Haber cursado y aprobado la Educación Básica Secundaria en su totalidad. • Haber obtenido el certificado de Aptitud Profesional (CAP) expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). • Haber laborado en el campo específico de dicha capacitación por un periodo no inferior a dos años con posterioridad a la capacitación del SENA (Congreso de Colombia, 1992) 	Plan de estudios destinado a capacitar para un trabajo o una función específica. (Redacción aprendemás, 2015)
Tecnólogo – Modalidad	Cinco a siete semestres	<ul style="list-style-type: none"> • Poseer título de bachiller o su 	Esta modalidad está proyectada para que los

diseñada para desempeñar cargos de nivel intermedio en las empresas (Redacción aprendemás, 2015)		equivalente en el exterior y haber presentado el examen de Estado para el ingreso a la Educación Superior. (Congreso de Colombia, 2002)	estudiantes puedan desempeñar cargos de nivel intermedio en las empresas. (Redacción aprendemás, 2015)
Profesional – Exige un mayor sentido analítico y crítico que englobe la totalidad del conocimiento disponible en un área específica de estudio. (Redacción aprendemás, 2015)	Ocho a doce semestres.	<ul style="list-style-type: none"> • Poseer título de bachiller o su equivalente en el exterior y haber presentado el examen de Estado para el ingreso a la Educación Superior. (Congreso de Colombia, 2002) 	Programa diseñado para que los egresados desempeñen cargos directivos. (Redacción aprendemás, 2015)

Nota. Autoría propia

Al observar el cuadro anterior se concluye que el aspirante debe tener clara la diferencia de cada uno de los niveles y que al mismo tiempo si lo desea puede dar continuidad a su formación académica hasta profesionalizarse.

Es de anotar la relevancia de la información que el estudiante debe tener acerca, no solo de instituciones sino también de modalidades, duración y costos tenga que las diferentes instituciones ofrecen en la ciudad de Bogotá.

De otro lado, para desarrollar una oferta académica que beneficie a los estudiantes de acuerdo a sus competencias, las instituciones educativas establecen criterios específicos que se adaptan a los distintos grupos permitiendo y así ampliar la cobertura educativa a pesar de las desigualdades sociales existentes. Así pues, la segmentación del mercado establecida es:

- Segmentación geo-figura. Esta fragmentación hace referencia a la división del mercado tomando en cuenta las diferencias geo-figuras entre un lugar y otro, con el fin de hacer ofertas pertinentes. La segmentación geo-figura ayuda a recopilar y analizar información de acuerdo a la ubicación física de las personas, considerando variables como: región, tamaño del área metropolitana, clima. (Question Pro, s.f.)
- Segmentación demo figura: Este tipo de división del mercado le permite a la institución educativa dirigir su oferta a una población específica con base en variables como: edad, género, ingresos, ocupación, nivel educativo, raza, nacionalidad, clase social.
- Segmentación psico-figura. Con este apartado es posible identificar el perfil del aspirante al cual se pretende ofertar, basado en criterios como la personalidad, estilo de vida, intereses, aficiones, valores, clase social. (Emprendepyme.net, s.f.)
- Segmentación por conducta. Este tipo segmento permite identificar a través de la web su comportamiento basado en los gustos y visitas realizadas en las diferentes páginas. (iadvize, s.f.)

Para segmentar la población objeto de esta investigación, fue necesario realizar una técnica de encuesta a 55 aspirantes de muestra.

7 Determinación de la demanda para instituciones de educación superior en programas de gastronomía

De acuerdo con la aplicación del instrumento en los aspirantes a los programas de gastronomía de la Instituciones de educación superior en la ciudad de Bogotá, se demostró lo siguiente:

Resultado de la encuesta

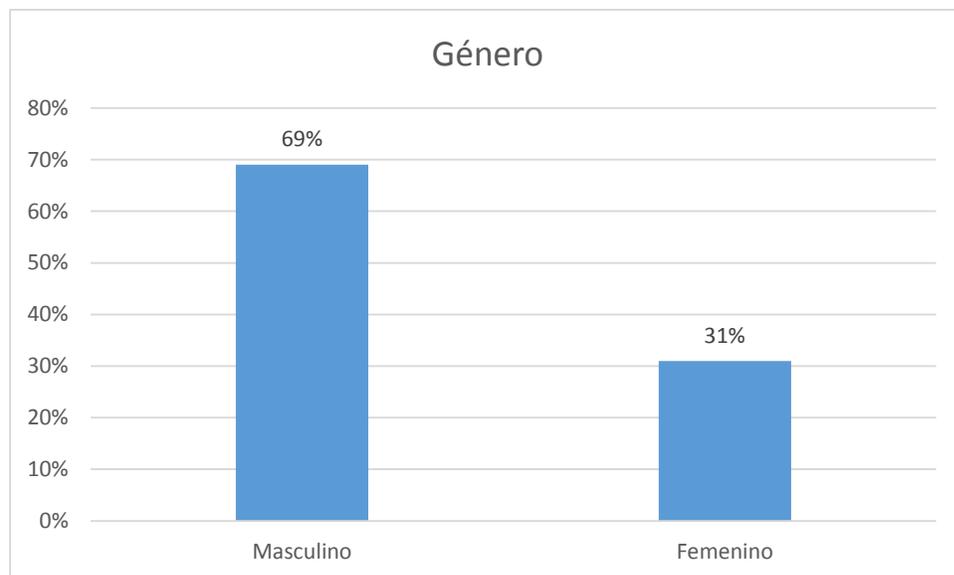


Figura 1. Genero Nota. Autoría propia

Se evidenció que el género masculino muestra más interés por estudiar programas de gastronomía con un porcentaje del 69% con respecto al género femenino con un porcentaje del 31 %.

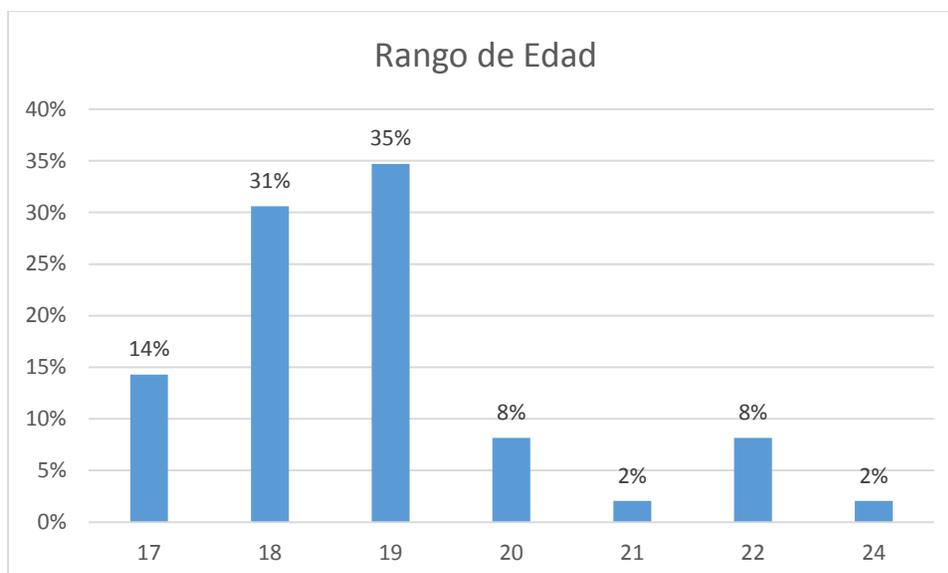


Figura. 2. Rango de Edad. Nota Autoría propia

El rango de edades de los aspirantes a estudiar gastronomía esta entre los 17 a los 24 años predominando la edad de 18 – 19 años con un porcentaje del 31 al 35%. Entre más avanza la edad menor es su porcentaje de participación.

1. ¿Cuál es el nivel de formación que usted considera que debe tener una persona que desee estudiar gastronomía?

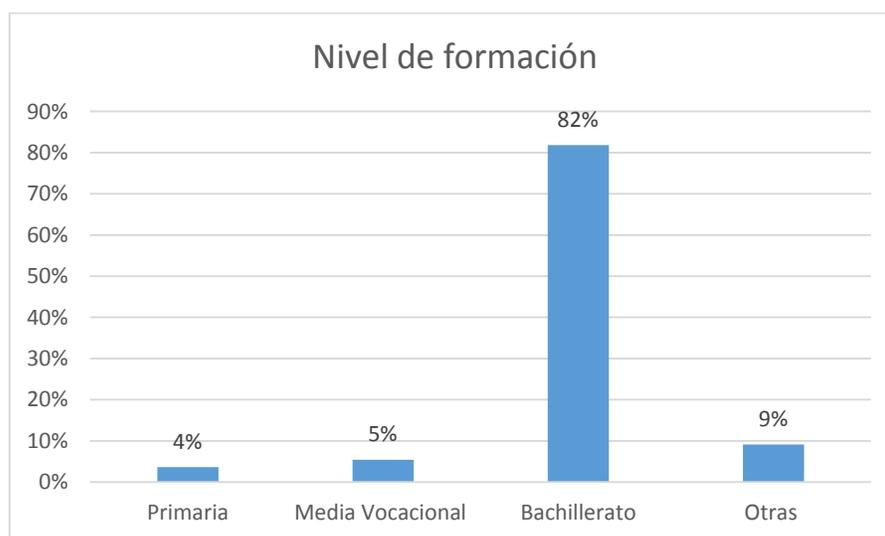


Figura. 3. Nivel de formación. Nota Autoría propia

Para el 82% de los aspirantes es claro que para ingresar a estudiar en las instituciones de educación superior se requiere mínimo la media vocacional o bachillerato de acuerdo al nivel de

formación que desee estudiar en gastronomía, de acuerdo con el MEN si es para un nivel técnico debe tener mínimo una media vocacional y si desea un nivel tecnológico o profesional se requiere bachillerato. Por el contrario, un 13% de muestra evidencia no tener claros los requisitos o no leer de manera clara la pregunta ya que en otras las respuestas los aspirantes respondieron son los niveles de formación a alcanzar (técnico, tecnólogo y profesional).

2. ¿Cuáles son los criterios para elegir la institución para estudiar una carrera de pregrado?

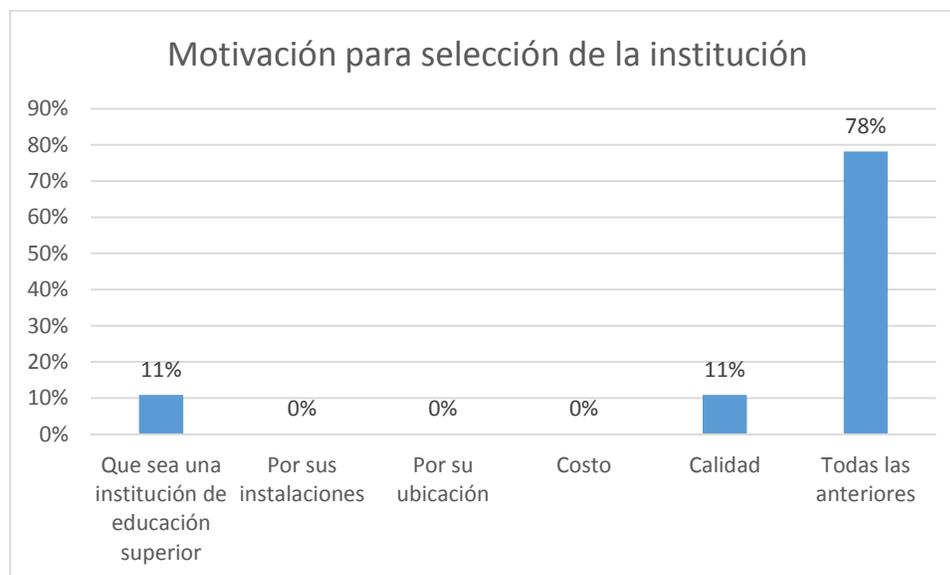


Figura. 4. Motivación para seleccionar la institución. Nota Autoría propia

Para el 78% de los aspirantes todas las variables juegan un aspecto importante al momento de la toma de decisiones lo que evidencia la necesidad de comparar la oferta académica de Bogotá y mirar las ventajas los valores agregados y la formación de cada institución.

3. ¿Se basó, o tuvo una información previa para elegir la institución para sus estudios en gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" qué tipo de información



Figura. 5. Investigación de la oferta. Nota Autoría propia

El 67% de los aspirantes antes de seleccionar la institución se referencia por las páginas web, costos, pensum, recomendaciones de familiares, voz a voz, recomendaciones de personas que hayan estudiado en la institución y docentes. Lo que evidencia la importancia de que las instituciones al momento de promocionar la oferta académica deben ser concretos y muy eficientes en la información publicada. Adicionalmente teniendo en cuenta que 33% de los aspirantes no consultan o investigan es responsabilidad de las instituciones al momento de realizar las entrevistas aclarar al aspirante toda la información con el fin de evitar deserción en los programas.

4. Antes de seleccionar la institución ¿conoció otras instituciones educativas en formación de cocina y gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" que instituciones

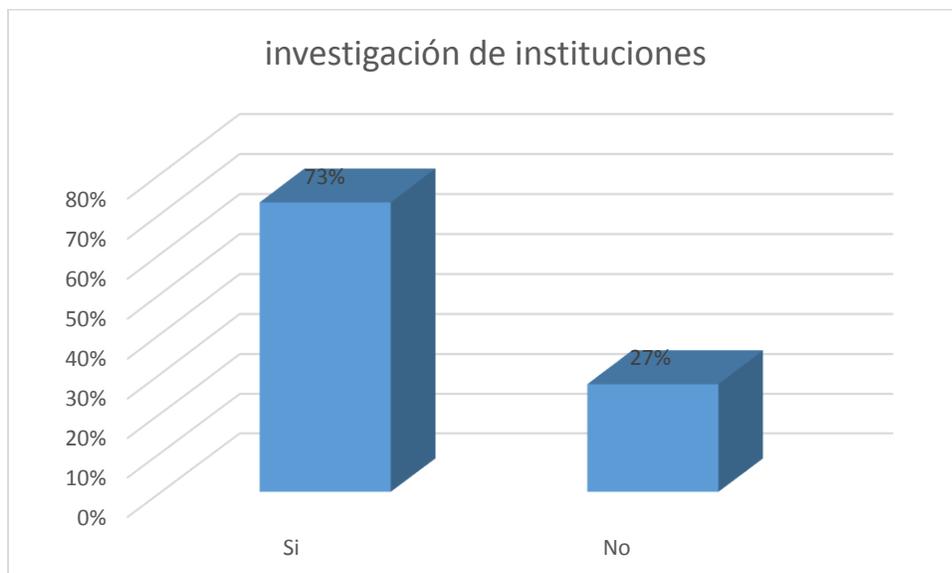


Figura. 6. Investigación de instituciones. Nota Autoría propia



Figura. 7. Instituciones. Nota Autoría propia.

El 73% de los aspirantes antes de seleccionar la institución investiga las diferentes ofertas que tiene Bogotá en cuanto a programas de gastronomía, donde se evidencia que los aspirantes a estudiar consultan en instituciones de educación superior y para el trabajo.

5. ¿Tiene claro usted cual es la diferencia entre un técnico profesional, tecnólogo y un profesional? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" la diferencia de cada uno.

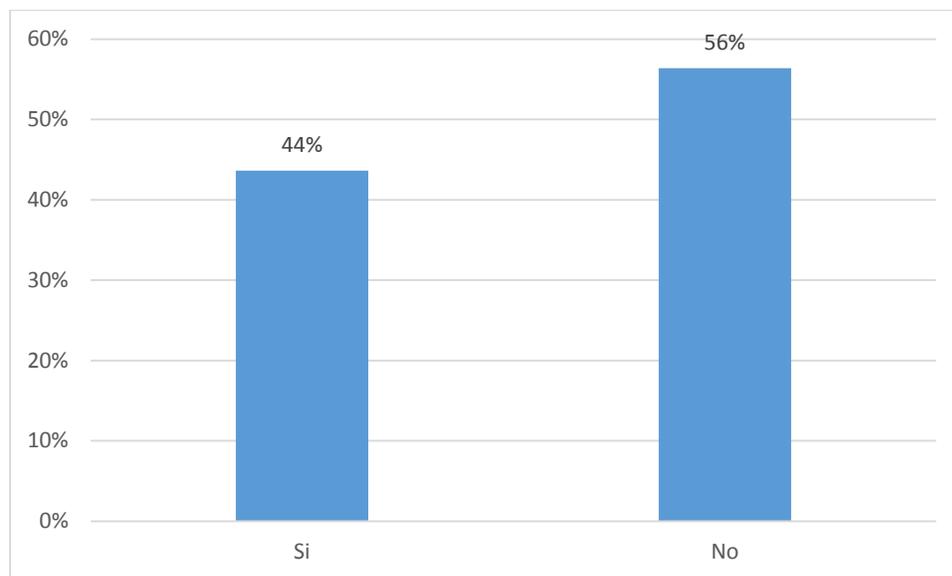


Figura. 8. Niveles de formación. Nota Autoría propia.

El 56% de los aspirantes manifiestan o indican no conocer la diferencia entre los niveles de formación lo que genera que la decisión al momento de seleccionar una institución sea sesgada. El 44% de los aspirantes manifiestan si conocerlos y diferenciarlos por

- El tecnólogo tiene más posibilidades de trabajo a los estudiantes
- El nivel de preparación en una carrera
- El salario
- Se diferencia en la práctica y conocimiento de cada uno
- La duración y experiencia que dan dicho título en un campo laboral.
- Técnico profesional: es el que estudia para ser operario,
- Tecnología: se prepara para un cargo más alto en la empresa.
- Profesional: tiene un enfoque más especializado en su ámbito laboral, con capacidad de crear empresa y administrarla.

6. ¿Sabe cuál es la diferencia entre una escuela de formación para el trabajo y una institución universitaria? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" la diferencia de cada uno.

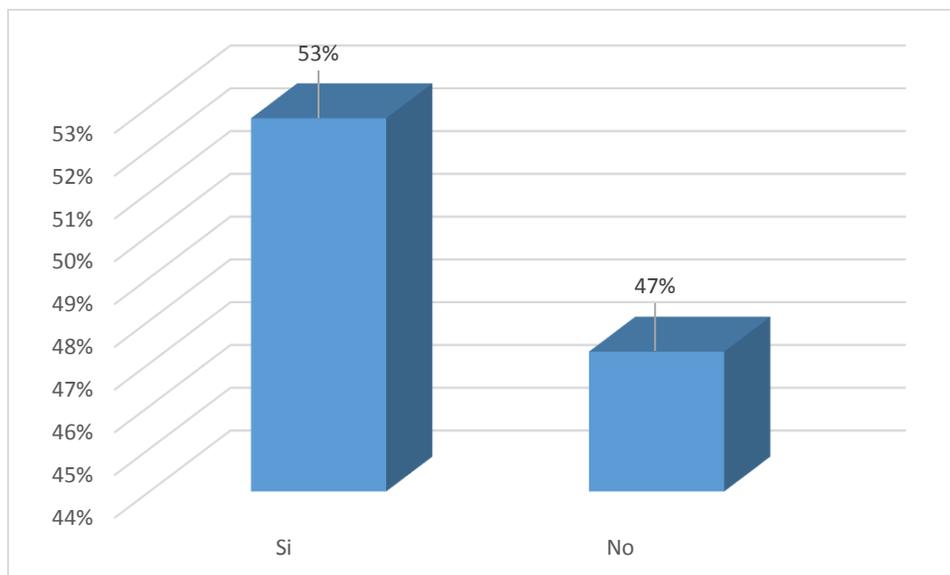


Figura. 9. Diferencias. Nota Autoría propia.

- Escuela de formación para el trabajo: Es el lugar donde capacitan a los trabajadores para poder ofrecer un trabajo optimo, pero solo se instruye de lo que va hacer en el trabajo.
- Institución Universitaria: Donde se capacita e instruye al estudiante abarcando todos los temas que se van a ver en la Gastronomía, matemática, escritura, emprendimiento y demás clases que lo complementaran como persona
- Sena y universidad. la de trabajo lo enfoca en algo básico para hacer prácticas y aprender en el trabajo.
- La formación para el trabajo es para salir directamente para trabajar, pero la institución universitaria dirigir más para crear nuestro propio negocio.
- la universidad le da las bases para desempeñarse no solo en lo laboral.
- en la escuela de trabajo nos enseñan a hacer máquinas y en la universidad nos dan la teoría y los fundamentos.
- la calidad.
- la escuela se encarga de enseñar solo la parte práctica.
- la diferencia es que en la universidad aprenderá más y saldrá con un título.

- Una escuela de formación para el trabajo se centra únicamente en la formación para ejercer en un campo laboral como empleado a diferencia de una institución universitaria forma a la persona para la vinculación en el campo laboral como personal capaz de desarrollar y crear diferentes oportunidades y además la motivación para vincular diferentes personas en un campo laboral.
- Institución para el trabajo: dan los conocimientos básicos para ingresar a la empresa. Institución universitaria: se encarga de ser más investigativa.
- La formación es la práctica del trabajo mediante un desarrollo de conocimientos técnicos y habilidades. La institución universitaria es una institución de educación superior.

7. ¿Sabe usted de algún documento donde tenga una información clara para elegir entre una carrera técnica, tecnológica o profesional en gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" indique que documento.

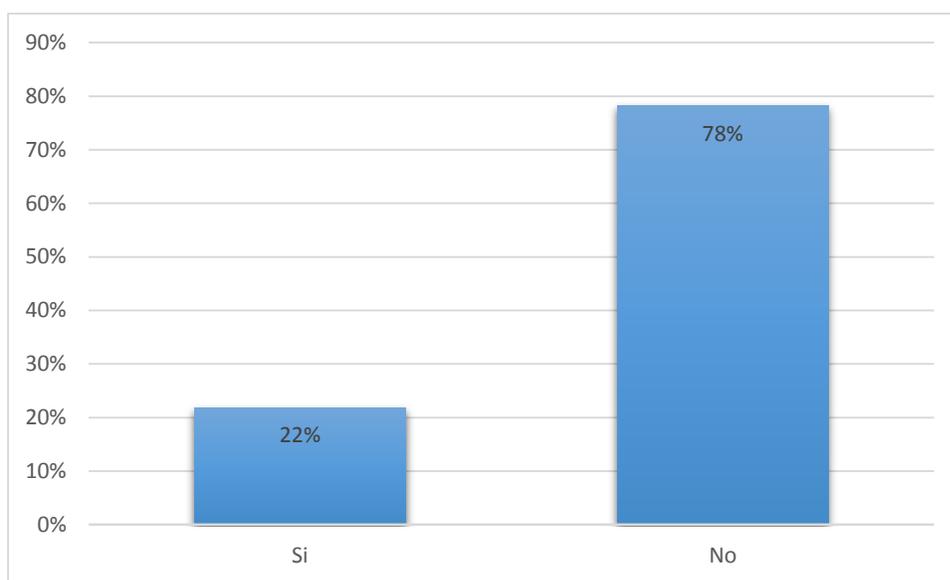


Figura. 10. Información. Nota Autoría propia.

8. ¿Está usted interesado en tener un documento de información donde pueda entender las diferencias entre una carrera técnica, tecnológica y profesional?

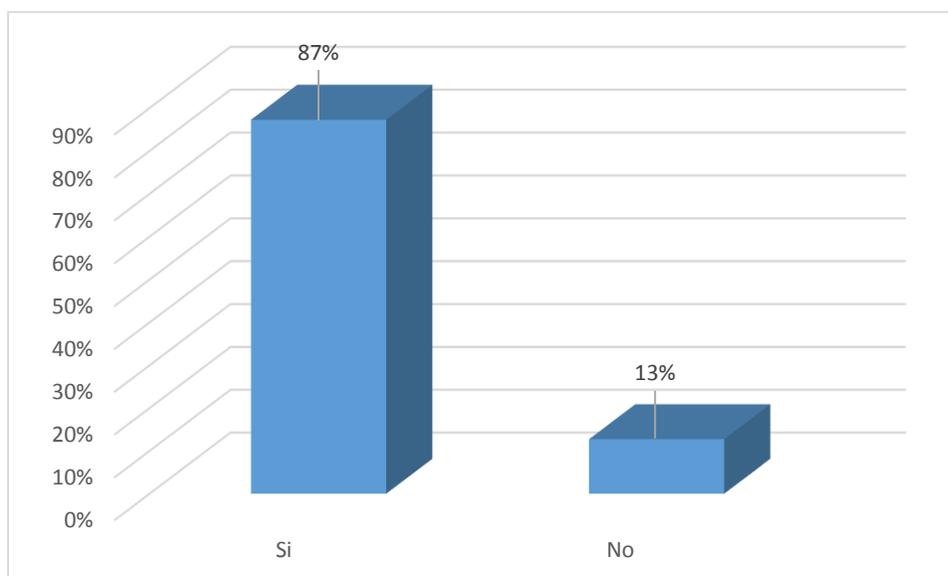


Figura. 11.Documento. Nota Autoría propia.

El análisis de la demanda de las instituciones de educación superior en la ciudad de Bogotá, ha mostrado que los aspirantes a los programas de gastronomía antes de iniciar su proceso de formación requieren que un documento o una fuente de información por parte de las instituciones para determinar qué formación académica desea de acuerdo a la oferta del programa y de esta manera poder tomar una decisión asertiva con la selección de la institución, adicionalmente favorece a las instituciones ya que disminuye el nivel de deserción en el programa y que cada institución se esfuerce en generar pensum académicos diferenciadores que permitan diferentes campos de acción.

Recomendaciones

Se recomienda a las instituciones que ofertan programas de gastronomía que, en la publicidad y promoción del programa, además de indicar el nivel de formación orienten al aspirante en las competencias que va a adquirir y el perfil para no generar falsas expectativas en el mismo y de esta manera minimizar el impacto de deserción de los programas.

Se sugiere que las instituciones que ofertan únicamente niveles tecnológicos amplíen su propuesta académica a niveles profesionales con el fin del que el estudiante continúe su proceso de formación y de esta manera genere permanencia no solamente en el programa sino también en universidad teniendo en cuenta que cada día hay más oferta tanto en la educación formal como en la educación para el trabajo.

Las entidades de educación deben realizar un estudio constante de la oferta académica propuesta por los mismos y por las demás instituciones en los diferentes niveles ya que por requisitos del MEN para la renovación del registro calificado estos van cambiando y en muchos casos o no se renueva el registro o la carrera ya no se oferta en la institución. Adicionalmente permite que el pensum que se oferte cumpla con las necesidades del mercado y del estudiante.

Conclusiones

Una vez analizada la información de las instituciones de educación superior que dan formación en gastronomía en la ciudad de Bogotá, podemos tener más claridad en la oferta de cada una por diferentes canales como la página web de la universidad, punto de atención de admisiones, o por vía telefónica directamente con el programa, y de acuerdo a esto se evidenció que cada nivel de formación tienen competencias diferentes a pesar de que tengan materias similares los perfiles de los estudiantes varían de acuerdo a diferentes factores como duración, costos número de créditos e instalaciones.

A la hora de elegir la institución para sus estudios en gastronomía, podemos ver que más del 45% tiene como base para obtener información primaria son las páginas web y la información del vínculo familiar, siendo esto algo muy subjetivo para elegir la institución adecuada, ya que la información que existe en las diferentes páginas no es muy clara y no despejan las suficientes dudas o pueden ser engañosas a la hora de comparar, por el simple hecho de que los aspirantes no se toman el suficiente tiempo para recolectar e interpretar la información de una manera clara y coherente.

En Bogotá contamos con una oferta variada de instituciones de educación superior que ofrecen programas de gastronomía en los diferentes niveles técnico tecnólogo y profesional que además permiten que sus estudiantes se desempeñen en diferentes campos de acción en los establecimientos de procesamiento, producción y servicio de alimentos y bebidas.

Referencias

- Abultaif, M. R. (s.f.). *Revista Diners*. Recuperado el 20 de Octubre de 2017, de http://revistadiners.com.co/actualidad/12425_leonor-espinoza-una-historia-detras-de-las-ollas/
- Aduriz, A. L. (2015). *Larousse gastronomique en español*. . En A. L. ADURIZ, *Larousse gastronomique* (pág. 1265). Barcelona: Larousse.
- Beruete, L. F. (2005). *diccionario gastronomico: terminos, refranes, citas y poemas*. en L. F. BERUETE, *Diccionario gastronomico: terminos, refranes, citas y poemas* (pág. 280). España: VISION LIBROS.
- Colombia, C. d. (s.f.). *Ministerio de Educación*. Recuperado el 18 de octubre de 2017, de http://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-85906_archivo_pdf.pdf
- Colombia, E. C. (s.f.). *Ministerio de Educación Nacional*. Obtenido de https://www.cna.gov.co/1741/articles-186370_ley_3092.pdf
- Congreso de Colombia. (28 de Diciembre de 1992). *www.mineduccion.gov.co*. Recuperado el 28 de octubre de 2017, de http://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-86437_Archivo_pdf.pdf
- Congreso de Colombia. (19 de Julio de 2002). *www.mineduccion.gov.co*. Recuperado el 28 de Octubre de 2017, de http://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-85847_archivo_pdf.pdf
- El Nuevo Siglo. (s.f.). Recuperado el 9 de Octubre de 2017, de <http://www.elnuevosiglo.com.co/articulos/02-2017-hay-cocina-para-tanto-chef>
- Emprendepyme.net. (s.f.). *www.emprendepyme.net*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2017, de <https://www.emprendepyme.net/que-es-la-segmentacion-psicografica.html>
- Escoffier, A. (1928). *La gran cocina*. En A. Escoffier, *La gran cocina* (pág. 1869). Villeneuve-Loubet.
- Hernández, C. (6 de Agosto de 2011). *La gastronomía vive*. Obtenido de *La cocina en la antigüedad* : http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- iadvize. (s.f.). *www.iadvize.com*. Obtenido de

- <https://www.iadvize.com/es/glossary/segmentacion-por-comportamientos/>
ImChef. (S.F.). *ImChef*. Recuperado el 22 de 10 de 2017, de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- Ministerio de Educación Nacional de la República de Colombia. (24 de Febrero de 2010). *Educacion de calidad*. Obtenido de <http://www.mineduccion.gov.co/1621/article-217744.html>
- Nacional, M. d. (s.f.). *Mineducación*. Recuperado el 18 de octubre de 2017, de http://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-229430_archivo_pdf_decreto1295.pdf
- Ochoa, C. (29 de Mayo de 2015). *www.netquest.com*. Obtenido de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-por-conveniencia>
- Question Pro. (s.f.). *www.questionpro.com*. Recuperado el 30 de Octubre de 2017, de <https://www.questionpro.com/es/Segmentacion-geografica.html>
- Redacción aprendemás. (6 de Mayo de 2015). *www.aprendemas.co*. Recuperado el 29 de Octubre de 2017, de <http://www.aprendemas.com/co/blog/historico-noticias/educacion-tecnica-tecnologica-o-profesional/>
- República, C. d. (s.f.). *Mineducación*. Recuperado el 18 de Octubre de 2017, de http://www.mineduccion.gov.co/1621/articles-86432_Archivo_pdf.pdf
- República, P. d. (1991). Recuperado el 18 de Octubre de 2017, de <http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Documents/Constitucion-Politica-Colombia.pdf>
- Shuttleworth, M. (s.f.). *www.explorable.com*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2017, de <https://explorable.com/es/disenio-de-investigacion-descriptiva>
- Sinnaps. (s.f.). *www.sinnaps.com*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2017, de <https://www.sinnaps.com/blog-gestion-proyectos/metodologia-cualitativa>
- SNIES. (s.f.). *Mineducación*. Recuperado el 20 de Octubre de 2017, de <https://snies.mineduccion.gov.co/consultasnies/programa#>
- solohuelvaradio, S. (06 de 11 de 2015). *SHR solohuelvaradio*. Recuperado el 22 de 10 de 2017, de <http://www.solohuelvaradio.com/index.php/podcast-programas/la-gastroteca/item/3215-el-origen-de-los-grandes-cocineros>
- Suárez, F. (25 de Abril de 2011). Obtenido de La historia de cocina.: <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>
- Lancheros, C. (31 de 05 de 2016). Obtenido de EL TIEMPO:

<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-5320208>

Lozano, E. (1 de 10 de 2011). *Gastronomía Plus*. Obtenido de

http://gastronomyplus.blogspot.com.co/2011/08/cual-es-la-diferencia-entre-cocina-y_14.html

Lista de tablas

Tabla 1. Caracterización	23
Tabla 2. Ficha Técnica	24
Tabla 3. Información general para acceder a los programas de Educación Superior.	26

Lista de figuras

Figura. 1. Genero Nota. Autoría propia	29
Figura. 2. Rango de Edad . Nota Autoría propia	30
Figura. 3. Nivel de formación. Nota Autoría propia	30
Figura. 4. Motivación para seleccionar la institución. Nota Autoría propia	31
Figura. 5. Investigación de la oferta. Nota Autoría propia	32
Figura. 6. Investigación de instituciones. Nota Autoría propia	33
Figura. 7. Instituciones Nota Autoría propia.	33
Figura. 8. Niveles de formación. Nota Autoría propia.	34
Figura. 9. Diferencias. Nota Autoría propia.	35
Figura. 10. Información. Nota Autoría propia.	36
Figura. 11. Documento. Nota Autoría propia.	37

Lista de anexos

Anexo 1. técnico.	44
Anexo 2. Tecnólogo.	45
Anexo 3. Profesional.	47
Anexo 4. Encuesta.	48

Anexo 1. Técnico.

Nombre Institución	Nombre del Programa	Nivel de Formación	Duración	Perfil	Pensum	Enfoque del programa	Número Créditos	Costos 2018
FUNDACIÓN PARA LA EDUCACION SUPERIOR SAN MATEO	TÉCNICA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y OPERACIÓN DE BEBIDAS	Formación Técnica Profesional	4 Semestres	Se puede desempeñar como auxiliar de cocina, panadería, cafetería cocinero, mesero.	http://www.sanmateo.edu.co/img/Tecnico_Soporte_sistemas_informaticos_y_de_comunicaciones-malla-nueva.jpg	Culinaria, bebidas y administración.	68	\$ 2.186.000
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA LATINA	TÉCNICO LABORAL EN COCINA	Formación técnica laboral	4 semestres	Puede apoyar el área de cocina y servicio.	http://unilatina.edu.co/inicio/index.php/programas/area-de-cocina/tecnico-laboral-en-cocina	Formar por competencias en el campo de la culinaria y la gastronomía,		\$ 3.100.000
POLITECNICO INTERNACIONAL INSTITUCION DE EDUCACION SUPERIOR	TÉCNICO PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	Formación Técnica Profesional	2 años 8 ciclos	Desempeñar cómo cocinero, panadero, y en el área de bebidas y servicio.	http://politecnicointernacional.edu.co/web/sites/default/files/mallascurricular/es/mallas_nuevas_gastronomia.pdf	culinaria, servicio y administración		\$2.000.000
FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA	TÉCNICO PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMÍA	Formación Técnica Profesional	4 semestres	Se puede desempeñar como auxiliar de cocina o pastelería cocinero, mesero.	https://www.areandina.edu.co/content/profesional-en-gastronomia-y-culinaria-por-ciclos-propedeuticos-bogota	Culinaria, bebidas y administración, Incluye materia prima	72	\$ 7.250.000

Anexo 2. Tecnólogo.

Nombre Institución	Nombre del Programa	Nivel de Formación	Duración	Perfil	Pensum	Enfoque del programa	Número o Créditos	Costos 2018
FUNDACIÓN PARA LA EDUCACION SUPERIOR SAN MATEO	TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA Y BEBIDAS	Tecnológica	6 semestres	Se puede desempeñar como jefe de cocina, servicio, panadería, pastelería, bar, capitán de servicio	http://www.sanmateo.edu.co/img/Tecnico_Soporte_sistemas_informaticos_y_de_comunicaciones-malla-nueva.jpg	Culinaria, bebidas y administración, incluye materia prima	127	\$ 2.186.000
UNIVERSITARIA AGUSTINIANA-UNIAGUSTINIANA	TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA	Tecnológica	6 semestres	Puede trabajar en cadenas de producción de productos, cárnicos, lácteos, fruver, jefe de área, cocinero, bartender, servicio y administración de alimentos y bebidas.	http://www.uniagustiniana.edu.co/tecnologias/tecnologia-en-gastronomia	Culinaria, servicio, bebidas, ingeniería de alimentos enfocada a la cocina y administración. No incluye materia prima.	92	\$2,600,000
UNIVERSIDAD ECCI	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	Tecnológica	5 Semestre	Podrá desempeñarse en el área de tecnologías y procesos administrativos, producción, diseño e investigación del área de cocina	https://www.ecci.edu.co/sites/default/files/inline-files/tg_gestion_gastronomica.pdf	Culinaria, administración e investigación, incluye materia prima	97	\$ 3.040.000
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	Tecnológica	6 semestres	Podrá desempeñarse en cocina, panadería, servicio, bar y en cargos administrativos del área de alimentos y bebidas, crear y estandarizar menús.	http://www.unicafam.edu.co/index.php/escuela-de-turismo-y-gastronomia/tecnologia-en-gestion-gastronomica	Culinaria, bebidas y administración, incluye materia prima	101	\$ 3.338.000
FUNDACIÓN TECNOLÓGICA COLOMBO GERMANA	TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA Y COCINA	Tecnológica	6 semestres	Puede desempeñarse como cocinero, jefe de área, supervisor o administrador del área de alimentos y bebidas	http://www.colombogermana.edu.co/colombog/pregrado/tecnologia-gastronomia-cocina.html	culinaria, servicio y administración, incluye materia prima	106	\$ 3.355.000

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	Tecnológica	6 semestres	Se puede desempeñar como jefe de cocina, servicio, panadería, pastelería, bar.	https://www.areandina.edu.co/content/profesional-en-gastronomia-y-culinaria-por-ciclos-propedeuticos-bogota	Culinaria, bebidas y administración, Incluye materia prima	108	\$ 7.250.000
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN-UMB-	TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA	Tecnológica	6 semestres	En proceso de acreditación	No está en oferta			
LCI - FUNDACION TECNOLÓGICA	TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA Y GESTION DE RESTAURANTES	Tecnológica	6 semestres	En proceso de acreditación	No está en oferta			

Anexo 3. Profesional.

Nombre Institución	Nombre del Programa	Título Otorgado	Duración	Perfil	Pensum	¿Se ofrece por ciclos propedéuticos ?	Enfoque del programa	Número Créditos	Costos 2018
FUNDACIÓN PARA LA EDUCACION SUPERIOR SAN MATEO	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA	9 semestres	Se puede desempeñar como chef de cocina, jefe de servicio.	http://www.sanmateo.edu.co/img/pensumgastrop.jpg	SI	Culinaria, bebidas y administración, incluye materia prima.	164	\$ 2.186.000
UNIVERSIDAD ECCI	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	PROFESIONAL GASTRÓNOMO	9 semestres	El Profesional se podrá desempeñar como chef, director, coordinador del área de bebidas.	https://www.ecci.edu.co/sites/default/files/inline-files/tg_gestion_gastronomica.pdf	SI	Culinaria, administración e investigación, incluye materia prima.	170	\$ 3.040.000
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA HORIZONTE	GASTRONOMIA	PROFESION LA EN GASTRONOMIA	8 semestres	El profesional podrá coordinar, administrar y organizar, procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas	http://www.unihorizonte.edu.co/facultades/facultad-de-ciencias-humanas,-artes-y-letras/profesional-en-gastronom%C3%ADa.html	NO	Culinaria, bebidas y administración, no incluye materia prima.	135	\$ 4.300.000
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	8 semestres	Se puede desempeñar como jefe de cocina, servicio, panadería, pastelería, bar.	https://www.areandina.edu.co/content/profesional-en-gastronomia-y-culinaria-por-ciclos-propedeuticos-bogota	SI	Culinaria, bebidas y administración. Incluye materia prima.	144	\$ 7.250.000
UNIVERSIDAD DE LA SABANA	GASTRONOMÍA	GASTRÓNOMO	8 semestres	Se puede desempeñar como empresario, gerente de alimentos y bebidas.	https://www.unisabana.edu.co/gastronomia/#panel-14780-2	NO	Administrativo e investigativo, incluye materia prima	162	\$ 11.700.000

Anexo 4. Encuesta.

Marca temporal	Género	Edad	1. ¿Cuál es el nivel de formación que usted considera que debe tener una persona que desee estudiar gastronomía?	2. ¿Cuáles son los criterios para elegir la institución para estudiar una carrera de pregrado?	3. ¿Se basó, o tuvo una información previa para elegir la institución para sus estudios en gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" qué tipo de información	4. Antes de seleccionar la institución ¿conoció otras instituciones educativas en formación de cocina y gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" que instituciones	5. ¿Tiene claro usted cual es la diferencia entre un técnico profesional, tecnólogo y un profesional? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" la diferencia de cada uno.	6. ¿Sabe cuál es la diferencia entre una escuela de formación para el trabajo y una institución universitaria? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" la diferencia de cada uno.	7. ¿Sabe usted de algún documento donde tenga una información clara para elegir entre una carrera técnica, tecnológica o profesional en gastronomía? Si su opción de respuesta es positiva coloque en la casilla "otra" indique que documento.	8. ¿Está usted interesado en tener un documento de información donde pueda entender las diferencias entre una carrera técnica, tecnológica y profesional?
2/11/2017 11:13	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	No	Academia Verde oliva, Fundación Universitaria San Mateo	No	Escuela de formación para el trabajo: Es el lugar donde capacitan a los trabajadores para poder ofrecer un trabajo optimo pero solo se instruye de lo que va hacer en el trabajo. Institución Universitaria: Donde se capacita e instruye al estudiante abarcando todos los temas que se van a ver en la Gastronomía, matemática, escritura, emprendimiento y demás clases que lo complementaran	Si	Si

								como persona		
2/11/2017 12:50	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	No	No	No	No	No	Si
2/11/2017 19:33	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	No	No	No	No	No	No
2/11/2017 20:46	Femenino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	No	Si	Si	Sena y universidad. La de trabajo lo enfoca en algo básico para hacer prácticas y aprender en el trabajo.	No	Si
3/11/2017 6:25	Femenino	19	Media vocacional	Todas las anteriores	No	Si	Si	No	No	Si
3/11/2017 15:06	Masculino	19	Bachillerato	Qué sea una institución de educación superior	Si	Mariano Moreno gato dumas	No	La formación para el trabajo es para salir directamente para trabajar pero la institución universitaria dirigir más para crear nuestro propio negocio	No	Si
3/11/2017 16:48	Masculino	17	un tecnólogo en cocina	Todas las anteriores	No	No	No	No	No	Si
7/11/2017 8:21	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	No	Área Andina	No	No	No	Si
7/11/2017 8:27	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	No	No	No	Si	No	Si
7/11/2017 8:30	Femenino	17	Primaria	Todas las anteriores	Si	No	No	No	No	Si

7/11/2017 8:40	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	páginas web, convocatorias	SENA	tecnólogo le dan más posibilidades de trabajo a los estudiantes	la universidad le da las bases para desempeñarse no solo en lo laboral	No	Si
7/11/2017 8:45	Masculino		Bachillerato	Todas las anteriores	web, y por parte de familiares	un latina	No	No	información pública en web u otros medios de la universidad	No
7/11/2017 8:46	Femenino	17	Bachillerato	Calidad	No	Si	Si	Si	No	Si
7/11/2017 8:51	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	costo	politécnico internacional	No	en la escuela de trabajo nos enseñan a hacer máquinas y en la universidad nos dan la teoría y los fundamentos	No	No
7/11/2017 8:57	Masculino	17	Media vocacional	Qué sea una institución de educación superior	No	Sena	el nivel de preparación en una carrera	No	No	Si
7/11/2017 8:58	Femenino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	No	Si	Si	No	Si
7/11/2017 9:00	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	No	Sena, mariano moreno, gato dumas	el salario	No	No	Si
7/11/2017 9:02	Masculino		Bachillerato	Todas las anteriores	vínculos familiares	un latina	No	la calidad	páginas web y documentos públicos	Si
7/11/2017 9:04	Masculino	22	Bachillerato	Todas las anteriores	No	Mariano moreno, gado dumas, Sena	No	No	No	Si
7/11/2017 9:07	Femenino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	No	universidad Andina	No	No	No	Si
7/11/2017 9:51	Masculino		Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Mariano Moreno	Si	Si	Si	Si
7/11/2017 10:23	Femenino	19	Bachillerato	Calidad	conocidos	universidad andina	No	No	No	Si
7/11/2017 11:00	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Mariano moreno, verde oliva, gato dumas, la javeriana	No	No	No	Si

7/11/2017 12:02	Masculino	17	Bachillerato	Todas las anteriores	No	No	No	la escuela se encarga de enseñar solo la parte practica	No	Si
7/11/2017 12:05	Masculino	22	profesional	Todas las anteriores	Si	Si	Si	Si	Si	Si
7/11/2017 12:11	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	No	se diferencia en la práctica y conocimiento de cada uno	la diferencia es que en la universidad aprenderá mas y saldrá con un titulo	No	Si
7/11/2017 12:17	Masculino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Politécnico	Si	Si	No	Si
7/11/2017 12:22	Masculino	20	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Mariano Moreno, CUN	Si	No	Si	Si
7/11/2017 12:27	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	No	Si	Si	Si	Si
7/11/2017 12:29	Masculino	20	Bachillerato	Calidad	Si	Si	Si	Si	Si	Si
7/11/2017 12:57	Femenino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	el pensum era muy completo	mariano moreno	No	No	No	Si
7/11/2017 13:05	Masculino	19	Técnico	Todas las anteriores	Si	Si	No	Si	No	No
7/11/2017 13:10	Masculino	22	técnico	Todas las anteriores	Si	escuela de gastronomía mariano moreno	Si	No	No	Si
8/11/2017 7:34	Femenino	19	Tecnólogo Tecnológico o Profesional	Calidad	EXPERIENCIA DE PERSONAS QUE HABIAN DESARROLLADO SUS ESTUDIOS EN LA INSTITUCIÓN	SENA, POLITECTICO ENTRE OTRO INSTITUTOS DE ECUDACION SUPERIOR	LA DURACION Y EXPERIENCIA QUE DAN DICHO TITULO EN UN CAMPO LABORAL	UNA ESCUELA DE FORMACION PARA EL TRABAJO SE CENTRA UNICAMENTE EN LA FROMACION PARA EJERCER EN UN CAMPO LABORAL COMO EMPLEADO A DIFERENCIA DE UNA INSTITUCION UNIVERSITARIA FORMA A LA PERSONA PARA LA VINCULACION EN EL CAMPO LABORAL COMO	No	Si

								PERSONAL CAPAZ DE DESARROLLAR Y CREAR DIFERENTES OPORTUNIDADES Y ADEMAS LA MOTIVACIÓN PARA VINCULAR DIFERENTES PERSONAS EN UN CAMPO LABORAL		
8/11/2017 7:38	Masculino		Bachillerato	Todas las anteriores	¿QUE ERA LA GASTRONOMÍA?	MARIANO MORENO	No	No	No	No
8/11/2017 7:44	Femenino	18	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Si	No	Si	No	Si
8/11/2017 7:46	Masculino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Si	Si	Si	Si	Si
8/11/2017 8:00	Masculino	21	Bachillerato	Todas las anteriores	Basándome en otras instituciones y sus pensum que tenga algún enfoque administrativo	Verde Oliva, Mariano Moreno, Universidad de la sabana, universidad San Mateo	Técnico profesional: es el que estudia para ser operario, Tecnología: se prepara para un cargo más alto en la empresa. Profesional: tiene un enfoque más especializado en su ámbito laboral, con capacidad de crear empresa y administrarla	Institución para el trabajo: dan los conocimientos básicos para ingresar a la empresa. Institución universitaria: se encarga de ser más investigativa	un pensum de las instituciones	Si
8/11/2017 8:06	Femenino	17	Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Si	No	No	No	Si
8/11/2017 8:12	Masculino		Bachillerato	Todas las anteriores	Si	Si	No	Si	No	Si
8/11/2017 8:17	Masculino	18	Bachillerato	Qué sea una institución de educación superior	Si	Si	Si		Si	Si

8/11/2017 8:26	Masculino	22	Media vocacional	Qué sea una institución de educación superior	Si	Si	Si	Si	No	Si
8/11/2017 8:37	Masculino	18	Bachillerato	Qué sea una institución de educación superior	Si	No	No	No	No	Si
8/11/2017 8:41	Femenino	19	Bachillerato	Todas las anteriores	pensum	Mariano Moreno, Gato Dumas, Politécnico	No	No	No	Si