



AGOSTO DE 2015

PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA

ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE
SERVICIOS

INSTITUTO SUPERIOR DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICO FAMILIARES - ICSEF

Vereda Usatama Finca Torreblanca. Fusagasugá



PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA PROFESIONAL UNIVERSITARIO

ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

INSTITUTO SUPERIOR DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICO FAMILIARES-ICSEF

El Instituto Superior de Ciencias Sociales y Económico Familiares-ICSEF es una corporación civil de utilidad común, sin ánimo de lucro, de origen privado, con personería jurídica reconocida mediante Resolución 1667 de 15 de junio de 1971, expedida por el Ministerio de Justicia.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 1 del Decreto 2216 de 2003, en el año 2008, el ICSEF, sin perder su vocación técnica y tecnológica origen de su creación y acogéndose a la Ley 749 de 2002, se redefinió bajo la estrategia de ciclos propedéuticos según Resolución Número: 6202 del 24 de septiembre de 2008.

MISIÓN

El ICSEF es una institución de Educación Superior con vocación Técnica y Tecnológica, comprometida con la formación de la persona desde una visión íntegra mediante el ofrecimiento de programas de pregrado en los niveles Técnico Profesional, Tecnológico y Universitario, en torno a las ciencias sociales y económico-familiares. Procura el desarrollo personal, profesional y familiar de su comunidad educativa, en un marco de valores, trabajo bien hecho y responsabilidad social, en beneficio de la generación de una cultura de servicio en su entorno.

VISIÓN

En el 2023 el ICSEF será reconocido como la institución de educación superior líder en la formación profesional de la mujer y centro de referencia para las mujeres colombianas en la región del Sumapaz.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

El ICSEF busca desde la oferta de sus programas responder a las necesidades de formación de profesionales tanto al sector industrial como al sector terciario de servicios y es así como mediante el Programa Profesional Universitario en Administración Hotelera y de Servicios, busca formar profesionales para el sector servicios.

El ICSEF se propone que sus profesionales se caractericen por su espíritu de servicio y es así como tiene en cuenta los siguientes referentes teóricos para desarrollarlo. Su propósito formativo se fundamenta teóricamente en el principio que establece que no es suficiente saber la técnica sino que, además, se requiere el conocimiento para formar profesionales idóneos.

El Programa cuenta con lineamientos curriculares para el desarrollo de su propósito de formación, conformados por conceptos, principios y criterios que orientan la planeación, diseño, desarrollo, organización y evaluación del currículo en torno al plan de estudio, la organización de los procesos académicos y pedagógicos, la docencia, la investigación y la proyección social.

La teoría administrativa, y aún la práctica, se han visto nutridas de múltiples aportes de muchas disciplinas. A partir de la década de los cincuenta, el desarrollo de las teorías de administración de las

organizaciones ha tenido un inmenso desarrollo; de igual manera, se han visto nutridas de principios de diversas disciplinas. La creciente complejidad de las organizaciones y las condiciones cambiantes del entorno han presionado la creación de departamentos y división de las empresas por áreas de actividad específicas, todas ellas interdependientes en busca de un objetivo común.

Han sido aportes significativos para el desarrollo de la administración y para la optimización de los procesos organizacionales, los progresivos alcances en las áreas de ingeniería de sistemas, contabilidad y finanzas, mercadotecnia, publicidad, áreas legales e incluso las relaciones públicas.

El desarrollo creciente y acelerado de las comunicaciones, los sistemas de información, la telemática y la cibernética, han proporcionado nuevos aportes a la ciencia administrativa, la cual necesariamente debe adaptarse a las condiciones cambiantes del entorno económico, político, social, científico y tecnológico, como única alternativa para lograr la eficacia y eficiencia en las organizaciones.

Otro elemento que ha potenciado su desarrollo ha sido la internacionalización de las actividades empresariales, lo cual se constituye en un imperativo constante por la disponibilidad y calidad del recurso humano como factor determinante de la competitividad y la productividad.

En este marco se entiende la administración como factor clave e imprescindible para la existencia, desarrollo y éxito de las organizaciones y el logro eficaz de sus objetivos, configurándose como una de las áreas más complejas del conocimiento humano. El mundo, las necesidades del hombre y las organizaciones ofrecen grandes desafíos.

La hospitalidad, desde el punto de vista analítico-operacional, puede ser definida como el acto humano, ejercido en un contexto doméstico, público o profesional, de recibir, hospedar, alimentar y entretener a las personas temporariamente desplazadas de su hábitat. La hospitalidad, llevada a su nivel profesional o institucional, demanda de las instituciones y de los hombres y mujeres que en ella laboren, un marcado sentido social y espíritu de servicio y generosidad para comprender las necesidades de los demás y ayudar a resolverlas. Todo esto sin la esperanza, menos aún la certeza del reconocimiento de aquellos a quienes se ha servido. En el mundo de la hospitalidad este asunto se convierte en prioridad, por las complejas consecuencias que se derivan de la entrega de servicios intangibles, apreciables sólo a partir de la propia y única percepción de quien los describe y la cualificación de quien lo produce.

Es hospitalario aquél que diligentemente procura el bien de quienes le rodean. No se limita a atender a quienes le "llegan" por vía natural, sino que tiende a acudir a ellos para proporcionarles el bienestar, los busca.

La hospitalidad como profesión, al ser la hospitalidad una actividad directamente relacionada con la persona, o sea su fin inmediato y esencial es el servicio a otros, requiere de personal debidamente preparado para conocer lo que ellos necesitan y proporcionarles los medios adecuados para satisfacerles. Se trata de una actividad que reúne en sí misma las características, que la califican de profesional tanto a la actividad misma de la hospitalidad como a la persona que la realiza cuando lo hace con perfección.

Los servicios son las actividades que intentan satisfacer las necesidades de los clientes. Los servicios son un bien inmaterial, se ofrecen y se reciben, pero no se poseen y por ser prestados por personas humanas únicas e irrepetibles nunca podrán ser idénticos y como ya se mencionó buscan satisfacer las necesidades de sus clientes antes de que lo requieran, dar un buen trato, brindar la posibilidad de agradecimiento o queja, generalmente de manera escrita de acuerdo a lo establecido entre las partes.

El sector de los servicios es el sector de más rápido crecimiento de la economía mundial y representa dos tercios de la producción mundial, un tercio del empleo mundial y cerca del 20 por ciento del comercio mundial. La Organización Mundial de Comercio (OMC) en 2013 informaba que los servicios a nivel mundial eran responsables del 68% del PIB, del 75% del empleo mundial y del 30% de las transacciones comerciales. En Colombia el DANE en ese año también informaba que el sector servicios representaba el 66% del PIB y el 78% de empleos del país. En 2013, la OMC estableció que los países en desarrollo representaron el 34 % del total del comercio de servicios comerciales.

El servicio es un acto propiamente humano, dirigido a otras personas, que mejora tanto a quien lo realiza como a quien lo recibe. Como acto de la persona, solamente es posible desde la potenciación personal de las facultades racionales humanas. En su más profundo sentido, el bien que es un servicio, solo se puede hacer con visión trascendente del vivir humano.

El servicio es, entonces, el resultado final de un proceso en el que la misma persona (fuente de recursos) se enriquece a través del ejercicio de la inteligencia y la voluntad y de los hábitos y virtudes que son propios del servicio.

El ICSEF busca, entonces, que sus egresados se caractericen por esta actitud y consideren el servicio un valor y en la medida que lo practiquen se convierta en un hábito bueno –virtud que la diferencia de otras profesionales de este ámbito, para que como lo afirma Peter Drucker, el servicio no sea una moda o algo decorativo, sea la principal ventaja frente a la competencia.

RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

Entre los rasgos distintivos del programa profesional universitario en administración hotelera y de servicios se encuentran:

- ✓ Única institución de educación superior privada con formación por ciclos propedéuticos en el campo de la hotelería en la Provincia del Sumapaz.
- ✓ Enfoque centrado en la hospitalidad y el servicio
- ✓ Desarrollo de competencias en lengua extranjera inglés.
- ✓ Formación humanística que le permite reconocer en el otro una persona humana con dignidad y merecedora de respeto y servicio.
- ✓ Profesionales creativas y comprometidas con el bienestar de las personas.
- ✓ Profesionales con capacidad para potencializar la estrategia de una organización, siendo capaz de liderar personas para prestar servicios eficientes y eficaces.
- ✓ Profesionales innovadores, líderes y con espíritu empresarial en la administración de negocios relacionados con la hotelería y los servicios.
- ✓ Profesionales con capacidad para trabajar en equipo y proponer soluciones integrales a las organizaciones de las cuales son parte.
- ✓ Transformación y mejora del entorno humano y la satisfacción de las necesidades de las personas.
- ✓ Capacidad para crear valor a través de la generación de estrategias innovadoras de atención y hospitalidad, con sentido ético y humano
- ✓ Desempeño posible como gestor o ejecutor de estrategias de servicio y hospitalidad en organizaciones de educación, comercio, transportes, comunicaciones, salud, finanzas, turismo,

hotelería, cultura, espectáculos y aquellas orientadas a la excelencia, en todos los sectores de la economía.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

De acuerdo con la clasificación de competencias propuesta por la Asociación Colombiana de Facultades de Administración para el programa académico de administración en sus diferentes combinaciones – empresas, hotelería y servicios y teniendo en cuenta las competencias propuestas por el Proyecto Tuning para América Latina para esta misma área, el ICSEF, en concordancia con su Misión y Proyecto Educativo Institucional, procura que el profesional egresado del tercer ciclo propedéutico posea las siguientes competencias específicas del quehacer profesional del Administrador Hotelero y de Servicios y en consecuencia sea capaz de:

- ✓ Crear, organizar, dirigir y gerenciar empresas del sector hotelero y de servicios, con espíritu emprendedor e investigativo, en un contexto social local, nacional e internacional
- ✓ Diseñar, ejecutar, controlar y evaluar planes, proyectos y programas de desarrollo en todas las áreas tanto en la empresa privada como pública
- ✓ Proponer reformas a métodos, sistemas y procedimientos en todas las áreas de la organización
- ✓ Planear, organizar, controlar y evaluar los Sistemas de Administración de Personal y proponer métodos más eficientes para el desarrollo del talento humano
- ✓ Planear, organizar, implementar, controlar y evaluar programas de control de calidad
- ✓ Planear, organizar, ejecutar, controlar y evaluar operaciones hoteleras
- ✓ Gestionar, ejecutar, controlar y evaluar proyectos dirigidos al sector de la Hotelería
- ✓ Planear, organizar, dirigir, controlar y evaluar las actividades en establecimientos que prestan servicios de diversos tipos.
- ✓ Gestionar los recursos humanos, financieros, de materiales y recursos ambientales y de calidad que exigen los estándares de calidad en el campo de los servicios
- ✓ Dirigir el talento humano, fijar los salarios y evaluar al trabajador de empresas de servicios
- ✓ Gestionar, aplicar, controlar y evaluar los procesos de Salud y Seguridad Industrial en las empresas de servicios
- ✓ Gestionar y administrar empresas turísticas, hoteles y diversas alternativas de alojamiento urbanas y rurales u otras empresas relacionadas directa o indirectamente con el sector turístico y hotelero.

PROPÓSITO DE FORMACIÓN

Formar PROFESIONALES UNIVERSITARIOS íntegros e idóneos en el campo de la Administración Hotelera y de Servicios que estén en capacidad de responder a los requerimientos y tendencias del desarrollo social y económico de las organizaciones y en particular en aquellas que se dediquen a la hospitalidad desde la perspectiva del servicio y el bienestar de la persona humana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Formar profesionales principalmente para el sector hotelero y de servicios con competencia para asumir posiciones directivos, administrativa y de asesoría que requiere el país.
- b) Formular y desarrollar proyectos de investigación en el campo de la Administración Hotelera y de Servicios, relacionados con la hospitalidad y la calidad del servicio que promuevan el mejoramiento de los métodos y procedimientos del sector.
- c) Asesorar a organizaciones del sector hotelero y de servicio tendientes a capacitar su personal en las áreas de experticia del ICSEF.
- d) Establecer vínculos interinstitucionales con empresas del sector hotelero y de servicios de la zona de influencia institucional para la realización de actividades conjuntas en búsqueda del crecimiento económico y social de la Provincia del Sumapaz.

PERFILES

PERFIL DEL ASPIRANTE

El aspirante a Administrador Hotelero y de Servicios debe contar con:

- ✓ Cualificación profesional en tecnología en gestión hotelera y de servicios o afines.
- ✓ Capacidad de gestión
- ✓ Habilidad investigativa
- ✓ Habilidades para el manejo de información.
- ✓ Resolución de problemas.
- ✓ Toma de decisiones.
- ✓ Capacidad crítica y de autocrítica.
- ✓ Habilidad para trabajar en diferentes contextos.
- ✓ Diseño y manejo de proyectos.
- ✓ Nivel B1 de competencia en lengua extranjera inglés

PERFIL PROFESIONAL

El Administrador Hotelero y de Servicios del ICSEF estará en capacidad de:

- ✓ Comprender las organizaciones y su entorno y la interrelación de las mismas en ambientes complejos y cambiantes.
- ✓ Generar respuestas ágiles e innovadoras para la solución de problemas organizacionales y garantizar su eficiencia.
- ✓ Diseñar procesos de producción de bienes y servicios, orientados a la eficiencia organizacional, con altos parámetros de calidad, con el imperativo social de lograr el desarrollo sostenible.
- ✓ Liderar y dirigir el talento humano con el concepto de la gerencia integral.

Su proceso de formación profesional lo configura como un Administrador Integral con sólida formación académica y alto desarrollo de competencias gerenciales, que favorece la interacción social del profesional en un marco ético, crítico y de acción, contribuyendo al mejoramiento del país y del mundo.

PERFIL OCUPACIONAL

El Profesional en Administración Hotelera y de Servicios, se encuentra preparado para:

- ✓ Ocupar cargos gerenciales en el sector hotelero y de servicios.
- ✓ Dirigir cualquier área de una organización hotelera y de servicios.
- ✓ Realizar labores de consultoría y planeación estratégica.
- ✓ Gerenciar proyectos del sector productivo y social.
- ✓ Generar nuevos negocios y oportunidades laborales.
- ✓ Desempeñarse como consultor y asesor de alto nivel.
- ✓ Investigar problemas de las organizaciones hoteleras y de servicio.
- ✓ Ejercer funciones de docencia e investigación en instituciones de educación superior.

El egresado podrá desempeñarse en los sectores tanto público como privado en áreas de dirección, gestión y administración del sector hotelero y de servicios.

ESTRATEGIAS DE FLEXIBILIDAD EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA

Conforme con el Proyecto Educativo Institucional, la flexibilidad es concebida como una forma de organización académica que se expresa en la oferta educativa que brinda a los estudiantes la posibilidad de definir su propia ruta a partir de sus perspectivas e intereses. Adicionalmente, les facilita la posibilidad de regular su tiempo, de desplazarse de uno a otro campo de formación y les permite convertirse en protagonistas durante el proceso de elección de su línea de formación y diversificación de los puntos de ingreso y salida de su programa.

De igual forma, le ofrece tanto flexibilidad académica como administrativa y para ello todos los currículos se encuentran diseñados por créditos académicos con el fin de promover la movilidad entre programas, la oportunidad de obtener una doble titulación mediante la opción de cursar dos programas simultáneamente, el semestre de intercambio universitario, la selección de cursos electivos de acuerdo con los intereses de las estudiantes. De igual manera, se cuenta con flexibilidad de estrategias pedagógicas y diferentes modalidades de cursos académicos.

Otros elementos fundamentales en el ICSEF que dan cuenta de la flexibilidad académica y administrativa son:

- Articulación con la educación media, con el entorno y el sector productivo, para generar interdependencia con las necesidades de la sociedad y garantizar aprendizaje permanente mediante el desarrollo de aprender a aprender para la vida.
- Actualización permanente del contenido de las actividades académicas con el fin de estar a la vanguardia del conocimiento y los avances tecnológicos.
- Integración en la gestión académico-administrativa y financiera.

- Apertura al uso de los recursos institucionales a la comunidad perteneciente a la zona de influencia del ICSEF de tal forma que se capaciten y logren mejores niveles de vida.
- Movilidad estudiantil.
- Uso de la virtualidad como forma de flexibilización en tiempo y espacio.

LINEAMIENTOS PEDAGÓGICOS Y DIDÁCTICOS ADOPTADOS POR ICSEF PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA

El proceso pedagógico que se lleva a cabo en el ICSEF considera que la educación alcanza su máxima calidad cuando el individuo alcanza la excelencia personal sin que ella llegue a ser completa ya que la perfectibilidad del hombre no tiene límite y el único límite es la muerte.

La perfectibilidad del hombre se actualiza, entonces, a través de la obra bien hecha donde desarrolla toda su potencialidad, realiza un trabajo con calidad y presta un servicio a la sociedad, sin perder de vista ninguno de los elementos claves del servicio: la persona, sus necesidades, sus expectativas y su satisfacción.

En el proceso formativo existe clara sinergia entre academia, tecnología, formación humanística y práctica. Para el desarrollo de las aptitudes y destrezas propias de la formación se tiene en cuenta el fortalecimiento del espíritu de liderazgo, concibiendo al estudiante como un ser humano creativo, proactivo, innovador, ético, humanista y humanizante, con actitudes positivas hacia la construcción de su propio proyecto de vida, basado en el sentido de compromiso, lealtad, identidad y pertenencia consigo mismo, con su entorno y con la sociedad.

Se desarrolla el espíritu emprendedor, como eje de la investigación aplicada, a través de proyectos emprendedores llevados a la realidad. Se fortalecen las competencias básicas (comunicativas, científicas, matemáticas y ciudadanas) y se desarrollan las competencias específicas de la profesión para que el alumno pueda desempeñarse en cualquiera de los perfiles ocupacionales anteriormente descritos.

Las estrategias pedagógicas que se plantean para cada espacio académico apuntan a desarrollar las competencias correspondientes a plenitud, propiciar el aprendizaje autónomo y facilitar el logro de las responsabilidades propias del futuro profesional.

El aprendizaje autónomo es la capacidad de aprender por sí mismo y una de las competencias clave para el aprendizaje permanente. El aprendizaje autónomo que se espera que el estudiante alcance es un proceso eminentemente activo en el que se comparte significados, relaciones, motivaciones, e información.

El aprendizaje también es estratégico, o sea, exige utilizar diversas estrategias de procesamiento que propician el auto-gobierno y la autonomía, acciones todas en búsqueda del aprendizaje independiente.

PLAN GENERAL DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ACADÉMICOS

Se entiende por plan de estudios el esquema integrado y estructurado de campos, sub-campos o áreas, y núcleos temáticos, actividades académicas o asignaturas, los cuales están en concordancia con el Proyecto Educativo Institucional y con las disposiciones legales vigentes.

El Plan de Estudios está organizado en 153 créditos, distribuidos en 4 campos a saber: fundamentación, profesional, de práctica e investigación.

El **campo de fundamentación** (40 créditos académicos), a su vez se divide en tres áreas o subcampos: humanístico, lengua extranjera y fundamentación científica básica.

El **campo profesional** (79 créditos académicos), comprende las áreas de organizaciones y hospitalidad. Estas dos áreas o subcampos buscan desarrollar las competencias profesionales específicas que configuran el perfil profesional descrito anteriormente.

Este campo profesional lo complementa el **campo de la práctica** (16 créditos académicos), que en este ciclo de formación se denomina práctica profesional operativa la cual es fundamental para la confrontación de la práctica y la teoría y el desarrollo de las habilidades, destrezas y competencias necesarias para el ejercicio de la profesión.

Por último se cuenta con el **campo de investigación** (18 créditos académicos), campo que busca la formación para la investigación y el desarrollo de competencias investigativas que le permitirán al profesional de este ciclo describir, clasificar y analizar situaciones problemáticas que lo prepararán para comprender y emprender investigaciones de tipo descriptivas e explicativas.

MODELO CURRICULAR DE FORMACIÓN POR CICLOS PROPEDÉUTICOS

ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PROGRAMA PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS POR CICLOS

PLAN DE ESTUDIOS 2016 - Fusagasugá

Campo	Sub-campo/Área	TÉCNICO PROFESIONAL PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS				TECNOLOGÍA EN GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS		PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS	
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
Campo Fundamentación (40)	Humanístico (20)		Vida, Razón y fé 2	Etica 2		Electiva 2	Desarrollo Turístico 2	Seminario Turismo sostenible 2	
		Expresión oral y escrita 2	Constitución Política 2		Geografía Turística y Patrimonio cultural 2	Persona familia y sociedad 2	Negociación y resolución de conflictos 2		
	Lengua Extranjera (12)	Welcome to English 0	English 1 2	English 2 2	English 3 2	English 4 2	English 5 2	English 6 2	
Campo Formación Profesional Administración (79)	Organizaciones (18)	Fundamentos y procesos administrativos 2	Procesos y logística 2	Cátedra Empresarial 2	Talento humano 2	Administración de bares y restaurantes 2	Gestión del talento Humano 2	Efoque y habilidades gerenciales 2	
								Legislación comercial y tributaria 2	Diseño organizacional 2
	Economía, Finanzas y Mercadeo (18)		Contabilidad administrativa 2	Costos y presupuestos 2	Comercialización y mercadeo 2	Finanzas 2	Fundamentos de Economía 2	Microeconomía 2	
Hospitalidad (43)	Manipulación y conservación de alimentos 3	Nutrición y composición de menús 2	Eventos y Enología 2		Gestión de calidad en hotelería 2	Administración hotelera 2	Administración de servicios 2	Innovación y creatividad en la industria de la hospitalidad 2	
		Cocina Básica 4	Pisos, lavandería y áreas publicas 2	Alimentos y bebidas 3	Legislación hotelera y de instituciones de servicio 3	Auditoría hotelera 2	Adecuación de espacios en la industria de la hospitalidad 2	Gerencia estratégica y prospectiva en la hostería y restauración 2	
	Fundamentos del servicio y de la calidad 2	Alojamiento y recepción 2	Introducción a la industria de la hospitalidad 2	Sistemas de información hotelera 2	Mercadeo en la hospitalidad 2				
Prácticas (16)			Pasantía 4			Pasantía 4	Practica 8		
Investigación (18)			Metodología de la Investigación 1 2	Proyecto de Grado I 2	Metodología de la Investigación 2 2	Proyecto de Grado II 2	Seminario de Investigación 2	Proyecto de grado II 4	
						Estadística descriptiva 2	Estadística inferencial y muestreo 2		
Total créditos Técnico	68	17	16	17	18				
Componente propedéutico I	5		2		2				
Total créditos Tecnológico	36	17	18	19	19	18	18		
Componente propedéutico II	4					2	2		
Ciclo Profesional Universitario								20	
Total Créditos Programa Profesional en Administración Hotelera y de Servicios por Ciclos Propedéuticos								40	
								153	

COMPONENTE PROPEDÉUTICO

El Componente Propedéutico comprende todos aquellos espacios académicos que dotan al estudiante de la formación adicional necesaria, complementaria y preparatoria para continuar con el siguiente ciclo de formación.

De acuerdo con la apropiación teórica que ha adelantado el ICSEF durante estos años de experiencia en la formación por ciclos, el programa profesional universitario en Administración Hotelera y de Servicios cuenta con dos componentes propedéuticos que preparan y complementan la formación profesional del ciclo técnico al ciclo tecnológico y de este ciclo al ciclo profesional.

COMPONENTES PROPEDÉUTICOS DE FORMACIÓN PARA EL CICLO PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Los estudiantes que opten como proyecto de vida profesional obtener su título profesional universitario pueden elegir diferentes rutas de formación a saber:

Ruta 1: Realizar el componente propedéutico I preparatorio y complementario para el ciclo Tecnológico a la par que realiza el ciclo Técnico.

Ruta 2: Finalizar el ciclo técnico, salir al mundo laboral y regresar cuando a bien lo considere.

Ruta 3: Los estudiantes del ciclo tecnológico pueden a la par que lo realizan adelantar el componente propedéutico II preparatorio y complementario para el Ciclo Profesional Universitario.

Ruta 4: Finalizar el ciclo Tecnológico, salir al mundo laboral y regresar cuando bien lo estime.

RUTA 1 – COMPONENTE PROPEDÉUTICO I - CICLO TECNOLÓGICO

El estudiante que elige esta ruta de formación realizar el componente propedéutico I preparatorio y complementario para el ciclo Tecnológico a la par que realiza el ciclo Técnico. Adelanta una pasantía de mínimo 8 semanas en una organización hotelera o de servicios. Esta pasantía la debe realizar en el periodo intersemestral.

De manera simultánea y complementaria adelanta los espacios académicos correspondientes al Componente.

RUTA 2 - COMPONENTE PROPEDÉUTICO I - CICLO TECNOLÓGICO

El estudiante egresado del ICSEF del programa Técnico Profesional en Procesos Hoteleros y de Servicio podrá regresar al ICSEF a continuar con su formación profesional en cualquier momento posterior a la obtención de su título profesional del nivel técnico.

Para adelantar el ciclo tecnológico, deberá realizar el componente propedéutico respectivo detallado en el Plan de Estudios.

RUTA 3 - COMPONENTE PROPEDÉUTICO II - CICLO PROFESIONAL UNIVERSITARIO

El estudiante que elige esta ruta de formación realiza el componente propedéutico II preparatorio y complementario para el ciclo Profesional Universitario a la par que realiza el ciclo Tecnológico.

Un estudiante regular, durante el ciclo tecnológico, puede elegir en el marco del componente electivo, asignaturas del componente propedéutico.

El estudiante que opta por el ciclo profesional universitario adelanta una pasantía de mínimo 8 semanas en una organización hotelera o de servicios. Esta pasantía la debe realizar en el periodo intersemestral.

De manera simultánea y complementaria adelanta los espacios académicos correspondientes al Componente propedéutico.

RUTA 4 - COMPONENTE PROPEDÉUTICO II - CICLO PROFESIONAL UNIVERSITARIO

El estudiante egresado del ICSEF del programa de Tecnología en Gestión Hotelera y de Servicios podrá regresar al ICSEF a continuar con su formación profesional en cualquier momento posterior a la obtención de su título profesional del nivel Tecnológico.

Para adelantar el ciclo Profesional Universitario deberá realizar el componente propedéutico detallado en el Plan de Estudios.

COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO DEL PROGRAMA

Durante el ejercicio profesional y social, la persona humana encuentra múltiples situaciones problemáticas que no pueden ser resueltas desde un sólo campo del conocimiento. Los problemas se presentan de manera compleja y por lo tanto se deben enfrentar en consecuencia.

El Plan de Estudios del Programa Profesional Universitario en Administración Hotelera y de Servicios contempla ciencias y disciplinas como las matemáticas, la química, la biología, la enología, la economía, la contabilidad, la administración, antropología y filosofía, entre otras del campo humanístico y su relación y fusión en el campo de la práctica y la investigación son un medio propicio para propiciar la interdisciplinariedad y la solución de problemas desde una perspectiva interdisciplinar.

El ICSEF prepara a la persona humana con una concepción sistémica e integradora, donde entra a jugar un papel de especial importancia el trabajo interdisciplinario. Este no se logra por la complementación tranquila de los puntos de vista de actividades académicas, o por los datos aportados por los diferentes saberes, acoplados como si fueran un rompecabezas, sino por la construcción pluridimensional y compleja de interpretaciones diferentes, provenientes de las diversas aristas de lo estudiado, las que se construyen en sus diferentes alternativas en el espacio de la disciplina.

Con estos fundamentos, el ICSEF busca con el desarrollo de las asignaturas teórico-prácticas, de las prácticas profesionales y la opción de Grado y mediante el desarrollo de competencias investigativas en

el estudiante, estimular la integración de lo práctico con el conocimiento interdisciplinar y el trabajo profesional en equipo, dado que los estudiantes encontrarán en los ámbitos laborales profesionales de diferentes disciplinas con las cuales deberán interactuar y dar soluciones a las problemáticas encontradas.

INVESTIGAR EN EL ICSEF

Tomando como punto de partida las acepciones de la palabra investigar como actividades o acciones para descubrir algo y la segunda, como los procesos cognoscitivos y la experimentación que le permiten al ser humano encontrar, descubrir algo y en consecuencia aumentar sus conocimientos y o aportar al conocimiento de una disciplina o ciencia, el Instituto Superior de Ciencias Sociales y Económico Superiores, como institución redefinida por ciclos propedéuticos con programas de pregrado a nivel técnico y tecnológico, procura que la formación para la investigación sea el eje trasversal a lo largo del Programa y enfatiza en procesos mentales acordes con las capacidades de los estudiantes de tal manera que, mediante todas las actividades académicas curriculares y extracurriculares, desarrollen habilidades, destrezas y competencias para la investigación a saber: observar, describir, clasificar, analizar, interpretar, jerarquizar, entre otras. Además, busca el desarrollo del pensamiento crítico en y a través del análisis de casos y la lectura crítica principalmente ayudando a que el estudiante comprenda que investigar es un proceso unido a la formación.

Se busca capitalizar las habilidades y destrezas en investigación de las alumnas en los niveles técnicos y tecnológicos para generar investigación científica y producción de conocimiento en este tercer ciclo de formación y de esta manera, **aportar nuevo conocimiento para desarrollar conceptos innovadores en las áreas de la administración, hospitalidad, servicios, gastronomía y transformación de productos agroindustriales** que contribuyan a la producción de conocimiento y al desarrollo científico y tecnológico de la región y la transformación del país.

En el caso particular de la hotelería en el ICSEF, se propone generar conocimiento en hospitalidad y servicio como virtud. Además de propiciar la participación de las alumnas en proyectos de investigación de diferente índole, priorizando la participación en el diagnóstico de su realidad tanto en lo social, ambiental, y profesional, fortalecer las capacidades investigativas para la toma de decisiones y el aporte de conocimientos en el área de su especialidad: la hospitalidad y los servicios.

PROPÓSITOS INVESTIGATIVOS EN EL ICSEF

- Promover la generación de semilleros de investigación con la participación de profesores y alumnos en torno a nuestras líneas de investigación.
- Constituir un grupo de investigación en alianza estratégica con otra institución de educación superior del Departamento de Cundinamarca con el fin de aportar al país y al mundo nuevo conocimiento sobre la gastronomía, la hospitalidad y el servicio en la Provincia del Sumapaz.
- Formar capital humano con habilidades y destrezas que incrementen la capacidad de las empresas de innovar en su medio.
- Obtener productos de investigación en las líneas definidas en torno a las áreas de conocimiento que desarrolla el ICSEF.
- Aportar a la competitividad institucional fortaleciendo los estándares de calidad y pertinencia mediante la investigación, el desarrollo tecnológico e innovación.
- Contribuir a la competitividad de las empresas de la hospitalidad y servicios de la región.

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DEL ICSEF PROGRAMA TECNOLÓGICO EN GESTIÓN HOTELERA Y EN SERVICIOS

Área Hotelería: Servicios de la hospitalidad

Se enfoca en generar conjuntamente productos de conocimiento en aspectos tales como: procesos y procedimientos hoteleros y de servicios, calidad, sostenibilidad y servicio al cliente.

Área de Gastronomía: Tendencias gastronómicas y alimentarias

Busca producir conocimiento en nuevas preparaciones alimentarias, en las técnicas de transformación y conservación de los alimentos utilizando insumos orgánicos y autóctonos del Departamento de Cundinamarca y en particular de la Provincia del Sumapaz.

PERSONAL DOCENTE

Para su administración, organización y gestión académica de los programas, ICSEF y en particular el Programa Profesional en Administración Hotelera y de Servicios, cuenta con un grupo de profesores integrado por profesionales de las áreas de desarrollo académico a saber: área humanística, lengua extranjera, formación básica, organizaciones, economía, finanzas y mercadeo, hospitalidad e investigación, con quienes conforma su Planta Profesoral y en quienes se apoya para la realización de su Proyecto Educativo Institucional y el cumplimiento de su Misión.

El ICSEF procura que sus profesores sean profesionales universitarios en las áreas de la administración y gestión, ingeniería de alimentos e industrial, humanidades, de preferencia con estudios de posgrado y experiencia profesional y docente, poseedores de principios y valores acordes con los institucionales.

PROYECCIÓN SOCIAL

El ICSEF desde su Proyecto Educativo Institucional procura establecer vínculos permanentes con su comunidad externa tanto a nivel nacional como internacional con el fin de enriquecer sus procesos formativos y vincular las funciones de docencia e investigación con la proyección social.

El ICSEF cuenta con diferentes estrategias para establecer vínculos con el sector productivo. Se vincula con organizaciones e instituciones de servicio a través de las prácticas académicas, operativas, administrativas y profesionales de las estudiantes con el fin de que las practicantes pongan en práctica sus conocimientos teórico-prácticos y sus competencias en el área de la hospitalidad y el servicio y de esta manera, consolidarlos a través de su experiencia en el sector real.

El ICSEF ofrece cursos, seminarios, talleres según las necesidades del sector productivo y de la zona de influencia de la institución. Uno de los propósitos fundamentales de los cursos de extensión, y educación continua, es mantener vínculos con la comunidad, estudiantes, egresadas y con los sectores productivos de bienes y servicios.

ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA Y ACADÉMICA

El ICSEF cuenta con una estructura administrativa y académica que promueve el trabajo bien hecho con orden, eficiencia y eficacia con el fin de velar por la calidad y excelencia de la formación integral que ofrece a sus estudiantes.

De acuerdo con los Estatutos, la Dirección y Administración del ICSEF, se ejerce por medio de los siguientes órganos colegiados:

- a) La Asamblea General
- b) La Junta de Gobierno
- c) La Rectoría
- d) La Secretaría General
- e) La Dirección Académica
- f) La Dirección Financiera y Administrativa

La Junta de Gobierno delega en la Comisión de Junta de Gobierno la ejecución de las acciones para el logro de las metas y objetivos estratégicos. La Comisión de Junta de Gobierno está conformada por la Rectoría, la Dirección Académica, la Dirección Financiera y Administrativa y la Dirección de Desarrollo Humano.

AUTOEVALUACIÓN

El ICSEF, desde su Proyecto Educativo Institucional el cual contempla un modelo educativo basado en valores, es por tanto, una organización educativa con alto sentido humano, considerando siempre a sus colaboradores y comunidad académica como lo permanente en ella y los agentes promotores de valores y principios y en consecuencia, procura promover el respeto por las diferencias, la aceptación del otro desde una visión cristiana del hombre y del mundo y como principio fundamental el trabajo bien hecho, riguroso, innovador, con responsabilidad social y espíritu de servicio, elementos que hacen de sus procesos de evaluación, momentos de crecimiento personal e institucional.

POLÍTICA DE AUTOEVALUACIÓN EN EL ICSEF

La autoevaluación en el ICSEF es el resultado de los momentos personales y profesionales de reflexión institucional - sistemáticos y objetivos- sobre cada uno de los procesos y procedimientos inherentes a su naturaleza educativa que le permiten evaluar el trabajo adelantado por cada uno de sus miembros y de sus áreas de desempeño en búsqueda de la excelencia en el servicio que ofrece y como consecuencia de los mismos, identifica sus fortalezas y oportunidades de mejora y establece planes de desarrollo y mejoramiento institucional.

PROGRAMA DE EGRESADOS

El ICSEF cuenta con políticas y estrategias de seguimiento en torno a sus egresados las cuales coadyuvan a su desarrollo de su misión.

POLÍTICAS DE EGRESADOS

El ICSEF con el fin de promover la formación de la mujer y de su familia busca a través de sus egresadas su proyección social y para ello, las tiene siempre en cuenta en relación con ofertas laborales, cursos de formación humana y profesional mediante la comunicación permanente tanto telefónica como vía correo electrónica, la invitación permanente a sus cursos de educación continua, la realización de eventos semestrales y anuales que le permiten al ICSEF estrechar sus vínculos de manera permanente con su comunidad de graduadas.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE EGRESADOS

El programa de egresados busca:

- Contar con un directorio actualizado de egresados
- Generar relaciones más estrechas con las egresadas a través de encuentros sociales y académicos como talleres y cursos de extensión, entre otros.
- Contribuir al desarrollo profesional de las egresadas mediante el contacto y vinculación con las diferentes organizaciones empresariales e institucionales del sector gastronómico, hotelero y de transformación y comercialización de alimentos.
- Informar de manera permanente sobre ofertas laborales y datos de interés que coadyuven a la formación integral de la egresada y su familia.
- Valorar el impacto social del programa, atendiendo a las oportunidades de mejora que plantean las egresadas.

ESTRATEGIAS DE SEGUIMIENTO A EGRESADAS

El ICSEF utiliza como principales estrategias con el fin de generar sentido de pertenencia y estimular el intercambio de experiencias profesionales la:

- Actualización permanente de la Base de Datos de Egresadas.
- Formación continuada a egresadas
- Vinculación de egresadas a proyectos, eventos y actividades de carácter Académico, cultural y recreativo.
- Encuentro de Egresadas anual con el fin de integrarlas a la dinámica de la Institución, teniendo en cuenta que son parte fundamental para alcanzar el objetivo de la misión y la visión.
- Información institucional permanente a través de las redes sociales.
- Publicación de ofertas laborales, seminarios, talleres en páginas sociales
- Invitación especial a la Semana ICSEF con motivo de los cumpleaños institucionales.
- Contacto periódico por e-mail, para informar sobre actividades y eventos y de la misma manera recibir por parte de nuestros egresados retroalimentación continua.

BENEFICIOS PARA LAS EGRESADAS

El ICSEF otorga a sus egresadas, los siguientes beneficios:

- Acceso a la Biblioteca
- Préstamo de las instalaciones para reuniones o eventos profesionales de sus lugares de trabajo.
- Descuento para los cursos y actividades de educación continua.

BIENESTAR INSTITUCIONAL

El área de Bienestar institucional del ICSEF procura coadyuvar a la formación integral del estudiante, profesor, personal administrativo, proveedores y miembros de la zona de influencia del ICSEF, mediante la promoción del desarrollo intelectual, físico, psico-afectivo, cultural, espiritual, social y moral de toda la comunidad ICSEF, a través de planes y programas en las áreas de salud, cultura, desarrollo humano, promoción socioeconómica, recreación y deportes, contribuyendo al mejoramiento de su calidad de vida y , en consecuencia, a la calidad de la educación que ofrece el ICSEF.

El área de Bienestar Institucional en coherencia con la Visión institucional busca que en el 2020, el Bienestar universitario de ICSEF sea reconocido como la unidad organizacional líder en la gestión de programas y actividades orientados a mantener y mejorar la calidad de vida de los miembros de la comunidad institucional ICSEF.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar acciones y programas orientados a posibilitar el desarrollo integral de la comunidad ICSEF, brindando servicios en las áreas de salud, cultura, desarrollo humano, promoción socioeconómica, recreación y deportes, que faciliten el mejoramiento de la calidad de vida de todos sus miembros y que hagan posible la consolidación de la misión institucional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar un ambiente físico y social agradable que posibilite la formación integral de todos los miembros de la comunidad ICSEF.
- Fomentar actividades para el enriquecimiento del espíritu facilitando la comunicación, la integración, la reflexión y el intercambio de experiencias.
- Contribuir al mejoramiento de las condiciones de salud física y psicoafectiva, con acciones preventivas y formativas.
- Propiciar espacios para la recreación, el deporte, la cultura, y el aprovechamiento del tiempo libre de los miembros de la comunidad ICSEF, incentivando la socialización, superación, disciplina y sana competencia.

PROPÓSITOS

El Bienestar Institucional, según los ámbitos, se propone:

- Promoción de la salud y prevención de la enfermedad mediante formación nutricional, higiene y cuidado de la salud familiar y personal, campañas y brigadas.
 - Conformación de grupos artísticos y deportivos representativos de los intereses culturales y recreativos de la comunidad universitaria.
 - Festivales gastronómicos
 - Seminarios, talleres y conferencias sobre temas humanísticos, literarios, de la familia, tecnológicos, entre otros.
 - Conformación de clubes de interés para la comunidad: costura, pintura, artes, manualidades, entre otros.
 - Actividades de formación espiritual e integración comunitaria.
 - Celebración de la Fiesta ICSEF
-