



PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA

PROGRAMA DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL
EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS

[Descripción breve](#)

El presente documento contiene las directrices que orientan el desarrollo del Programa.

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	2
MISIÓN.....	2
VISIÓN	2
BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS	2
RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS	5
PROPÓSITO DE FORMACIÓN	5
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS.....	6
PERFILES.....	6
PERFIL DEL ASPIRANTE	6
PERFIL PROFESIONAL	7
PERFIL OCUPACIONAL.....	7
ESTRATEGIAS DE FLEXIBILIDAD EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.....	7
FLEXIBILIDAD CURRICULAR ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA.....	8
LINEAMIENTOS PEDAGÓGICOS Y DIDÁCTICOS ADOPTADOS POR ICSEF PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.....	9
PLAN GENERAL DE ESTUDIOS EN CRÉDITOS ACADÉMICOS.....	10
COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO DEL PROGRAMA	11
INVESTIGAR EN EL ICSEF.....	12
PROPÓSITOS INVESTIGATIVOS EN EL ICSEF	12
LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DEL ICSEF PROGRAMA TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS DE HOTELERÍA Y EN SERVICIOS.....	13
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA PARA LA REGIÓN, EL TURISMO, LA HOTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA	13

PRESENTACIÓN

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 acogiéndose 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 TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS 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 Técnico Profesional en Procesos hoteleros y de Servicios, además de 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 técnicos profesionales de hotelería y servicios innovadores y creativos.

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.

Los procesos, son definidos como una secuencia de actividades orientadas a generar un valor añadido sobre una entrada para conseguir un resultado, y una salida que a su vez satisfaga los requerimientos del cliente.

Puede considerarse un proceso cualquier actividad, o conjunto de actividades ligadas entre sí, que utiliza recursos y controles para transformar elementos de entrada (especificaciones, recursos, información, servicios, etc.), en resultados (otras informaciones, servicios, etc.).

Las empresas y organizaciones son tan eficientes como lo son sus procesos, potenciando el concepto del proceso, con un foco común y trabajando con una visión de objetivo en el cliente

El conocer los principios básicos que justifican la configuración de una estructura organizacional determinada, es el punto de partida para conformar el soporte de la gestión administrativa, que se traduce en la práctica en la adecuada delegación de funciones y racionalización de recursos. Los criterios de autoridad y jerarquía son fundamentales dentro de una organización hotelera o de servicios, por lo que es importante tener en cuenta y conocer en cierta profundidad los procesos de información y operacionales que hacen posible por ejemplo las actividades de alojamiento y alimentos y bebidas.

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 TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS

Entre los rasgos y factores distintivos del Programa Técnico profesional en Procesos Hoteleros y de Servicios del Instituto Superior de Ciencias Sociales y Económico Familiares se encuentran:

- Único programa técnico que ofrece titulación en procesos hoteleros y de servicio. El componente de servicio es un factor diferencial por ser único en cuanto a titulación y en cuanto a perfil de desempeño del egresado que se caracteriza por la calidad del servicio que ofrece y por su capacidad para satisfacer las necesidades del cliente con calidad humana y profesional.
- Formación integral de la mujer y en particular de la mujer del área rural colombiana.
- Formación técnica iluminada por la formación humanística.
- Asesoría personal y académica a las estudiantes.
- Modelo de Prácticas Académicas innovador que asegura el desarrollo de competencias desde el Enfoque Pedagógico del ICSEF – Aprender haciendo.
- Oportunidades de prácticas en reconocidas organizaciones de servicio.
- Campus institucional campestre dotado con instalaciones que promueven el perfeccionamiento de la persona humana.

PROPÓSITO DE FORMACIÓN

De acuerdo con el Proyecto Educativo Institucional, los propósitos de formación del programa son:

- ✓ Formar **TÉCNICOS PROFESIONALES** con conocimientos, capacidades, habilidades y destrezas para planear, implementar, evaluar y mejorar los procesos hoteleros y de servicios y responder de manera eficiente a situaciones y problemas del contexto laboral del campo profesional de su desempeño.

- ✓ Desarrollar espíritu emprendedor y destrezas, habilidades y capacidades para generar empresa con el fin de aportar al desarrollo económico y social de la región, del país y el mundo.
- ✓ Asesorar, capacitar y acompañar al sector hotelero y de servicios de la zona de influencia del ICSEF.
- ✓ Desarrollar valores y principios cristianos que promuevan el respeto por la persona humana, justicia, solidaridad y responsabilidad social en beneficio de la región y el país.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIOS

El Técnico Profesional en Procesos hoteleros y de Servicios estará en capacidad de:

- ✓ Establecer manuales de operación y funcionamiento de las áreas organizacionales
- ✓ Coordinar el personal a su cargo y programar, ejecutar y controlar los recursos físicos y financieros del área bajo su responsabilidad
- ✓ Supervisar los procesos y acciones de atención al usuario
- ✓ Medir e interpretar datos
- ✓ Controlar y reportar información,
- ✓ Aplicar y adaptar técnicas y tecnologías a la industria Hotelera y de Servicios
- ✓ Programar y coordinar procesos y procedimientos de atención en la industria hotelera y de servicios.
- ✓ Asumir con responsabilidad su participación en las ventajas y riesgos en su área de desempeño.

PERFILES

PERFIL DEL ASPIRANTE

El aspirante a ingresar el ICSEF será de preferencia un bachiller interesado en la hotelería y el servicio con:

- ✓ Espíritu creativo, proactivo, emprendedor y de liderazgo.
- ✓ Clara identidad, compromiso y pertenencia con su entorno familiar y local.

- ✓ Compromiso con el desarrollo de su región.
- ✓ Competencias básicas y ciudadanas que le permitan trabajar en equipo, establecer espacios de convivencia y respeto por las ideas de los demás.
- ✓ Estar en capacidad de desarrollar habilidad manual, motricidad fina, resistencia a la frustración, tolerancia al estrés, buen nivel de esfuerzo físico.

PERFIL PROFESIONAL

El Técnico Profesional en Procesos Hoteleros y de Servicios es un profesional idóneo, creativo y responsable, poseedor de principios y valores cristianos, con capacidad para desempeñarse de manera integral en los procesos y procedimientos en las áreas operativas de las organizaciones hoteleras y de servicio. Con capacidad para comunicarse en forma oral y escrita en su lengua materna; con competencia básica en lengua inglesa y con capacidad para trabajar en equipo.

Su formación personal se evidencia en su calidad humana; es honesto, trabajador, líder en su campo de trabajo, creativo, emprendedor, habituado al trabajo en equipo, a la solidaridad, a la cooperación, al buen gusto; acostumbrado a dar a su trabajo una dimensión de servicio.

PERFIL OCUPACIONAL

El Técnico Profesional en Procesos Hoteleros y de Servicios del ICSEF, se podrá desempeñar en empresas del sector hotelero o de servicios como:

- ✓ Supervisor de Sección o área de servicios.
- ✓ Operario cualificado en la prestación de servicios: Alojamiento, recepción, área de alimentos, limpieza institucional, recibo y almacenamiento de insumos.
- ✓ Generador de micro-empresas de alimentos o de servicios,
- ✓ Prestador de servicios en organizaciones como hoteles, clubes, restaurantes, clínicas, funerarias, centros educativos, expendios de comida rápida, entre otros.

ESTRATEGIAS DE FLEXIBILIDAD EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA

El ICSEF es una institución de educación superior redefinida por ciclos propedéuticos y una de las características de este tipo de formación es la flexibilidad que le permite al estudiante generar su propia ruta formativa, por ello, el ICSEF fomenta tres tipos de flexibilidad: curricular, académica y administrativa.

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.

FLEXIBILIDAD CURRICULAR ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA

Los estudiantes del programa pueden elegir su ruta de formación a partir de segundo semestre y cuentan con la posibilidad de realizar doble programa y para ello, pueden cursar cada semestre 5 créditos adicionales.

De igual manera, el estudiante que dentro de proyecto de vida profesional está la realización del segundo ciclo – ciclo tecnológico, a partir de segundo semestre inicia las asignaturas correspondientes al componente propedéutico.

Dentro de la flexibilidad administrativa vale la pena anotar que las alumnas cuentan con la posibilidad de pagar por créditos académicos o por media matrícula al igual que pueden elegir la forma de pago: ICETEX, Financiación ICSEF o mediante una entidad comercial de financiación.

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

Teniendo en cuenta que el ICSEF procura una formación humanística centrada en la persona, donde el modelo pedagógico se fundamenta en la teoría de la educación personalizada de Víctor García Hoz: “La más profunda razón de la educación personalizada surge de la consideración del hombre como persona, su carácter de sujeto activo frente a un mundo de realidades objetivas, respecto del cual ocupa un plano de superior dignidad y cuya vida es plenamente humana, auténtica, sólo mediante el ejercicio de su libertad”¹ y en consecuencia, tiene en cuenta la dignidad y singularidad de las personas con sus características esenciales que las hacen únicas e irrepetibles y para ello busca atender las particularidades de sus estudiantes mediante un enfoque pedagógico basado en los siguientes campos:

El proceso pedagógico que se lleva a cabo en el ICSEF considera, entonces, 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

¹ Víctor García Hoz, Educación Personalizada, Ediciones Rialp S.A. España 1988. Octava Edición.

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.

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 2016 el cual está organizado en 68 créditos académicos y distribuidos en 4 campos a saber: fundamentación, profesional, de práctica e investigación.

El **campo de fundamentación**, con 22 créditos académicos, a su vez se divide en tres áreas o subcampos: humanístico, lengua extranjera y fundamentación científica básica.

El **campo profesional**, con 32 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**, con 10 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** con 4 créditos académicos el cual es un espacio académico que busca el desarrollo de competencias básicas investigativas que le permitirán al profesional de este nivel técnico observar, describir, clasificar y analizar situaciones que lo prepararán para niveles de complejidad mayor.

Las estrategias pedagógicas que se plantean para cada una 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.

COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO DEL PROGRAMA

El Plan de Estudios del Programa Técnico Profesional en Procesos de Hotelería y de Servicios contempla ciencias y disciplinas como las matemáticas, la química, la biología, la enología, la gastronomía como disciplina emergente, antropología, 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.

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 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 transversal 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 de esta manera, **aportar nuevo conocimiento para desarrollar conceptos innovadores en las áreas de la hospitalidad, 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 TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS DE HOTELERÍA 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, 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 ancestrales, orgánicos y autóctonos del Departamento de Cundinamarca y en particular de la Provincia del Sumapaz.

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA PARA LA REGIÓN, EL TURISMO, LA HOTELERÍA Y LA GASTRONOMÍA

El ICSEF contribuye a que Colombia y en concreto la Provincia del Sumapaz sea un destino turístico por excelencia al formar intencionalmente profesionales en las área de los procesos, la gestión y la administración hotelera y del servicio que estén en capacidad de servir al visitante y ofrecer experiencias de hospitalidad y gastronómicas de calidad en ambientes propicios en armonía con la naturaleza.

El ICSEF busca, además, aportarle al desarrollo del área rural a través de la formación en hotelería y servicios no sólo a la Provincia del Sumapaz sino al Departamento de Cundinamarca.

La carretera Panamericana que conecta Bogotá con Girardot es la vía arteria principal de la cual parten y confluyen todas las salidas terrestres de los diferentes municipios; cuenta, también, con

múltiples sitios de alimentación –paradores, restaurantes, tiendas, hoteles, entre otros, en sus orillas de propiedad de los habitantes de la región a los cuales el ICSEF les ofrece asesoría, capacitación y formación y capacitación.