

PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA DE TECNOLOGÍA
EN
GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

2015

INSTITUTO SUPERIOR DE CIENCIAS SOCIALES Y ECONÓMICO FAMILIARES - ICSEF

PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA

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 acogiendo 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 TECNOLÓGICO EN GESTIÓN 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 Tecnológico en Gestión Hotelera 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 profesionales de la 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.

La gestión hace referencia a la acción y comprende el conjunto de actividades técnicas, económicas y organizacionales orientadas a garantizar que un sistema en el corto, mediano y largo plazo cumpla con la funcionalidad para la cual fue diseñado.

La gestión enfatiza en el conjunto de acciones que se realizan para desarrollar un proceso determinado, se extiende hacia el conjunto de actividades que se llevan a cabo para resolver un asunto o concretar un proyecto.

La gestión, que tiene como objetivo primordial el conseguir aumentar los resultados óptimos de una organización, depende fundamentalmente de cuatro pilares básicos gracias a los cuales puede conseguir que se cumplan las metas marcadas.

Los pilares incluyen la estrategia, es decir, el conjunto pasos o fases que se deben llevar a cabo, teniendo en cuenta factores como el mercado o el consumidor, para consolidar las acciones y hacerlas efectivas. La cultura, es decir, el grupo de acciones para promover los valores de la empresa en cuestión, para fortalecerla y para poder realizar las decisiones adecuadas. El tercer eje de la gestión es la estructura, que comprende las actuaciones para promover la cooperación y para situar al frente de las iniciativas a las personas mejores cualificadas. El cuarto pilar es la ejecución, que consiste en tomar las decisiones adecuadas y oportunas, fomentar la mejora de la productividad y satisfacer las necesidades de los consumidores.

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 TECNOLÓGICO EN GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS

Entre los rasgos y factores distintivos del Programa de Tecnología en Gestión Hotelera y de Servicios del Instituto Superior de Ciencias Sociales y Económico Familiares, además de los rasgos característicos del nivel técnico, se encuentran:

- ✓ Única institución de educación superior privada con formación por ciclos propedéuticos en el campo de la hotelería en la Provincia del Sumapaz.
- ✓ Único programa 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 tecnológica iluminada por la formación humanística.
- ✓ Formación integral de la mujer y en particular de la mujer del área rural colombiana.
- ✓ La hospitalidad y el servicio como ejes centrales de la formación.
- ✓ 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.
- ✓ La formación y el desarrollo del espíritu emprendedor.
- ✓ 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.
- ✓ La opción de grado en modalidad de trabajo de grado que apoya el desarrollo de competencias investigativas en el tecnólogo.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Campus institucional dotado con instalaciones que promueven el perfeccionamiento de la persona humana.

PROPÓSITO DE FORMACIÓN

Formar TECNÓLOGOS con conocimientos, capacidades, habilidades y destrezas para gestionar los procesos y procedimientos administrativos en las organizaciones hoteleras y de servicios.

PERFILES

PERFIL DEL ASPIRANTE

El aspirante a Tecnólogo debe contar con:

- ✓ Cualificación técnica profesional en áreas relacionadas con administración hotelera y de servicios.
- ✓ Capacidad de innovación
- ✓ Actitud investigativa
- ✓ Capacidad de adaptación a situaciones nuevas
- ✓ Competencia en nivel básico (A2) en Inglés

PERFIL PROFESIONAL

El tecnólogo en Gestión Hotelera y de Servicios será un profesional integral con conocimientos y capacidades para el manejo del proceso administrativo y la utilización de tecnologías en todos los aspectos de las organizaciones hoteleras y de servicios; con conocimiento operativo de los departamentos de Alojamiento y Alimentos y Bebidas como generadores de valor organizacional. Con capacidad para comunicarse de manera adecuada en forma oral y escrito en su lengua materna; con competencia intermedia en una lengua extranjera, de preferencia el inglés.

Su proceso de formación lo configura como un profesional integral, con responsabilidad social, compromiso ético y capacidad para el dialogo interdisciplinario.

PERFIL OCUPACIONAL

El Tecnólogo en Gestión Hotelera y de Servicios del ICSEF, se podrá desempeñar en empresas del sector hotelero o de servicios tanto público como privado como:

- ✓ Jefe de área:
- ✓ Jefe de Alojamiento
- ✓ Jefe de Alimentos y Bebidas
- ✓ Jefe de Centro Vacacional
- ✓ Supervisor de sección o área.
- ✓ Generador de pequeñas y medianas empresas del sector hotelero, turismo y servicios.
- ✓ Asistente de gerencia o de jefaturas.

- ✓ Ejecutivo en organizaciones de servicio como hoteles, clubes, restaurantes, clínicas, funerarias, centros educativos, expendios de comida rápida, entre otros.
- ✓ Asesor empresarial en las áreas de planeación, organización, dirección y control.
- ✓ Profesor de instituciones de educación superior.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El Tecnólogo en Gestión Hotelera y de Servicios del ICSEF estará en capacidad de:

- ✓ Planear, diseñar, coordinar, supervisar, evaluar y proponer mejoras en cualquier actividad del sector hotelero y de servicios.
- ✓ Ejercer control y seguimiento a los departamentos y secciones: Contable y financiero, Mercadeo y Ventas, Recursos Humanos, Mantenimiento, Compras, Almacén, entre otros.
- ✓ Innovar, organizar, integrar y cualificar los recursos que se le confían, optimizándolos hacia el logro de la excelencia en la calidad de los servicios
- ✓ Ejecutar y apoyar políticas de manejo del recurso humano y selección de personal.
- ✓ Promover políticas de gestión de calidad en todas las áreas de la organización y en especial en Servicio al Cliente con el fin de fortalecer la imagen de la organización.
- ✓ Solucionar problemas del sector productivo y de servicios
- ✓ Velar por la actualización y mantenimiento permanente de los equipos y las herramientas tecnológicas aplicadas o utilizadas en todas las áreas de la organización.
- ✓ Crear y dirigir micro-empresas en el sector servicios

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 está organizado en 109 créditos, distribuidos en 4 campos a saber: fundamentación, profesional, de práctica e investigación.

El **campo de fundamentación** (34 créditos académicos), a su vez se divide en tres áreas o subcampos: humanístico, lengua extranjera y fundamentación científica básica.

El **campo profesional** (53 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** (14 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** (8 créditos académicos), es un espacio académico que busca el desarrollo de competencias básicas investigativas que le permitirán al profesional de este nivel tecnológico explorar, clasificar, jerarquizar, analizar, sintetizar situaciones que lo prepararán para niveles de complejidad mayor.

MODELO CURRICULAR DE FORMACIÓN POR CICLOS PROPEDEÚTICOS

ESTRUCTURA CURRICULAR DEL CICLO TECNOLÓGICO EN GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS POR CICLOS PROPEDEÚTICOS

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS 2016 - Fusagasugá

| | | TECNOLOGÍA EN GESTIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------------|-------------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|--|--|--|
| Campo | Sub-campo/Área | I | II | III | IV | V | VI | | | | |
| Campo Fundamentación (34) | Humanístico (16) | | Vida, Razón y fé 2 | | Ética 2 | | | | | | |
| | | Expresión oral y escrita 2 | Constitución Política 2 | | | Geografía Turística y Patrimonio cultural 2 | | | | | |
| | Lengua Extranjera (10) | Welcome to English 0 | English 1 2 | English 2 2 | English 3 2 | | Electiva 2 | Desarrollo Turístico 2 | | | |
| | | | | | | | Persona familia y sociedad 2 | | | | |
| Formación Básica (8) | Matemáticas Aplicadas 2 | | | | | | | | | | |
| | Química Aplicada 2 | | Mantenimiento y Equipos 2 | | | | | | | | |
| | Herramientas de informática 2 | | | | | | | | | | |
| Campo Formación Profesional Administración (53) | Organizaciones (10) | Fundamentos y procesos administrativos 2 | Procesos y logística 2 | Cátedra Empresarial 2 | Talento humano 2 | | Administración de bares y restaurantes 2 | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | Economía, Finanzas y Mercadeo (12) | | Contabilidad administrativa 2 | Costos y presupuestos 2 | Comercialización y mercadeo 2 | | | Fundamentos de Economía 2 | | | |
| | | | | | Electiva 2 | | Plan de negocios 2 | | | | |
| | Hospitalidad (31) | Manipulación y conservación de alimentos 3 | Nutrición y composición de menús 2 | Eventos y Enología 2 | | | | Gestión de calidad en hotelería 2 | | | |
| | | Cocina Básica 4 | Pisos, lavandería y áreas públicas 2 | Alimentos y bebidas 3 | | Legislación hotelera y de instituciones de servicio 3 | | Auditoría hotelera 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 | | | | |
| Prácticas Profesionales (14) | | | | | Pasantía 4 | | Práctica 10 | | | | |
| Investigación (8) | | | | Metodología de la Investigación 1 2 | Proyecto de Grado I 2 | | Metodología de la Investigación 2 2 | Proyecto de Grado II 2 | | | |
| Ciclo Técnico | 68 | 17 | 16 | 17 | 18 | | | | | | |
| Componente Propedéutico | 5 | | 2 | 2 | 1 | | | | | | |
| Ciclo Tecnológico | 36 | 17 | 18 | 19 | 19 | 18 | 18 | | | | |
| Total créditos Tecnológico | 109 | | | | | | | | | | |

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.

- Área o Subcampo de Lengua Extranjera: English 3, con 2 créditos.
- Área o Subcampo de Economía, Finanzas y Mercadeo, incluye tres asignaturas de 2 créditos cada una: Contabilidad Administrativa, Costos y Presupuestos y Comercialización y Mercadeo.
- Área o Subcampo de la Hospitalidad, incluye Legislación Financiera y de Instituciones de Servicio (3 créditos) e Introducción a la Industria de la Hospitalidad, (2 créditos).

COMPONENTE INTERDISCIPLINARIO DEL PROGRAMA

El Plan de Estudios del Programa Tecnológico en Gestión Hotelera 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 puede ser resueltas desde un sólo campo del conocimiento. Los problemas se presentan de manera compleja y por lo tanto se deben enfrentar en consecuencia.

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 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 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, 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 de Gestión 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 Profesorial 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 y administrativas 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