
La articulación universidad-empresa-Estado desde los programas de gastronomía

Ricardo Ceballos Garzón - Claudia Milena Rodríguez Rodríguez
Fundación Universitaria San Mateo

Resumen

En el contexto de crecimiento económico actual, se vive una dinámica acelerada que exige a todos los actores involucrados contar con herramientas que le permitan dar respuesta efectiva a este crecimiento vertiginoso. Los actores que allí intervienen son tres: universidad¹, empresa y Estado, cuya sinergia permite que desde el primero se aporte capital humano, que el segundo acoge como fuerza de crecimiento económico, y estas dos bajo la sombrilla del Estado que aporta las políticas y recursos para orientar la labor que realizan. En muchos casos, esta acción de trabajo colaborativo y con el mismo objetivo, es difícil de generar, lo cual conduce a esfuerzos aislados y que no dan respuesta a las necesidades mutuas. En este capítulo se aborda, desde la experiencia del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo acciones y estrategias que se han venido ejecutando, encaminadas a fortalecer el trabajo colaborativo, así como fortalecer la sinergia con el sector y acoger las políticas estatales, acogiendo el modelo de triple hélice planteado por Etzkowitz & Leydesdorff (2000)

Palabras clave: gastronomía, universidad, empresa, Estado

¹En el caso de este artículo, se hace referencia a instituciones educativas.

Introducción

Los procesos de enseñanza-aprendizaje son conducentes a preparar a un estudiante para desempeñarse en un área de conocimiento que le permita aportar a la satisfacción de necesidades y demandas de la sociedad. En este sentido, se podría afirmar que la labor que realizan las instituciones debe ir de la mano con el contexto que plantea la sociedad. Sin embargo, en muchos casos esto se aleja de la realidad, entendiendo que el crecimiento de esta sociedad demanda un dinamismo al cual la academia no alcanza a dar respuesta; como lo menciona la UNESCO: el mundo está cambiando, la educación debe cambiar también. Las sociedades de todo el planeta experimentan transformaciones y ello exige nuevas formas de educación que fomenten las competencias que las sociedades y las economías necesitan hoy día y mañana (UNESCO, 2015).

Desde allí, se plantea la necesidad de articular los esfuerzos y necesidades del sector con las acciones ejecutadas que permitan integrar el conocimiento que se establece en las aulas de clase con la puesta en práctica de los profesionales. Para ello es fundamental complementar las características que se desarrollan a través la relación de empresarios del sector productivo con su entorno. Esta interacción es conocida como “clúster”; Porter (1998) lo define como “una concentración geográfica de empresas interconectadas, suministradores especializados, proveedores de servicios, empresas de sectores afines e instituciones conexas, que compiten pero también cooperan” (p. 12). Allí se puede establecer la oportunidad de que los educandos puedan articular los conocimientos adquiridos y afrontar los retos del día en cada uno de las funciones que se originan en las diferentes áreas de desempeño y, a la vez, darse a conocer dentro de un mercado laboral.

Estos elementos permiten tener un punto en común de formación entre el sector productivo y la academia generando nuevas habilidades dentro de las actividades de cada uno de los puestos de trabajo, que le permitan dar soluciones a los nuevos retos que se encuentran en el sector. Además, fortalece la relación de los territorios de la nación, permitiendo dar a conocer los procesos de emprendimiento.

De acuerdo con lo anterior, el caso de los profesionales en gastronomía permite articular tanto el clúster como la necesidad del fortalecimiento de los territorios desde los procesos de emprendimiento. Parte de entender que las fuentes del incremento de la prosperidad y competitividad de una empresa dependen de aspectos internos, pero también de la interacción con factores externos, particularmente aquellos en una misma zona geográfica (Aldamiz-Echevarría, Aguirre y Aparicio, 2014). En cuanto al

fortalecimiento de los territorios, se parte de entender que la gastronomía tradicional colombiana ha sido un elemento fundamental para reforzar la identidad nacional como las identidades regionales (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2007).

En este sentido, se encuentra la necesidad de articular los procesos de enseñanza dentro del aula, con la dinámica que demanda el sector, propendiendo por su integración desde los denominados clúster; conociendo la iniciativa del clúster de gastronomía de Bogotá, desarrollada desde la Cámara de Comercio de Bogotá. Esta se define como una agenda para identificar y abordar los principales cuellos de botella que limitan la competitividad del clúster, a través de la articulación de actores relevantes como empresarios, universidades y Gobierno (CCB, 2019).

Sin embargo, el crear esta interrelación de los actores no es fácil, existe una falta de confianza mutua entre la empresa y la universidad. Por parte de la empresa se tiene percepción que la universidad aborda los conceptos desde una perspectiva meramente teórica; por su parte, desde la universidad, en el sector no se fundamentan los conceptos teóricos. Por lo anterior, es fundamental encontrar los puntos comunes, así como entender la importancia y apremiante necesidad de lograr una articulación, trabajo colaborativo, así como trazar objetivos compartidos que aporten al fortalecimiento del sector, crecimiento económico y generación de empleo.

Articulación universidad-empresa en gastronomía

Es clara la relación estrecha que debe existir entre las universidades o Instituciones de Educación Superior (IES) con su contexto y entorno, entendiendo que la empresa necesita aplicar los conocimientos científicos y técnicos. A su vez, la universidad necesita proveer al mercado de profesionales con capacidad para interpretar la problemática actual y brindar soluciones concretas para el despegue económico y el desarrollo sustentable (Domínguez, 2012). De esta manera, además de entender los fundamentos de la disciplina, es fundamental participar de los avances en la misma, así como la dinámica en el sector, propender por incremento de la prosperidad y competitividad, así como la interacción con su entorno.

Dicha interacción se puede ver integrada en redes de conocimiento que, mediante la experiencia de los sectores económicos, permitan (junto con la academia) establecer espacios de desarrollo práctico en donde los estudiantes con sus habilidades puedan dar soluciones alternativas a nuevos desafíos que establecen los mercados económicos. Para ello es fundamental que tanto las universidades como las empresas identifiquen

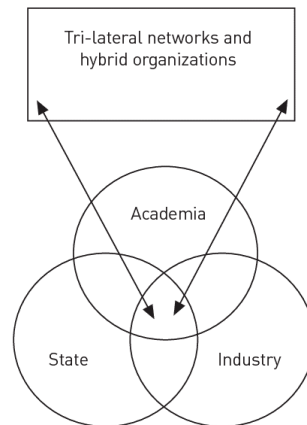
las funciones de sus roles en la relación educación-práctica. Esto permitirá entender las diversas necesidades que tienen las organizaciones a la hora de atender a sus clientes dentro del entorno de elaboración de alimentos (Castellanos, Chávez y Jiménez, 2003; Etzkowitz y Leydesdorff, 2000).

La Universidad, la Empresa y el Estado se articulan de forma conjunta para promover sinergias y el aprovechamiento de sus talentos para el desarrollo de la capacidad de innovación. Esta capacidad se genera a partir de la dinámica de la relación Universidad-Empresa y Estado con el fin de poder acercar a los investigadores a las necesidades latentes del entorno en el que desenvuelven, de tal manera que los proyectos respondan con soluciones prácticas e innovadoras que sin duda alguna mejora la competitividad de un país. (p.3)

Entonces, se tiene en cuenta que dentro de las organizaciones es fundamental estructurar nuevas herramientas de desarrollo integral, que permitan la relación del aprendizaje con la práctica. Debe cumplir con elementos de innovación que ayuden a establecer nuevos lineamientos en los cuales los estudiantes puedan ejercer su conocimiento de una manera eficaz.

Como lo definen Wang y Ahmed (2007) la capacidad de innovación es la habilidad de una empresa para el desarrollo de nuevos productos y servicios, nuevos métodos de producción, identificación de nuevos mercados, el descubrimiento de nuevas fuentes de suministro y el desarrollo de nuevas formas organizativas. Debido a esta relación de conocimiento-innovación, las organizaciones día a día buscan que sus trabajadores puedan ampliar sus conocimientos y pueden ayudar a optimizar procesos desde la experiencia que podría adquirir dentro de cada una de sus prácticas. Para ello se plantea el siguiente modelo:

Figura 1. Modelo de innovación de triple hélice



Fuente: Etzkowitz y Leydesdorff, 2000.

Dentro de la figura se expone la posible articulación entre la academia, el Estado y la empresa, para la generación de diversas sinergias colaborativas, que aporten a los procesos de aprendizaje y al desarrollo de nuevos puestos de trabajo. Lo anterior, mediante la puesta en escena de conocimientos comprobados en cada perfil laboral; que elaboren lazos de enseñanza y transferencia de la educación como garantía de innovación y eficacia. La relación academia y empresa, como lo expresan Cohen y Levinthal (1990) depende de tres (3) factores claves: la relación entre el exterior y el interior de la empresa, la relación entre las subunidades dentro de la empresa, y entre los individuos dentro de cada subunidad.

Para la construcción de lazos de transferencia entre los tres (3) elementos expuestos (academia, Estado y empresa) existe la obligación en estos tres (3) elementos: de generar espacios de intercambio social, donde cada una busca la integración de la práctica que está relacionada con el conocimiento y experiencia de cada actor de esta cadena; en la búsqueda de una enseñanza compartida y especialmente una aplicación práctica de esta enseñanza en beneficio de la sociedad.

Cooperación universidad-empresa

A partir de lo anterior, es importante partir desde los procesos que se realizan dentro de las instituciones para preparar a los futuros egresados como agentes de cambio en la sociedad que aporten al desarrollo del entorno desde cada área de conocimiento. En este sentido, como lo expresa Rodríguez y Sabogal (2019), el 2019 fue un año que marcó un hito de diferencia en la formación en Colombia con la promulgación del Decreto 1330, el cual impulsa e incentiva el mejoramiento de la calidad en la educación superior. Uno de estos nuevos retos planteados es la incorporación de los resultados de aprendizaje, concebidos como las declaraciones expresas de lo que se espera que un estudiante conozca y demuestre en el momento de completar su programa académico (Ministerio de Educación Nacional, 2019).

Así, como lo expresa este decreto, debe existir coherencia entre las necesidades de formación integral y las dinámicas propias de la formación a lo largo de la vida necesarias para un ejercicio profesional, con competencias para desempeñarse como ciudadano responsable. Busca fortalecer la formación académica de calidad, logrando la adquisición de los resultados de aprendizaje planteados desde la institución. En concordancia con lo expresado anteriormente, la articulación propuesta entre academia y empresa debe partir desde la formulación de estos resultados de aprendizaje, que a través de un trabajo colaborativo entre estos dos (2) factores permite encontrar las necesidades de una y la oferta que presenta la otra.

Por su parte, Prudent (2019) menciona que las instituciones de educación deben fundamentar un modelo de competencias partiendo desde el vínculo con el sector, con el propósito de validar las competencias centrales que requiere un área específica de conocimiento o programa académico. La formulación y evaluación de estas competencias, así como los resultados de aprendizaje que permiten validar la adquisición de dichas competencias, no es un proceso que se pueda realizar internamente desde la institución. Por el contrario, debe traducirse en que la oferta de programas con los que cuenta una institución satisfagan directamente las necesidades del sector, se encuentren vinculados en la actualidad, realidad y tendencias del sector. Lo anterior permite evitar el desfase entre la oferta educativa y los requerimientos de las empresas.

En este sentido, debe mejorarse la relación mutua entre empresa-universidad, desarrollando estrategias claras, medibles y definidas que permitan generar confianza hacia la empresa. Asimismo, desarrollar caminos de trabajo colaborativo que aporten al desarrollo de procesos de aprendizaje al interior de las instituciones; que faciliten la inserción laboral y el reconocimiento de sus egresados, como aportantes al desarrollo de los diferentes sectores y la sociedad.

Según lo propone Prudent (2019), el punto de partida para encontrar esta coherencia (desde un proceso colaborativo universidad-empresa) es elemental para proponer un perfil de egreso, basado en competencias centrales necesarias para el desempeño laboral, fundamentales para el área de formación. Dentro del programa se formulan las competencias teóricas o prácticas (de acuerdo con la propuesta curricular) que componen la formación. Además, de manera sistémica permiten que cada uno de estos elementos que componen el proceso de formación aporten a la consecución de las competencias centrales (planteadas desde el inicio), es decir, los resultados de aprendizaje que aseguran el logro de esas competencias definidas.

Desde esta perspectiva, es importante mencionar que las propuestas curriculares que oferten las instituciones deben ser vistas como un sistema dinámico en el que las diferentes partes que lo componen se orienten a la consecución de las competencias centrales; perfectamente definidas en relación con la demanda, aspecto definido desde un trabajo colaborativo inicial. Asimismo, internamente y atendiendo a la identidad de cada institución, deben alinearse al desarrollo de la competencia central y atender de manera clara e integral a las dinámicas del sector que realimentan la labor desarrollada desde la academia; en beneficio no solo empresarial, sino para los egresados pues asegura la pertinencia de su formación.

Articulación desde la propuesta curricular

La Fundación Universitaria San Mateo asume la educación superior como un proceso permanente de desarrollo de las potencialidades del ser humano de forma integral y como un medio de creación, renovación, apropiación y transformación del conocimiento al servicio del desarrollo económico, social, científico y cultural del país. Así, dándose la posibilidad de ejecutar proyectos sociales relacionados con sus áreas de formación (Fundación Universitaria San Mateo, 2018). Entre otros, sus propósitos de formación son:

- El desarrollo de programas de pregrado y posgrado orientados a la formación de profesionales idóneos, listos para un alto desempeño en beneficio del desarrollo de la sociedad.
- Asumir la ética profesional como una pauta fundamental para la formación en todos sus programas.
- Apoyar el desarrollo del país por medio de una educación con alto sentido social.
- Aplicar el conocimiento, la investigación, los avances científicos, tecnológicos y pedagógicos en las ciencias, las artes, las disciplinas, los servicios, para estimular el progreso cultural, social, económico y científico de Colombia.

Desde el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (ofertado tanto en la modalidad virtual como presencial) se busca generar esta articulación, no solo desde los procesos de elaboración de las propuestas curriculares, donde se cuenta con la participación de actores del sector productivo. Más allá que validadores de la propuesta, también son fuente principal de conocimiento de las necesidades que plantea la realidad laboral. Asimismo, durante la vigencia del programa se propende por la vinculación laboral de los egresados y la realimentación de su desempeño desde el sector; el desarrollo de proyectos colaborativos desde las funciones sustantivas de investigación y extensión, buscando un diálogo continuo en diferentes escenarios.

De otra parte, con la Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos se busca desarrollar en los estudiantes conocimientos, habilidades, destrezas y comportamientos necesarios para liderar (de manera ética y comprometida) la gestión y operación de los servicios gastronómicos a todo nivel, para tomar acciones correctivas que permitan el logro de los objetivos estratégicos. Es así que su orientación es crear un nuevo perfil, altamente especializado en la gestión integrada de sistemas de calidad, ambientales y laborales aplicables a la industria gastronómica, fundamentado

esencialmente en el reconocimiento de las necesidades identificadas con grupos de expertos del sector.

Función sustantiva docencia.

En la articulación del Programa de Gastronomía por ciclos propedéuticos tanto en la modalidad presencial como en la modalidad virtual y con la Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos, se orienta la formación de profesionales en cada nivel de formación de acuerdo con lo que establece la Ley 749 de 2002, así como el Decreto 1330 de 2019, desde la perspectiva del desempeño laboral. Bajo esta mirada se espera que cada uno de los egresados tenga los niveles de formación en cada uno de los niveles presentados en la Tabla 2, a continuación:

Tabla 2. Niveles de formación

Nivel de formación	Programa	Orientación nivel de formación
Técnico Profesional	Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas/ Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas	Orientado a generar competencias y desarrollo de aptitudes, habilidades y destrezas al impartir conocimientos técnicos necesarios para el desempeño laboral en una actividad.
Tecnológico	Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas	Orientado a generar competencias para diseñar, construir, ejecutar, controlar, transformar los medios y procesos que han de favorecer la acción del hombre en la solución de problemas que demandan los sectores productivos y de servicios del país.
Universitario	Profesional en Gastronomía	Orientado desde una perspectiva integral, permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos.
Especialización	Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos	Profundización en los saberes propios de un área de la ocupación, disciplina o profesión de que se trate, orientado a una mayor cualificación para el desempeño profesional y laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de Colombia, 2002; SNIES, 2019; Ministerio de Educación Nacional, 2019.

De esta manera, desde los programas se busca dar respuesta a las necesidades que plantea el sector productivo, en los diferentes niveles de cargos y desde cada nivel de formación. Lo cual aportará a las funciones operativas con el técnico profesional, a las de supervisión, coordinación y gestión desde el tecnológico; a las de dirección con el nivel universitario y finalmente con la especialización hacia acciones más específicas del área de desempeño.

Una de las formas de aportar este capital humano al sector productivo, así como recibir realimentación de su formación, es a través de las prácticas empresariales, las cuales los estudiantes ejecutan al finalizar cuarto y séptimo semestre; consiste en vincularse al mundo laboral aportando sus conocimientos bajo la modalidad de practicantes o aprendices. Una vez finalizan este proceso, la institución realiza la evaluación del desempeño del estudiante, se realiza con el jefe directo de la empresa. Además, los insumos de esta realimentación luego son socializados desde los comités curriculares del programa como insumo para las acciones de mejora que de este se derivan.

Función sustantiva extensión.

El programa (desde el área de extensión y proyección social) busca generar articulación con el sector a través de la ejecución de proyectos de asesoría a pequeños y medianos empresarios del sector gastronómico. Por ejemplo, el aporte al mejoramiento de las oportunidades, capacidades técnicas y de empleabilidad de poblaciones vulnerables mediante acciones formativas, asesorías y asistencia; como también mantener la pertinencia de la oferta educativa mediante la generación de escenarios de interacción con el sector productivo que aporten a la formación del estudiante en ambientes laborales, a la actualización curricular y al desarrollo de proyectos conjuntos.

De esta manera, se ha trabajado con diferentes actores del sector gastronómico como redes y fundaciones para integrar los esfuerzos de vinculación quienes generan el contacto con empresarios reales. Es el caso de procesos ejecutados con el Banco de Alimentos, a través del cual se logra interactuar con fundaciones y entidades sin ánimo de lucro que trabajan en pro de sus comunidades. Desde la gastronomía, el programa realiza sus aportes. Otro eje se ha trabajado con una red llamada Emprendedores Activos, quien conecta con pequeños empresarios de sector, así como el trabajo con poblaciones vulnerables con las cuales el programa apoya en procesos de formación.

Función sustantiva investigación.

Desde la investigación, el grupo Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia (vinculado a la Fundación Universitaria San Mateo) busca generar procesos de investigación que permitan el desarrollo teórico y práctico del arraigo cultural colombiano, a partir de fomentar las tradiciones orales inmateriales. Lo propenderá por la formación de compromiso con la valoración y cuidado de la gastronomía colombiana en los aspectos que la política propone. De igual manera, orientará sus esfuerzos a la creación y circulación de conocimientos en torno a la cocina colombiana como patrimonio cultural.

Desde esta línea, se trabaja el núcleo de “Asociatividad y Clúster” desde el cual los estudiantes dentro de su proceso de formación identifican los principales ingredientes y productos de su región. Aquellos que aporten a la estructura de un modelo de trabajo cooperativo en los diferentes territorios del país, fortaleciendo la apropiación de las tradiciones y costumbres, mediante la generación de negocios alrededor de los productos, riqueza natural y cultural.

Por otra parte la línea de investigación también aborda tres (3) núcleos problemáticos, desde los cuales se trabaja de manera cercana con actores del sector.

- **Desarrollo de productos** (Rescate-Innovación): consiste en realizar la identificación de los entornos culturales de cada región de Colombia, presentándolos mediante montajes de platos y elementos inmateriales de tradición que aporten a su difusión.
- **Emprendimiento gastronómico:** busca fomentar las ideas de negocio en el campo culinario en el sector colombiano. Evidencia la importancia que tiene la cocina nacional en el desarrollo de la industria y permite a los estudiantes generar su proyecto de vida.
- **Responsabilidad social:** identifica el compromiso del gastrónomo colombiano en velar por el bienestar de la comunidad, mediante su gestión en la proyección social, que establezca elementos de asesoría de desarrollo de ofertas gastronómicas.

Articulación con el Estado

En el año 2012 el Ministerio de Cultura generó la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas”,

la cual no es precisamente una política gastronómica. Sin embargo, su objetivo es “valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población” (Ministerio de Cultura, 2012). En este sentido, la política propone cinco (5) estrategias:

- Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional, a partir de la documentación, divulgación y el fomento de su enseñanza y aprendizaje.
- Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina. Para ello se propone fortalecer la organización de redes y organizaciones sociales, así como contribuir al desarrollo de emprendimientos productivos en el marco de procesos de turismo comunitario.
- Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
- Adecuación institucional, a partir de mecanismos administrativos, técnicos, financieros y de coordinación con las entidades territoriales.

De otra parte, desde el Plan Sectorial de Turismo 2018-2022, uno de los objetivos planteados es “Fortalecer la educación, formación, capacitación y vinculación del talento humano que requiere la actividad turística en Colombia, con altos estándares de calidad y competencia” (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2018). Entendiendo el reto que plantea el desarrollo del turismo (dentro del cual la gastronomía se encuentra inmersa) de contar con talento humano que posea formación pertinente y actual que aporte al crecimiento, competitividad y prestación de servicios de calidad.

Como lo expresa este plan, las deficiencias en la educación se trasladan al mercado laboral, lo que produce una falta de compatibilidad entre la oferta y la demanda de trabajo, y afecta considerablemente la competitividad de las empresas. De hecho, la probabilidad de que el sector empresarial en América Latina no encuentre los trabajadores con las habilidades requeridas es 13 veces mayor que la que tiene una empresa ubicada en Asia Pacífico (OCDE et al., 2015).

Referencias bibliográficas

- Aldamiz-Echevarría, C., Aguirre, S., y Aparicio, G. (2014). Orígenes, elementos determinantes y resultados de un exitoso proceso de colaboración entre competidores y otros agentes: El cluster de la Alta Cocina Vasca. *Cuadernos de Gestión*, 14(2), pp. 51–72. DOI: <https://doi.org/10.5295/cdg.120385ca>
- Castellanos, O., Chávez, R., y Jiménez, C. (2003). Propuesta de formación en liderazgo y emprendimiento. *Innovar: Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, (22), pp. 145–156. DOI: <https://doi.org/10.2307/23741373>
- CCB. (2019). La gastronomía, una de las principales apuestas del Gobierno. CCB. Recuperado de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2019/Octubre-2019/La-gastronomia-una-de-las-principales-apuestas-del-Gobierno>
- Cohen, W. M., y Levinthal, D. A. (1990). Absorptive Capacity: A New Perspective on Learning and Innovation COPE-Center for Organizational Plasticity and Evolution View project Industry Dynamics and Organizational Adaptation View project. *Administrative Science Quarterly*, 35(1), pp. 128–152. DOI: <https://doi.org/10.2307/2393553>
- Congreso de Colombia. (2002). Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica. [Ley 749 de 2002].
- Domínguez, M. (2012). *Propuesta pedagógica articulación universidad empresa*. 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Proyecto, Red Iberoamericana de Ingeniería de Proyecto. Buenos aires, Argentina (pp. 71–91). Recuperado de http://www3.fi.mdp.edu.ar/riipro/congresos/2012/3CIIP2012_IP_parte2.pdf#page=71
- Etzkowitz, H., y Leydesdorff, L. (2000). The dynamics of innovation: From National Systems and “mode 2” to a Triple Helix of university-industry-government relations. *Research Policy*, 29(2), pp. 109–123. [https://doi.org/10.1016/S0048-7333\(99\)00055-4](https://doi.org/10.1016/S0048-7333(99)00055-4)
- Fundación Universitaria San Mateo. (2018). *Proyecto Educativo Institucional*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo. Recuperado de <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/P.E.I-2018.pdf>

- Ministerio de Comercio Industria y Turismo, M. (2018). *Plan Sectorial de Turismo 2018 - 2022*. Bogotá: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=2ca4ebd7-1acd-44f9-9978-4c826bab5013>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Ministerio de Cultura, y Ministerio de Comercio Industria y Turismo. (2007). *Política de turismo cultural: Identidad y desarrollo competitivo del patrimonio*. Bogotá: MinCultura y MinCIT.
- Ministerio de Educación Nacional. (2019). Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 - Único Reglamentario del Sector Educación. [Decreto 1330 de 2019]. Recuperado de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-387348_archivo_pdf.pdf
- OCDE, CEPAL, y Naciones Unidas. (2015). *Perspectivas económicas de América Latina 2015: educación, competencias e innovación para el desarrollo*. Bogotá: OECD Development Centre. DOI: <https://doi.org/10.1787/leo-2015-es>
- Prudent, S. (26 de marzo de 2020). *Webinar: Competencias y resultados de aprendizaje El nuevo rol del docente*. [Archivo de video]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=nHn5Lvxml_8
- Rodríguez, F. y Sabogal, M. (2019). Tendencias en los procesos productivos, y de formación, del gastrónomo en Colombia. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.). *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia* (pp. 58-79). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- SNIES. (21 de julio de 2019). Información Poblacional. SNIES. Recuperado de <https://hecaa.mineduccion.gov.co/consultaspublicas/programas>
- UNESCO. (2015). *Replantear La Educación ¿Hacia Un Bien Común?* París: UNESCO. Recuperado de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000232697>

Wang, C. L., y Ahmed, P. K. (2007). Dynamic capabilities: A review and research agenda. *International Journal of Management Reviews*, 9(1), pp. 31–51. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1468-2370.2007.00201.x>