



UNIVERSIDAD  
DE LOS ANDES  
VENEZUELA



Gestión  
Gastronómica  
ULA

# TSU EN GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA





Gestión  
Gastronómica  
ULA

# TSU en Gestión de la Gastronomía

Duración de cuatro (04) semestres académicos

Objetivo se orienta a formar profesionales integrales, en la gestión y operación del área de la gastronomía con calidad, responsabilidad y ética.





Gestión  
Gastronómica  
ULA

## Primer Semestre

Tecnología de  
Alimentos  
5 CA

Cultura  
Gastronómica  
3 CA

Gestión de la  
Gastronomía I  
6 CA

Idiomas  
4 CA

## Segundo Semestre

Aspectos Legales de la  
Actividad de  
Restaurantes y Servicios  
Alimenticios  
5 CA

Electiva I  
3 CA

Gestión de  
Gastronomía II  
6 CA

Procesos Administrativo  
Aplicado a la Gastronomía  
4 CA

## Tercer Semestre

Fundamentos de  
Costos en Alimentos  
y Bebidas  
5 CA

Electiva II  
3 CA

Gestión de  
Gastronomía III  
6 CA

Fundamentos de  
Innovación y Creatividad  
Gastronómica  
4 CA

## Cuarto Semestre

Opción de  
Grado  
18 CA

# Malla Curricular



Gestión  
Gastronómica  
ULA

# INGRESO A LA CARRERA DE TSU EN GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA

**Bachilleres** que aspiren ingresar  
al Programa de Estudios de TSU en  
Gestión de la Gastronomía y

**Demuestren conocimientos  
o experiencias previas en el área.**



# ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTOS, SABERES ACUMULADOS Y EXPERIENCIAS



Es una modalidad educativa que **brinda oportunidad de ingreso o avance** en la educación, permitiendo el reconocimiento académico de las **experiencias y conocimientos obtenido por las personas a lo largo de su vida en un área determinada.**



# ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTOS, SABERES ACUMULADOS Y EXPERIENCIAS



## Accreditación de conocimientos, saberes acumulados y experiencias

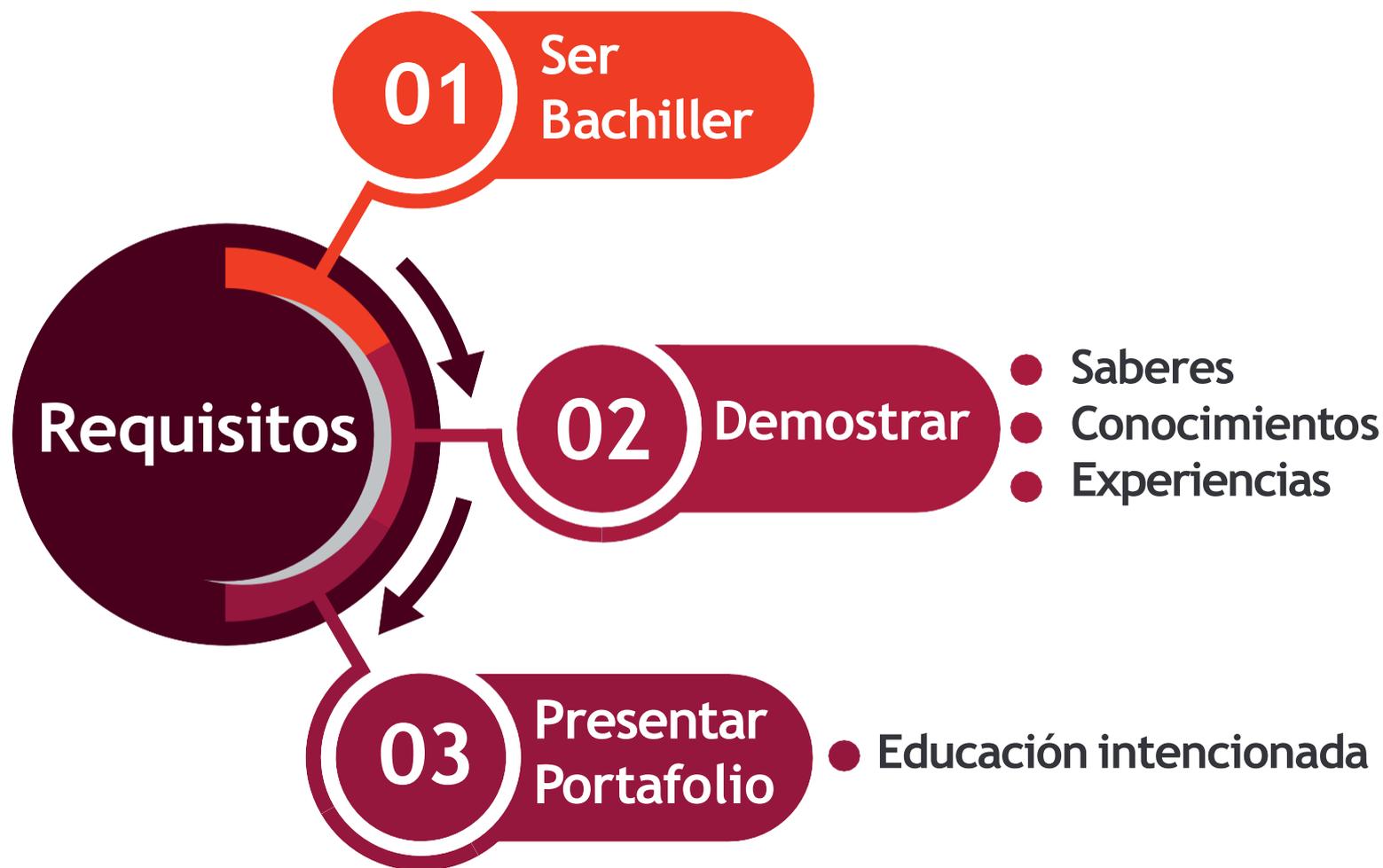


- Conocimientos
- Saberes  
Acumulados
- Experiencias

- Desarrollo educativo  
(intencionado)
- En función de un  
perfil

- Educación intencionada  
Lo acreditable en función a  
las unidades curriculares de  
una carrera de pregrado

# Acreditación de conocimientos, saberes acumulados y experiencias



# Fases del proceso de Valoración, Acreditación y Equivalencias

## Fase 1

Valoración del  
currículo

**Baremo 1**

## Fase 2

Acreditación y  
equivalencias de  
las Unidades  
curriculares

**Baremo 2**

Fase 1

- Se valorará el currículum de las personas de acuerdo al Baremo 1

Fase 1

- Las personas deben **alcanzar 50 puntos** como mínimo para continuar en el proceso

Fase 1

- **La consignación se realizará entre el 20 y 21 Mayo 2019** en Departamento de Gestión Gastronómica
- Resultados preliminares 03 al 06 de Junio de 2019

# Fase 2

Organizar

- Las evidencias en razón de las unidades curriculares que se quieren acreditar

Valorar

- Revisión de las evidencias que se consignan

Acreditar

- Acreditación de competencias a las unidades curriculares

Equivaler

- Equivaler la acreditación a unidades curriculares

# EL PORTAFOLIO PARA LA ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTOS, SABERES ACUMULADOS Y EXPERIENCIAS



# PORTAFOLIO

Es un método de enseñanza, aprendizaje y evaluación.

## CONCEPTO

Consiste en la **aportación de producciones** de diferente índole.

A través de las cuáles se pueden **juzgar sus capacidades** en el **marco de una disciplina** o materia de estudio.

# PORTAFOLIO

Aportar  
Producciones  
Evidencias  
YO

¿QUÉ HE  
HECHO A LO  
LARGO DE MI  
VIDA?

Gastronomía  
y/ o Gestión

Competencias

Evaluar  
Capacidades  
“FACES”



# PORTAFOLIO

**Recopilar**

**Seleccionar**

**Reflexionar**

**Aportes  
a mi  
educación**

**Documentos:  
Constancias  
Proyectos  
Cartas  
Cursos**

**Mejores**

**Demuestren  
la intención  
de aprender**

**EVIDENCIAS**

# PORTAFOLIO

## EVIDENCIAS

### Educación no formal

Experiencias no formales comparables derivadas de actividades laborales, cursos de adiestramiento profesional, congresos (participante y como ponente, organización)

### Educación formal (Conocimientos)

Cursos aprobados en una universidad o instituto de nivel superior universitario,  
Cursos no homologados dentro de la misma universidad,  
Cursos aprobados en universidades extranjeras  
o cursos aprobados en carreras distintas a la que desea

# PORTAFOLIO

**EVIDENCIAS**

**Educación  
informal**

- Aprendizajes logrados por experiencias obtenidas fuera del ámbito escolar, tales como: trabajo en la comunidad, autodidactismo y la investigación en un área determinada

**Educación permanente, a lo largo de la vida y en cualquier espacio**

# Portafolio



Es una creación individual

No existen dos iguales, pues cada experiencia es única

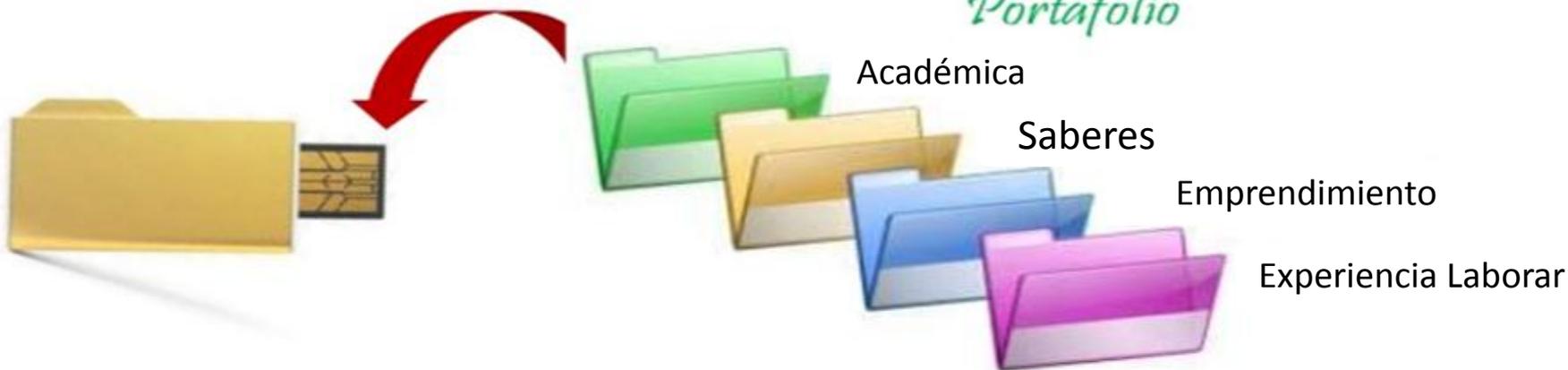
Recuerden que deben presentarlo ante jurados quienes dictaminaran sobre sus competencias



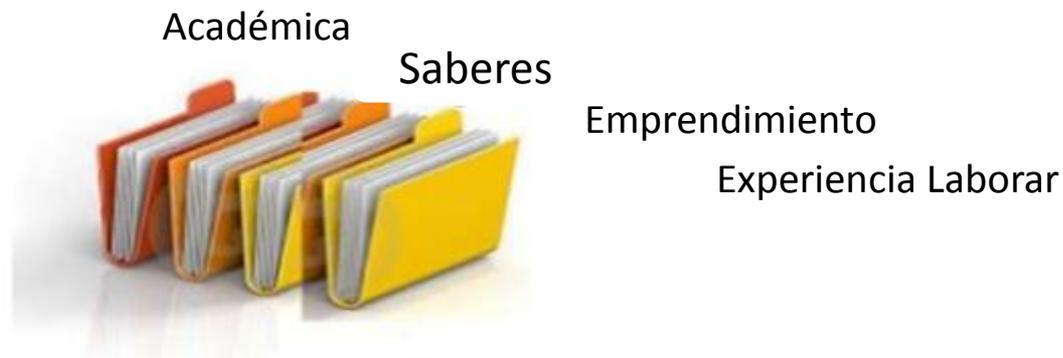
# Portafolio

*Ejemplos de formas de llevar el Portafolio*

## FORMA DIGITAL



## FORMA IMPRESA



# Portafolio



Gestión  
Gastronómica  
ULA



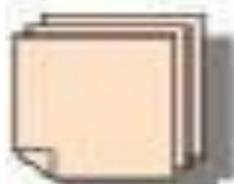
**Imágenes**



**Video**



**Audio**



**Texto**



portafolios

# Portafolio



Aspectos  
Formales  
Preliminares

- **Índice**
- **Deben numerar todas las hojas, incluyendo los anexos.**
- **Resumen Curricular con fotografía actualizada.**
- **Constancia de Participación en el Taller de Portafolio.**
- **Copia simple del título de bachiller.**

# Portafolio

## Aspectos Formales

**En caso de incluir constancias de trabajo.**

- **Debe indicar el cargo.**
- **Duración.**
- **Descripción de Actividades.**
- **Sello de la empresa.**
- **Dirección y Teléfonos.**

# Portafolio



G e s t i ó n  
Gastronómica  
ULA

## Aspectos Formales

**En caso de incluir constancias o cursos**

- **Incluya solo copias simples**
- **Deben ir organizados por numero de horas.**
- **De mayor a menor**

# Portafolio



## Aspectos Formales

### En caso de incluir fotografías

- Reflexión del saber
- Descripción de cada fotografía.

### En caso de incluir video

- Presentar en CD
- Reflexión del saber

# Portafolio



## Aspectos Formales

- **En caso de incluir títulos de grado:**
- Copia simple del fondo negro, registrado. Si es extranjero debidamente apostillado
- Copia de las notas certificadas.
  
- **En caso de incluir asignaturas (unidades curriculares) aprobadas**
- Copia simple de las notas certificadas.
- Debe consignar el programa sellados y firmados por la institución donde estudió

# Portafolio



## Clausula de Ética

La acreditación se basa en la **confianza** entre las partes.... La Comisión se reserva el derecho de convalidar la información.. De encontrarse información falsa.. El interesado **saldrá inmediatamente** del proceso de evaluación

# Baremo de Evaluación



CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>APRENDIZAJE NO FORMAL</b>		34%	
<b>Demuestra experiencia laboral en algunas de las áreas de cocina de producción, servicios de alimentos y bebidas y/o de vínculo directo con algún campo de la gastronomía y/o gestión</b>	Constancias de trabajo que describan el cargo, funciones y/o responsabilidades sobre la experiencia laborar en alguna de las áreas de vinculadas a la gastronomía y/o de gestión. (Experiencia hasta un máximo de 4 años).	14%	
<b>Demuestra que tiene una empresa y/o proyecto sustentable de emprendimiento en el área de gastronomía.</b>	Registro mercantil de empresa constituida con su respectiva documentación comprobatoria; material fotográfico de los procesos de producción, presentación y servicio del producto.	12%	
	Emprendimiento no formalizado; memoria fotográfica del producto. Memoria histórica descriptiva del oficio ejercido. Referencias de clientes y productores	8%	

# Baremo de Evaluación



CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>APRENDIZAJE INFORMAL</b>		12%	
<b>Saberes en el área de gastronomía y/o gestión gastronómica</b>	Presenta memoria descriptiva (ensayo, video, fotografías) que evidencien la realización de actividades autodidactas. (Experticia)	12%	

# Baremo de Evaluación



CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>APRENDIZAJE FORMAL</b>		44%	
<b>Conocimientos en el área gastronómica y/o gestión gastronómica.</b>	Certificado de aprobación acompañado de programas y calificaciones en cursos de gastronomía, cocina de producción, costos de alimentos y bebidas, almacén, nutrición, <i>sommelier</i> , legislación, procesos administrativos, entre otros. (Mínimo de 120 académicas / hasta un máximo de 2 certificados).	5%	
	Certificado de aprobación acompañados de programas y calificaciones en cursos profesionalización, en campos afines a la gestión de la gastronomía (60 a 120 horas académicas/ hasta un máximo de 4 certificados).	10%	
	Certificado de asistencia en cursos de ampliación en gestión gastronómica de (Mínimo de 48 horas a 60 horas académicas/ hasta un máximo de 3 certificados).	9%	

# Baremo de Evaluación



Gestión  
Gastronómica  
ULA

CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>APRENDIZAJE FORMAL</b>		%	
	Certificado de curso menor a 48 horas académicas (Hasta un máximo de 4 certificados).	10%	
<b>Participación en eventos de actualización en el área de gastronomía y/ gestión</b>	Presentar certificado de participación en eventos de actualización en el área de gestión de la gastronomía y/o otros méritos comprobables (Hasta un máximo de 3 certificados).	3%	

# Baremo de Evaluación



CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>APRENDIZAJE FORMAL</b>		%	
<b>Egresados en carreras afines al área de la gastronomía y/o de la gestión (TSU en Hotelería, Turismo, Tecnología de Alimentos, Administración, Contaduría y afines). (Licenciados en Administración, Contaduría Pública, Derecho, Nutrición, Seguridad Industrial y afines).</b>	Presentar fondo negro de título debidamente registrado correspondiente a la carrera y los componentes curriculares de que demuestren su vinculación con la gastronomía y/o servicios de alimentos y bebidas. (2 título máximo)	4 %	
<b>Estudiantes que hayan realizado estudios en carreras afines sin obtener título correspondiente.</b>	Presentar notas certificadas de las unidades curriculares aprobadas y los componentes curriculares que demuestren su vinculación con la gastronomía y/o gestión de los servicios de alimentos y	3%	

# Baremo de Evaluación



Gestión  
Gastronómica  
ULA

CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>Otros Méritos y Reconocimientos</b>		10%	
Actividades de formación y divulgación en el área de gestión de la gastronomía.  Investigación, producción escrita y docencia en el área de gestión gastronómica.	Presentar aval de artículo publicado en revistas u otros medios de difusión especializada (Hasta un máximo de un 1 artículos).	1 %	
	Presentar constancia de desempeño docente en el área de la gestión gastronómica (Hasta un máximo de dos 02 año de experiencia)	1%	

# Baremo de Evaluación



Gestión  
Gastronómica  
ULA

CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>Otros Méritos y Reconocimientos</b>		10%	
	Participación como ponente, conferencista central, panelista en eventos de extensión (Hasta un máximo de 2 certificados).	1%	
	Organización de eventos de extensión; jornadas, talleres, catas, seminarios, conversatorios, como comité organizador (Hasta un máximo de 2 certificados).	2 %	

# Baremo de Evaluación



Gestión  
Gastronómica  
ULA

CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
<b>Otros Méritos y Reconocimientos</b>		10%	
	Premios y reconocimientos en las áreas de gestión y gastronomía de instituciones reconocidas (Hasta un máximo de 2 reconocimientos).	2%	
	Cualquier otro mérito no evaluado	3%	

# ¿Que pasa ahora?



G e s t i ó n  
G a s t r o n ó m i c a  
U L A

**Paso 2**

**Proceso de Asesoría**



**Para participantes  
que culminaron el  
taller de Portafolio**



**Horario**

**22 Abril al 10 de Mayo 2019**

**Lunes a Jueves**

**8:30 am 11:30 am**

**1:00 pm 3:30 pm**

**Paso 3**  
**Recepción del**  
**Portafolio**



En Departamento de Gestión  
Gastronómica  
**FACES Edificio F.**  
**Planta Baja**



**20 y 21 de Mayo**  
**2019**

## Paso 4

Comienza el proceso de revisión del Portafolio (BAREMO 1) por parte de la Comisión de Acreditación designada por Consejo de Facultad.

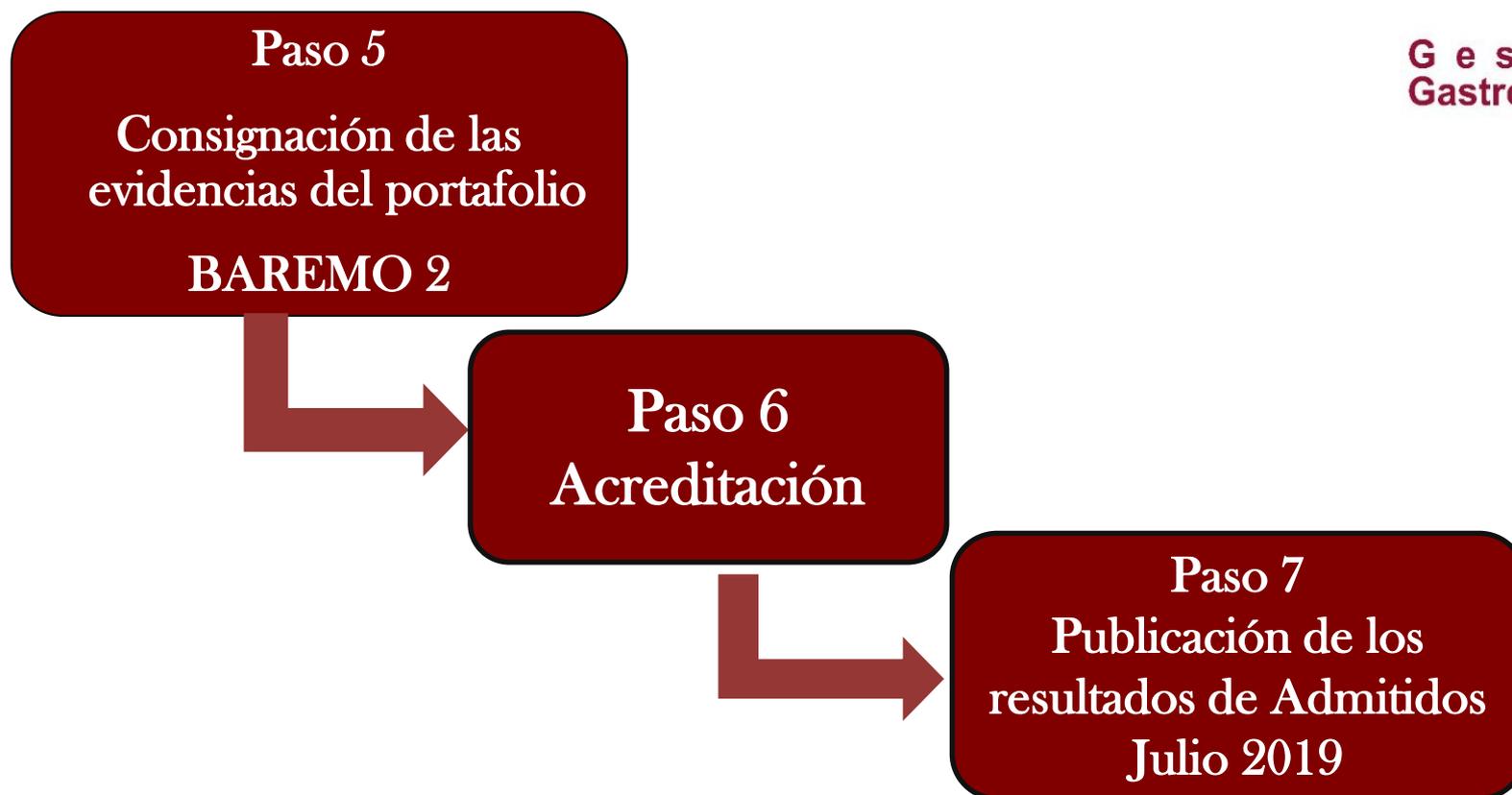
22 al 28 de Mayo



## Paso 5

Publicación de listados de los preseleccionados  
(50 puntos o más)

Del 03 al 06/06/2019



# Redes Sociales

<http://pcc.faces.ula.ve/gastronomia/>



**Gastronomía Faces**



**@gastronomiafaces**



**@gastronomiaf**



**gastronomia.faces.ula@gmail.com**