

Nombre del aspirante: _____

C.I. _____

Proceso: A-2019

Baremo 1

Objetivo: Reconocer el valor educativo del conocimiento formal, no formal e informal que hayan desarrollado competencias en los aspirantes relacionadas con las unidades curriculares de los aspirantes a ingresar por la modalidad de admisión Acreditación de conocimientos, saberes acumulados y experiencias.

CRITERIO A VALORAR	EVIDENCIAS	PUNTUACIÓN MÁXIMA	PUNTUACIÓN ASIGNADA
APRENDIZAJE NO FORMAL		34%	
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	Constancias de trabajo que describan el cargo, funciones y/o responsabilidades sobre la experiencia laboral en alguna de las áreas vinculadas a la gastronomía y/o gestión. (Experiencia/ Máximo: 4 años).	14%	
Demuestra que tiene una empresa y/o proyecto sustentable de emprendimiento en el área de gastronomía.	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%	
APRENDIZAJE INFORMAL		12%	
Saberes en el área de gastronomía y/o gestión gastronómica	Presenta memoria descriptiva (ensayo, video, fotografías) que evidencien la realización de actividades autodidactas de (Experticia).	12%	
APRENDIZAJE FORMAL		44%	
Conocimientos en el área gastronómica y/o gestión gastronómica.	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 /Máximo: 2 certificados).	5%	
	Certificado de aprobación acompañados de programas y calificaciones en cursos de profesionalización en campos afines a la gestión de la gastronomía (60 a 120 horas académicas/Máximo: 4 certificados).	10%	
	Certificado de asistencia en cursos de ampliación en gestión gastronómica de (Mínimo de 48 horas a 60 horas académicas/ Máximo: 3 certificados).	9%	
	Certificado de curso menor a 48 horas académicas (Máximo: 4 certificados).	10%	
Participación en eventos de actualización	Presentar certificado de participación en		

en el área de gastronomía y/ gestión	eventos de actualización en el área de gestión de la gastronomía y/u otros méritos comprobables (Máximo: 3 certificados).	3%	
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).	Presentar fondo negro de título debidamente registrado correspondiente a la carrera y los componentes curriculares que demuestren su vinculación con la gastronomía y/o servicios de alimentos y bebidas. (Máximo: 1 títulos)	4 %	
Estudiantes que hayan realizado estudios en carreras afines sin obtener título correspondiente.	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 bebidas.	3%	
OTROS MÉRITOS Y RECONOCIMIENTOS		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 (Máximo: 2 artículos).	1%	
	Presentar constancia de desempeño docente en el área de la gestión gastronómica (Máximo: 2 años de experiencia).	1%	
	Participación como ponente, conferencista central, panelista en eventos de extensión (Máximo: 4 certificados).	1 %	
	Organización de eventos de extensión; jornadas, talleres, catas, seminarios, conversatorios, como comité organizador (Máximo: 2 certificados).	2 %	
	Premios y reconocimientos en las áreas de gestión y gastronomía de instituciones reconocidas (Máximo: 2 reconocimientos).	2%	
	Cualquier otro mérito no evaluado	3%	
Puntaje máximo		100%	
Calificación Definitiva			

Miembro 1
Nombre

Miembro 2
Nombre

Miembro 3
Nombre

C.I.

C.I.

C.I.

Firma:

Firma:

Firma: