



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

RESOLUCIÓN No.

002205 13 FEB 2023

«Por medio de la cual se renueva la Acreditación en Alta Calidad al Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, ofrecido bajo la modalidad presencial en Popayán (Cauca), y se renueva de oficio el Registro Calificado.»

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Y

LA VICEMINISTRA DE EDUCACIÓN SUPERIOR,

En cumplimiento de lo establecido en los artículos 1, 2, 3 y 53 de la Ley 30 de 1992 y el artículo 1 de la Ley 1188 de 2008 y en ejercicio de las facultades contempladas en el numeral 6.5 del artículo 6 y el numeral 27.8 del artículo 27 del Decreto 5012 de 2009, en los artículos 2.5.3.7.2 y 2.5.3.7.3 del Decreto 1075 de 2015 –Único Reglamentario del Sector Educación-, el artículo 8 Decreto 1666 de 2022 y el artículo 1 de la Resolución 6663 del 2 de agosto de 2010 del Ministerio de Educación Nacional y,

CONSIDERANDO:

Que la Acreditación en Alta Calidad es el acto por el cual el Estado adopta y hace público el reconocimiento que los pares académicos hacen de la comprobación que efectúa una institución sobre la calidad de sus programas académicos, su organización, funcionamiento y el cumplimiento de su función social, constituyéndose en instrumento para el mejoramiento de la calidad de la educación superior.

Que por medio de la Resolución 14722 del 16 de diciembre de 2019, el Ministerio de Educación Nacional renovó el Registro Calificado por el término de siete (7) años, a partir de la fecha de ejecutoria de la Resolución 1452 de 02 de febrero de 2018, al programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, ofrecido bajo la metodología presencial en Popayán (Cauca).

Que a través de la Resolución 1452 del 2 de febrero de 2018 el Ministerio de Educación Nacional otorgó la Acreditación en Alta Calidad por el término de cuatro (4) años, al programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, ofrecido bajo la metodología presencial en Popayán (Cauca).

Continuación de la Resolución «Por medio de la cual se renueva la Acreditación en Alta Calidad al Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, ofrecido bajo la modalidad presencial en Popayán (Cauca) y se renueva de oficio el Registro Calificado.»

Que el día 03 de febrero de 2021 el Consejo Nacional de Acreditación –CNA recibió para trámite el informe de autoevaluación del programa de Tecnología en Gestión Gastronómica (Código SNIES 103639).

Que en sesión realizada los días 26, 27 y 28 de octubre de 2022, el CNA emitió concepto favorable recomendando la renovación de la Acreditación en Alta Calidad del programa Tecnología en Gestión Gastronómica, siempre y cuando se mantengan las condiciones de alta calidad y no sobrevengan situaciones de hecho que afecten la calidad o el servicio público de educación durante la vigencia del presente acto administrativo, por el término de seis (6) años.

Que este Despacho acoge el concepto emitido por el CNA y, en consecuencia, en los términos establecidos en la Ley 30 de 1992, el artículo 2.5.3.7.2 del Decreto 1075 de 2015 y demás normas concordantes, renovará la Acreditación en Alta Calidad, al programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la citada Institución.

Que el Decreto 1075 de 2015 en su Artículo 2.5.3.2.9.2. dispuso: «*En el caso de los programas que hayan obtenido la acreditación en alta calidad y esta se encuentre vigente según la normatividad colombiana, el Ministerio de Educación Nacional procederá de oficio a la renovación del registro calificado del mismo, por el término de la vigencia de la acreditación del programa, si esta fuere superior a 7 años. El término de la renovación del registro calificado se contará a partir de la fecha ejecutoria del acto administrativo que otorga o renueva la acreditación en alta calidad*».

Que de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1075 de 2015 modificado por el Decreto 1330 de 2019, se adoptó el término de modalidad por el de metodología.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Renovación de la Acreditación en Alta Calidad. Renovar la Acreditación en Alta Calidad por el término de seis (6) años, al siguiente programa:

Institución:	Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA
Nombre del programa:	Tecnología en Gestión Gastronómica
Modalidad:	Presencial
Lugar de Desarrollo:	Popayán (Cauca)

Parágrafo. La Institución deberá velar por la sostenibilidad o mejora de las condiciones que dieron origen a la Acreditación en Alta Calidad del programa.

ARTÍCULO SEGUNDO. Renovación del Registro Calificado. Con ocasión a la Acreditación en Alta Calidad dispuesta en el Artículo 1, renuévese de oficio el Registro Calificado al programa académico objeto de la presente Resolución por el término de siete (7) años, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.5.3.2.9.2. del Decreto 1075 de 2015.

Parágrafo 1: La renovación del registro calificado se da en las condiciones autorizadas por el Ministerio de Educación Nacional al momento de la firmeza del presente acto administrativo, de conformidad con la normatividad vigente.

Parágrafo 2: En caso de que el programa no mantenga la renovación de la acreditación, la institución deberá solicitar la renovación del registro calificado de este programa en los términos de los Artículos 2.5.3.2.9.3. y 2.5.3.2.3.2.12 del Decreto 1075 de 2015 o la norma que la sustituya.

Continuación de la Resolución «Por medio de la cual se renueva la Acreditación en Alta Calidad al Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, ofrecido bajo la modalidad presencial en Popayán (Cauca) y se renueva de oficio el Registro Calificado.»

ARTÍCULO TERCERO. Actualización en el SNIES. El Ministerio de Educación Nacional, registrará en el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior – SNIES el presente acto administrativo.

ARTÍCULO CUARTO. Inspección y Vigilancia. Al programa le serán aplicables las consecuencias del artículo 51 del Acuerdo 02 de 2020, emitido por el Consejo Nacional de Educación Superior— CESU, según sea el caso.

ARTÍCULO QUINTO. Notificación. Por conducto de la Unidad de Atención al Ciudadano de este Ministerio, notifíquese la presente resolución junto con el concepto emitido por el Consejo Nacional de Acreditación, el cual hace parte integral de este acto administrativo, al representante legal de la Corporación Universitaria COMFACAUCA - UNICOMFACAUCA, a su apoderado o a la persona debidamente autorizada para notificarse, acorde con lo dispuesto en los artículos 67 al 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO. Recursos. Contra la presente resolución procede únicamente el recurso de reposición, dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, en atención a lo dispuesto en los artículos 74 al 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SÉPTIMO. Vigencia. De conformidad con lo previsto en los artículos 87 y 89 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, la presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,

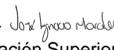
Dada en Bogotá D. C.,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN NACIONAL,


ALEJANDRO GAVIRIA URIBE

LA VICEMINISTRA DE EDUCACIÓN SUPERIOR,


AURORA VERGARA FIGUEROA

Aprobaron: José Ignacio Morales Huetio – Director de Calidad para la Educación Superior 
Alina Gómez Mejía– Subdirectora de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior 
Revisó: Yules Alejandro Espinosa Blanco – Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior
Proyectó: Jeny Patricia Martín Buitrago – Profesional Especializado de la Subdirección de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior

Código SNIES: 103639 (Código de Proceso:16171)

Bogotá D. C.,

Doctor
ALEJANDRO GAVIRIA URIBE
 Ministro de Educación Nacional
 E.S.D.

0633

Señor Ministro,

El día 03 de febrero de 2021 el **CONSEJO NACIONAL DE ACREDITACIÓN** recibió para trámite la autoevaluación del programa de **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA (Cód. SNIES-103639)** modalidad presencial, con lugar de desarrollo en **POPAYÁN** la cual fue radicada con fines de Renovación de la Acreditación en Alta Calidad por la **CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA** con domicilio en **POPAYÁN-CAUCA**. Cumplidas debidamente, en este caso, las etapas previstas en las normas vigentes para el proceso de acreditación, los miembros de este Consejo tenemos el gusto de enviarle el concepto al que hacen referencia al Acuerdo 06 de 1995 del Consejo Nacional de Educación Superior y los Lineamientos para la Acreditación publicados por el CNA, con base en los cuales, usted ha de expedir el acto de acreditación correspondiente.

Las determinaciones finales del Consejo se basaron en un análisis detallado del informe sobre la autoevaluación realizada por la Institución, del informe sobre la evaluación externa que realizó un equipo de reconocidos pares académicos y de la respuesta que a este último informe dio la Institución. Como resultado de ese análisis, el Consejo adoptó por consenso en su **sesión ordinaria de los días 26, 27 y 28 de octubre de 2022**, el siguiente concepto:

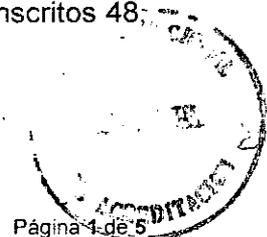
Se ha demostrado que el Programa de **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA** de la **CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA** con lugar de desarrollo en **POPAYÁN-CAUCA** ha logrado niveles de calidad para que, de acuerdo con las normas que rigen la materia, sea reconocido públicamente este hecho a través de un acto formal.

Para este Consejo se han hecho evidentes diversos aspectos positivos, entre los que cabe destacar los siguientes:

- El Proyecto Educativo del Programa (2018) está enmarcado en las directrices generales del Proyecto Educativo Institucional, la estructura curricular del Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica es coherente con las necesidades concretas del contexto gastronómico. El Programa tiene 152 egresados y su duración es de 6 semestres.
- La población matriculada en 2021-II de 151 estudiantes. El número de inscritos y admitidos fueron 39 y matriculados 31. En 2017-II la matrícula fue de 191 estudiantes, los inscritos 48, admitidos 46 y matriculados 41. El índice profesor estudiantes es de 1:23.

Consejo Nacional de Acreditación

Página Electrónica: www.cna.gov.co
 Bogotá, Colombia, Sudamérica



- La movilidad entrante y saliente internacional de 13 y 56 estudiantes respectivamente. Se destaca la existencia de una instancia responsable de apoyar y orientar la movilidad internacional facilitando el acceso a recursos económicos. El congreso gastronómico de Popayán y la designación por la UNESCO como ciudad gastronómica favorecen la visibilidad del Programa.
- La tasa de graduación acumulada al semestre 9 de 29,27%, valor superior al nivel de formación y nacional que fueron de 8,96% y 16,95% respectivamente.
- Los resultados en la prueba Saber T&T en 2021 en el desempeño global, fue similar al promedio nacional del grupo de referencia NBC. En el desempeño de las competencias genéricas su resultado fue similar en Comunicación Escrita, Razonamiento Cuantitativo, Lectura Crítica y Superior en Inglés y Competencias Ciudadanas.
- El plan de estudios acorde a la formación de un tecnólogo en el área particular y de acuerdo con la madurez del Programa y en relación con un juicioso análisis del contexto. Se describen asignaturas dirigidas a la formación investigativa y participación de estudiantes en los semilleros del Programa. El ajuste al currículo permitió articular diferentes áreas del conocimiento con los fundamentos del programa del Programa, igualmente se brindan herramientas matemáticas, contables, de gestión, administración y de contexto cultural e histórico.
- La planta profesoral que para el 2021-II estaba conformada por un profesor de tiempo completo y contrato a término indefinido, 5 de tiempo completo y uno de medio tiempo con contratos a término fijo de 11 y 12 meses. Su cualificación se distribuye en 4 con maestría, un profesional, un tecnólogo y un técnico. Su distribución en el escalafón es de dos asistentes y un asociado. En 2017-II la planta profesoral estaba constituida por 7 docentes con contratos a tiempo completo y termino indefinido, su cualificación se distribuye en 4 con maestría, un profesional, un tecnólogo y un técnico.
- Los 25 proyectos de investigación ejecutados o en desarrollo durante el periodo de observación, destacándose implementación de la metodología *tree to bar* en una unidad productiva de la Asociación de Cacaocultores, Agrocacao, Tímbo, para el desarrollo de una línea de productos de cacao con propósito, caracterización bromatológica de líneas promisorias de frijol cultivadas en Colombia, aprovechamiento de subproductos de papa para el sector gastronómico, dimensión estética de la empanada como elemento común del patrimonio culinario regional caucano y antioqueño y gestión del patrimonio y gastronomía regional: entre las tradiciones culinarias, el territorio y la memoria biocultural de Popayán – Cauca, entre otras.
- El grupo de investigación que apoya al Programa; Investigarte Unicomfauca categoría C en el SNCT&I. Se destacan los semilleros Sabor y Saber del Cauca con proyectos financiados por la institución orientados a la recuperación e innovación gastronómica de la región. Se registra un total de 19 productos entre 2017 y 2021, 8 de ellos artículos en revistas especializadas. Se evidencia esfuerzos por crear la cultura de la investigación en los estudiantes y su vinculación a proyectos.

Consejo Nacional de Acreditación

Página Electrónica: www.cna.gov.co
Bogotá, Colombia, Sudamérica



- Los 33 proyectos de extensión como diplomados, conversatorios, encuentros, foros, seminarios, concursos, participación en ferias y congresos con muestras gastronómicas
- Los 26 convenios específicos y activos, 23 de ellos con instituciones extranjeras de Chile, Brasil, Bolivia, Ecuador, Argentina, Alemania, España y Francia.
- Los empresarios refieren una formación integral y humana de los graduados. Según encuesta realizada en 2020, el 58% se encuentra trabajando en servicios de comida o alojamiento. En la audiencia estuvieron representados principalmente quienes han desarrollado emprendimientos. La Institución ha realizado un continuo seguimiento y asesoramiento de los graduados.
- Los 21 profesores visitantes, 14 de ellos procedentes de instituciones universitarias de Perú, España, México, Bolivia y Argentina.
- La institución ofrece actividades, programas y servicios que incluyen procesos de inducción a la vida universitaria, tutorías, monitorias, acceso a escenarios deportivos y artísticos, capacitación en primeros auxilios y acompañamiento psicológico.
- La infraestructura física, tecnológica, de comunicación e información que incluyen laboratorios, salones de clase, salas de cómputo, oficinas, espacios deportivos y de recreación. Igualmente, aulas especializadas que albergan los laboratorios específicos del Programa de Tecnología en Gestión Gastronómica. Estas, cuentan con espacios amplios y con la tecnología e indumentaria suficiente para que el proceso de enseñanza a los estudiantes sea basado en los recursos del mundo laboral real. Los pares señalan la existencia de equipos de última generación.

Con base en las condiciones institucionales y del Programa que garantizan la sostenibilidad de las anteriores fortalezas, los suscritos consejeros conceptuamos que el programa de **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA** de la **CORPORACION UNIVERSITARIA COMFACAUCA – UNICOMFACAUCA** con lugar de desarrollo en **POPAYÁN-CAUCA** debe recibir **LA RENOVACIÓN DE LA ACREDITACIÓN EN ALTA CALIDAD VÁLIDA POR SEIS (6) AÑOS**, contados a partir de la fecha de ejecutoria del acto de acreditación.

Por otra parte, para garantizar un mejoramiento continuo en condiciones de calidad, el Consejo Nacional de Acreditación CNA recomienda los siguientes aspectos:

- Desplegar acciones que contribuyan a incrementar la movilidad internacional entrante y saliente y a su vez promover el uso de los convenios activos con instituciones y programas nacionales que favorezcan la movilidad nacional.
- Persistir en los esfuerzos tendientes a lograr la vinculación de sus docentes con contratos de tiempo completo preferiblemente indefinidos y estimular su cualificación. Promover el acceso a los estímulos que brinda el Estatuto Docente y estimular el tránsito en el escalafón de los profesores.

Consejo Nacional de Acreditación

Página Electrónica: www.cna.gov.co
Bogotá, Colombia, Sudamérica



- Seguir trabajando en acciones que permitan mantener las tasas de deserción por debajo de las tasas nacionales y de nivel de formación.
- Persistir en medidas que contribuyan en mejorar el desempeño de las competencias evaluadas en la prueba Saber T&T donde se visualizan oportunidades de mejora.
- Evaluar la incorporación al currículo de un componente de formación transversal que permita ampliar el perfil de formación.
- Evaluar el número de estudiantes con relación a la disponibilidad de implementos específicos (Cocinas), para la formación como lo sugieren los pares.
- Establecer la creación de un repositorio donde se consignen los trabajos de grado de los estudiantes y los materiales académicos desarrollados por los profesores que puedan ser utilizados en los procesos de enseñanza. Los pares recomiendan definir estrategias que promuevan la difusión de la producción académica y científica que contribuya a lograr mayor visibilidad del Programa a nivel nacional e internacional.
- Sistematizar la productividad estudiantil de material generado por los ejercicios de investigación formativa que pueda ser consultado por la comunidad académica.
- Fortalecer la adquisición de libros específicos del área, al igual que material bibliográfico nacional e internacional sobre cocina.
- Establecer estrategias dirigidas a incrementar la productividad científica, su difusión entre el público y la comunidad académica, que contribuyan a la transferencia de conocimientos y a su vez al mejoramiento de la categorización del grupo de investigación y la visibilidad del Programa a nivel nacional e internacional.
- Evaluar entre los graduados y empleadores cuales competencias requieren ser fortalecidas en la formación de los estudiantes.

En correspondencia a los establecido en el artículo 47 del Acuerdo 02 del 2020 del CESU "Por el cual se actualiza el Modelo de Acreditación", el Consejo Nacional de Acreditación - CNA podrá, como parte de la evaluación integral, recomendar la realización de visitas de seguimiento y evaluación de los planes de mejoramiento, las cuales también podrán ser solicitadas por la institución. Para ello, la institución deberá informar, al cumplirse la mitad de la vigencia de la acreditación, tanto de programas académicos como institucional, el avance del plan de mejoramiento. Para dar cumplimiento a esta evaluación y seguimiento, dentro de los seis (6) meses siguientes a la notificación del acto administrativo mediante el cual se otorga la acreditación en alta calidad, la Institución debe enviar al Consejo Nacional de Acreditación copia del Plan de Mejoramiento debidamente aprobado por la autoridad correspondiente.

Así mismo, consideramos que la acreditación que se ha de otorgar puede ser renovada, incluso por un lapso mayor al inicialmente otorgado, si en la siguiente evaluación se evidencia la aplicación de los correctivos a las debilidades y se aumentan las fortalezas señaladas en este concepto y en el informe de los pares académicos.

Consejo Nacional de Acreditación

Página Electrónica: www.cna.gov.co
Bogotá, Colombia, Sudamérica



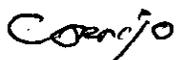
Como se dispone en las normas, el acto de acreditación debe hacerse público y debe consignarse dentro del Sistema Nacional de Información de la Educación Superior. En nuestra opinión, el contenido del presente concepto debe ser también de conocimiento público.

Los suscritos queremos dejar constancia de la valiosa colaboración del grupo de pares académicos que contribuyó a la evaluación realizada.

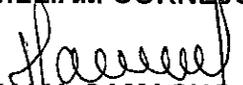
Del Señor Ministro, con toda consideración,

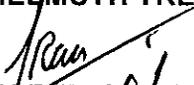

 JAIME ERNESTO DÍAZ ORTÍZ


 CARLOS HERNÁN GONZÁLEZ CAMPO

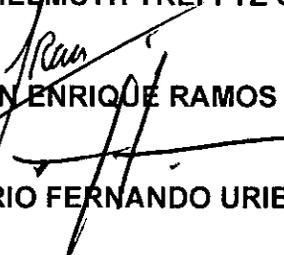

 JOSÉ WILLIAM CORNEJO OCHOA

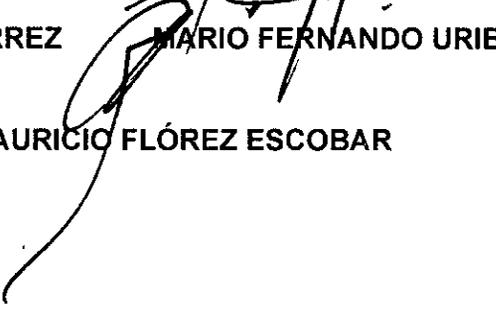

 HELMUTH TREFFTZ GÓMEZ


 CARMEN AMALIA CAMACHO SANABRIA


 IVÁN ENRIQUE RAMOS CALDERÓN


 MARÍA PIEDAD MARÍN GUTIÉRREZ


 MARIO FERNANDO URIBE OROZCO


 ÁLVARO MAURICIO FLÓREZ ESCOBAR