Etiqueta de Activo de Información - IN
PÚBLICO

16.

Zipaquirá, 2026 – 08-04.

Doctora
JOHANA MARCELA CALVO LAVERDE
Subdirectora de Turismo
INSTITUTO MUNICIPAL DE CULTURA Y TURISMO
Tenjo

OBJETO:

Fortalecer las capacidades de emprendedores y actores del sector gastronómico y turístico de Cundinamarca, mediante formación en servicio, atención al cliente, innovación y sostenibilidad, para mejorar la calidad, competitividad y posicionamiento de los territorios.

MODALIDAD DEL CURSO:
Presencial – Virtual (Híbrida)

PROPONENTE:
Universidad de Cundinamarca

CONSIDERACIONES:

1. Que, la Universidad de Cundinamarca fue reconocida como tal mediante Resolución 19530 de 30 de diciembre de 1992 por el Ministerio de Educación Nacional, se encuentra vinculada a este Ministerio y hace parte del Sistema Universitario Estatal, como institución de Educación Superior.

2. Que, de conformidad con el artículo 4 del Acuerdo 007 de 2015, "*Por el cual se expide el Estatuto General de la Universidad de Cundinamarca*", *esta Universidad es "una institución pública local del Siglo XXI, caracterizada por ser una organización social de conocimiento, democrática, autónoma, formadora, agente de la transmodernidad que incorpora los consensos mundiales de la*

humanidad y las buenas prácticas de gobernanza universitaria, cuya calidad se genera desde los procesos de enseñanza - aprendizaje, investigación, innovación e interacción universitaria".

3. Que, dentro de los objetivos de la Universidad de Cundinamarca se encuentran los de: i) fomentar la formación profesional, la cultura, la investigación y la innovación en el ámbito superior y la prestación de servicios de investigación, de asistencia técnica y de promoción social orientados a elevar el nivel de desarrollo que requiere el Departamento y el País, así como ii) propiciar la integración de la Universidad con los diferentes sectores sociales del orden local, regional, departamental y nacional, para ser factor de desarrollo social, científico, cultural, económico, político, ético, ecológico y ambiental

4. Que, de conformidad con el artículo 69 de la Constitución Política, en concordancia con los artículos 3º, 28, 29 y 57 de la Ley 30 de 1992 y 1° del Acuerdo 007 de 2015, la Universidad de Cundinamarca es un ente autónomo e independiente, con personería jurídica, autonomía académica, administrativa, financiera, presupuestal y de gobierno, con rentas y patrimonio propio. En ejercicio de esta autonomía, la cual le permite regirse por sus propios estatutos, expidió el Acuerdo No. 12 de 2012 "Por el cual se expide el Estatuto de Contratación de la Universidad de Cundinamarca" y la Resolución No. 206 de 2012 "Por la cual se expide el Manual de Contratación de la Universidad de Cundinamarca", conforme a las cuales regula la suscripción de convenios y contratos con el fin de lograr sinergias, el fortalecimiento institucional, compartir esfuerzos, recursos humanos, económicos o técnicos y desarrollar en conjunto actividades académicas, de investigación, de venta de servicios o de extensión.

5. *Que, conforme a lo previsto en los artículos 3 y 21 del Acuerdo 12 de 2012, "por el cual se expide el Estatuto de Contratación de la Universidad de Cundinamarca", los contratos que suscriba la Universidad para la ejecución de los Convenios se rigen por normas de derecho privado y sus efectos estarán sujetos a las normas civiles y comerciales.*

6. *Que, el artículo 67 de la Constitución Política establece que "la Educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura*".

7. *Que, de conformidad con el artículo 209 de la Constitución Política, "La función administrativa está al servicio de los intereses generales (…) Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado".*

8. *Las partes involucradas en este proceso académico, a saber, UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA y LA ALCALDIA DE COTA, reconocen la importancia de la integridad, la ética y la transparencia en todas las actividades académicas y de investigación. Ambas partes se comprometen a promover los más altos estándares de conducta ética y a prevenir la corrupción en todas sus formas.*

9. Que la Universidad de Cundinamarca en aras de prevenir, hechos de corrupción cuenta con el Sistema de Gestión Antisoborno, con medidas que buscan prevenir, detectar y enfrentar el soborno y generar cultura de integridad y transparencia, a través de los compromisos anticorrupción y antisoborno.

ESTRUCTURA GENERAL DEL PROGRAMA

- **Nombre Oficial:**

    - Diplomado en Gestión del Servicio Gastronomico y Atención al Cliente.

- **Intensidad Horaria Total:** 96 horas

- **Población Objetivo:** emprendedores, empresarios, propietarios y administradores de establecimientos gastronómicos, personal de servicio, colaboradores de restaurantes, cafeterías, hoteles, servicios de catering, panaderías y demás organizaciones dedicadas a la preparación y comercialización de alimentos y bebidas

- **Cupos Establecidos:** Máximo 50 participantes

- **Objetivo General:** Fortalecer las capacidades técnicas, operativas y estratégicas de emprendedores, empresarios, prestadores de servicios gastronómicos, actores del sector turístico y comunidad en general de los municipios de Cundinamarca, mediante la formación en gestión del

servicio gastronómico, atención al cliente, hospitalidad, turismo, innovación y sostenibilidad, promoviendo el mejoramiento de la calidad del servicio, el fortalecimiento de los emprendimientos locales, la formulación de proyectos y la creación de experiencias gastronómicas que contribuyan al desarrollo económico, la competitividad y el posicionamiento turístico de los territorios

CONTENIDOS Y DESARROLLO CURRICULAR (ESTRUCTURA MÓDULO EJEMPLO)

El Diplomado en Gestión del Servicio Gastronómico y Atención al Cliente se estructura en once (11) módulos articulados de manera secuencial, diseñados para fortalecer las competencias técnicas, operativas, comunicativas y organizacionales requeridas por el sector gastronómico y turístico.

Cada módulo integra componentes teóricos y prácticos que permiten al participante desarrollar conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a la excelencia en el servicio, la hospitalidad, la atención al cliente, la organización de eventos, la sostenibilidad y el fortalecimiento de emprendimientos gastronómicos.

La propuesta curricular responde a las necesidades actuales del sector, incorporando metodologías activas de aprendizaje, simulaciones de servicio, estudios de caso, laboratorios prácticos y actividades experienciales que facilitan la apropiación de los contenidos y su aplicación en escenarios reales de trabajo.

Cada módulo contempla objetivos de aprendizaje, competencias específicas, resultados esperados, contenidos temáticos, actividades de formación, recursos pedagógicos y evidencias de aprendizaje, garantizando un proceso formativo integral orientado al desarrollo de capacidades para la prestación de servicios gastronómicos con altos estándares de calidad.

El recorrido académico inicia con la comprensión de los fundamentos del servicio y la cultura de la hospitalidad, continúa con el fortalecimiento de competencias en atención al cliente, operación gastronómica, protocolo, manipulación de alimentos, comercialización, herramientas digitales y turismo gastronómico, y culmina con un laboratorio integrador que permitirá a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos mediante la simulación de escenarios reales y la formulación de propuestas de fortalecimiento para

emprendimientos gastronómicos y turísticos de los municipios de Cundinamarca.

PERFIL LIDER DOCENTE

Cada uno de los módulos están direccionados por profesionales en las diferentes áreas, liderado por el docente:

Lisbeth Cardona H., Licenciada en Educación, especialista en Gerencia de Proyectos Educativos y magíster en Educación, con experiencia en docencia y gestión de proyectos. Cuenta con habilidades en planeación, ejecución y evaluación de iniciativas educativas, así como en el diseño de estrategias pedagógicas innovadoras. Se destaca por su liderazgo, trabajo colaborativo y orientación a resultados, contribuyendo al fortalecimiento de la calidad educativa.

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
Licenciado en educación infantil
UNIVERSIDAD NACIONAL
Magister en educación
Especialista en Gerencia de Proyectos Educativos

ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN Y PRODUCTOS ESPERADOS

La evaluación es continua, acumulativa y orientada a la práctica (Aprendizaje Basado en Proyectos):

Criterio de Evaluación	Porcentaje	Descripción
Participación	20%	Asistencia (mínimo 80%), compromiso y aportes colaborativos.
Talleres y Ejercicios Prácticos	20%	Análisis de casos y aplicación conceptual en las sesiones híbridas.
Laboratorios y Entregables Modulares	20%	Diagnósticos territoriales parciales y matrices de mercadeo.

Criterio de Evaluación	Porcentaje	Descripción
Proyecto Final Integrador	40%	Documento técnico formulado y sustentación pública (Pitch).

Entregables del Egresado (Portafolio Final):

Al finalizar el proceso, cada estudiante dispondrá de un expediente técnico compuesto por: Diagnóstico cultural del municipio, inventario de activos patrimoniales, modelo de negocio e identidad de marca, plan financiero (presupuesto y cronograma), dossier técnico del proyecto estructurado bajo normatividad pública y su correspondiente presentación ejecutiva (Pitch) para convocatorias de estímulos.

RECURSOS PEDAGÓGICOS E INTEGRACIÓN TECNOLÓGICA

Para potenciar la competitividad de los proyectos en los entornos actuales, los docentes guiarán el uso de las siguientes herramientas:

- Google Workspace: Gestión colaborativa de documentos y presupuestos en la nube.
- Canva & Filmora: Diseño de la identidad visual, portafolios digitales y producción de material multimedia para la difusión cultural.
- Inteligencia Artificial (IA): Uso ético de modelos de lenguaje para optimizar la investigación del entorno, redacción técnica de justificaciones y estructuración de propuestas.
- Cartillas Digitales: Una guía metodológica personalizada por módulo que opera como cuaderno de trabajo de consulta permanente.

PLAZO DE EJECUCIÓN Y CERTIFICACIÓN

Duración: La intensidad de noventa y seis **(96) horas** académicas estructuradas se ejecutará bajo la modalidad combinada (híbrida), garantizando encuentros presenciales coordinados en el municipio de Tenjo y sesiones virtuales sincrónicas a través de las plataformas institucionales de la universidad.

Certificación Oficial: La Universidad de Cundinamarca, desde su Dirección de Interacción Social Universitaria, expedirá el Certificado del Diplomado en

Gestión Cultural, Patrimonio y Economía Popular para el Desarrollo Territorial (96 horas) a los participantes que cumplan con la asistencia mínima del 80% y aprueben satisfactoriamente la entrega y sustentación de su Proyecto Final Integrador.

PROPUESTA ECONÓMICA Y FORMA DE PAGO

El valor total de la inversión para la capacitación integral del grupo de agentes culturales en el Municipio de Tenjo se detalla a continuación:

Descripción	*Cantidad Mínima*	*Unidad*	*Valor Unitario*	*Subtotal*	*IVA*	*Total*
Diplomado en Gestión del Servicio Gastronomico y Atención al Cliente	50	Participantes	$ 750.000,00	$ 37.500.000,00	$00 (Exento)	$ 37.500.000,00

Aporte en Especie de la Universidad: La Universidad de Cundinamarca, como institución de educación superior pública, asume la contrapartida técnica y metodológica representada en la remuneración del equipo docente especializado, diseño pedagógico, uso de la plataforma digital institucional y el acompañamiento técnico personalizado de los proyectos, sin que esto genere cobros adicionales al municipio.

El aporte de la universidad de Cundinamarca, integra:

- Remuneración del equipo docente encargado de los módulos académicos.
- Diseño metodológico y pedagógico del diplomado, con base en los lineamientos institucionales.
- Planeación, seguimiento y evaluación académica del proceso formativo.
- Gestión, administración y uso de la plataforma virtual para el desarrollo de las sesiones sincrónicas.
- Desplazamiento, permanencia y logística del personal docente durante las sesiones presenciales en el Municipio de Cota.
- Acompañamiento técnico y asesoría pedagógica durante toda la ejecución.
- Emisión de las certificaciones oficiales a los participantes que cumplan los requisitos académicos.

Forma de Pago:

- Primera Cuota (50%): En calidad de anticipo al inicio del proceso formativo, una vez legalizados los trámites contractuales y administrativos pertinentes.
- Segunda Cuota (50%): Al finalizar la ejecución del diplomado, contra entrega y aprobación del informe final de cierre académico y administrativo.

Cordialmente,

LUIS GUILLERMO MONTAÑO GALLO
Director Administrativo
Extensión Zipaquirá

Proyectó: Paola Rojas C.
Oficina de convenios

23-19.4.