El ISUB analiza fortalezas y oportunidades de mejora en Gastronomía dentro de su Autoevaluación Institucional

La Autoevaluación del periodo mayo 2025 – abril 2026 reconoció una oferta académica pertinente y espacios especializados para la formación práctica en Gastronomía.

Enero de 2026 | Autoevaluación institucional: Gastronomía

En el marco del proceso de Autoevaluación Institucional correspondiente al periodo mayo 2025 – abril 2026, el Instituto Superior Universitario Bolivariano desarrolló la revisión de sus capacidades institucionales y académicas, incluyendo el análisis específico de la Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía, como carrera vinculada al campo del conocimiento que sustenta la proyección institucional de formación de cuarto nivel tecnológico.

El proceso se desarrolló mediante el ciclo de mejora continua PHVA y contempló análisis documental, revisión de evidencias, aplicación de instrumentos técnicos, reuniones de trabajo, validación de resultados y elaboración de informes. La Autoevaluación señala expresamente que su propósito fue identificar fortalezas y oportunidades de mejora y formular acciones para el fortalecimiento institucional.

Los resultados obtenidos constituyen el punto de partida para determinar las acciones correctivas, de perfeccionamiento y fortalecimiento que deberán incorporarse, cuando corresponda, en la planificación académica, estratégica y operativa institucional.

Resultados generales relacionados con Gastronomía

La Autoevaluación reconoce como fortaleza la existencia de una oferta académica pertinente en Gastronomía y una planta docente con formación de cuarto nivel y experiencia académica y profesional. Al mismo tiempo identifica, a nivel institucional, necesidades relacionadas con infraestructura tecnológica especializada, laboratorios y software profesional, producción científica, proyectos interdisciplinarios de investigación e innovación, seguimiento a graduados, internacionalización y transformación digital.

En el ámbito específico de Gastronomía, se constató la existencia de espacios especializados para producción gastronómica, cocina caliente, cocina fría, panadería, pastelería, conservación de alimentos, montaje, presentación e innovación culinaria, con equipamiento e insumos para la formación práctica.

Análisis de fortalezas: formación práctica

La carrera dispone de espacios especializados y equipamiento que permiten desarrollar actividades prácticas relacionadas con la formación gastronómica.

Se evidencia una fortaleza en el estado de funcionalidad, mantenimiento, limpieza y orden de los espacios destinados a la formación, aspecto que alcanzó una valoración satisfactoria dentro del análisis efectuado.



Visita de miembros del AIC al laboratorio de Gastronomía.

Investigación e innovación

La planificación investigativa vinculada con Gastronomía se orienta a innovación gastronómica, fortalecimiento de emprendimientos del sector alimentario, desarrollo de productos, optimización de procesos culinarios y aplicación de buenas prácticas de gestión e innovación.



Revisión de la investigación en Gastronomía con el rector y otras autoridades.

La Autoevaluación reconoce beneficios en emprendimientos gastronómicos, pero señala la necesidad de mejorar la medición objetiva del reconocimiento de usuarios y contar con indicadores como beneficiarios recurrentes y volumen de servicios prestados.