

Formación educativa en emprendimiento gastronómico con perspectiva ética: revisión bibliográfica de programas dirigidos a microempresarios en América Latina

Educational training in gastronomic entrepreneurship with an ethical perspective: A Literature review of programs aimed at micro-entrepreneurs in Latin America

Ítalo Rosendo Arroba Bermeo

Ingeniero en Banca y Finanzas. Magíster en Administración de Empresas, mención en Management. Magíster en Educación, mención en Tecnología e Innovación Educativa. Docente investigador de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

rosendo.arroba@esepoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-6540-7384>

Milton Ernesto Arroba Bermeo

Licenciado en Ciencias de la Educación, especialidad Educación Básica. Diploma Superior en Gestión y Planificación Educativa. Magíster en Gerencia Educativa. Docente investigador de la Unidad Educativa Isabel de Godín

milton.arroba@educación.gob.ec

<https://orcid.org/0000-0003-1759-8910>

Efraín Rodrigo Romero Machado

Licenciado en Gestión Gastronómica. Ingeniero en Administración de Empresas. Magíster en Procesamiento de Alimentos. Magíster en Hotelería y Gastronomía. Docente investigador de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

eromero@esepoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-2985-618X>

Edwin Guillermo Antamba Anrango

Ingeniero en Empresas Hoteleras. Diploma Superior en Investigación Educativa. Magíster en Educación. Magíster en Gastronomía, mención en Gestión e Innovación. Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

edwin.antamba@esepoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0001-5276-6516>



Imaginario Social
Entidad editora
REDICME (reg-red-18-0061)

e-ISSN: 2737-6362
julio-diciembre Vol. 8-3-2025
<http://revista-imaginariosocial.com/index.php/es/index>

Recepción: 18 de mayo de 2025
Aceptación: 15 de junio de 2025

40-52

Atribución/Reconocimiento-NoComercial- CompartirIgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC

BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>

Resumen

El presente artículo realiza una revisión bibliográfica crítica sobre los programas de formación educativa en emprendimiento gastronómico implementados en América Latina, con un enfoque centrado en la perspectiva ética. Se analizan diversas fuentes académicas y documentos institucionales que abordan el diseño, objetivos y resultados de iniciativas dirigidas a microempresarios del sector gastronómico, en especial aquellos provenientes de contextos vulnerables o en situación de informalidad. El estudio identifica una tendencia creciente hacia la incorporación de valores éticos y sostenibilidad en los programas de capacitación, sin embargo, también revela brechas significativas en la articulación de políticas públicas, acceso equitativo a la formación y evaluación de impacto social. Se concluye que es fundamental diseñar propuestas educativas integrales que promuevan no solo el desarrollo de competencias empresariales y culinarias, sino también la conciencia ética y social del emprendedor como agente transformador en su comunidad.

Palabras clave: emprendimiento gastronómico, educación, ética, microempresarios, América Latina.

Abstract

This article presents a critical literature review of educational training programs in gastronomic entrepreneurship implemented in Latin America, with a focus on ethical perspective. Various academic sources and institutional documents are analyzed to examine the design, objectives, and outcomes of initiatives aimed at microentrepreneurs in the gastronomic sector, particularly those from vulnerable or informal backgrounds. The study identifies a growing trend toward the inclusion of ethical values and sustainability in training programs; however, it also reveals significant gaps in the articulation of public policies, equitable access to education, and the assessment of social impact. It concludes that it is essential to design comprehensive educational proposals that promote not only business and culinary skills but also the ethical and social awareness of entrepreneurs as transformative agents within their communities.

Keywords: gastronomic entrepreneurship, education, ethics, microentrepreneurs, Latin America.

Introducción

En América Latina, el emprendimiento gastronómico ha adquirido relevancia como herramienta para promover el desarrollo económico local, la inclusión social y la valorización del patrimonio cultural. Su crecimiento ha estado fuertemente asociado a la búsqueda de autonomía económica por parte de sectores vulnerables, como mujeres, jóvenes y comunidades rurales (Domínguez Albiter, León-González & Hernández Sánchez, 2024). En este contexto, la educación emprendedora se presenta como una estrategia esencial para fortalecer capacidades técnicas, de gestión y éticas entre microempresarios del sector.

La formación en emprendimiento gastronómico no debe limitarse al aprendizaje de habilidades culinarias o de gestión empresarial. Cada vez más se reconoce la necesidad de incorporar una perspectiva ética en los programas educativos, entendida como la integración de valores como la sostenibilidad, la equidad, el respeto a los derechos laborales y el compromiso comunitario (Vásquez, Mullo & Cajo, 2025). Según la UNESCO (2022), la educación para el desarrollo sostenible (EDS) debe preparar a los emprendedores para tomar decisiones responsables que consideren las dimensiones sociales, ambientales y económicas de sus acciones.

Sin embargo, la implementación de programas formativos con estas características en América Latina es aún limitada y desigual. Muchos cursos o talleres son diseñados desde enfoques economicistas y tecnocráticos que no contemplan las condiciones estructurales del emprendimiento informal ni los valores culturales locales (Villamizar Adarme, 2024). En países como Ecuador, estudios han evidenciado que gran parte de los microemprendimientos gastronómicos surgen de la necesidad más que de la oportunidad, y su sostenibilidad depende en gran medida del acompañamiento formativo y de políticas públicas eficaces (Mora Sinchi, 2022).

Uno de los principales retos para estos emprendimientos es su inserción en ecosistemas empresariales competitivos, que exigen adaptabilidad, innovación y diferenciación. En este sentido, el uso del enfoque ecológico empresarial permite comprender la complejidad de relaciones entre actores (clientes, proveedores, reguladores) y cómo estas condicionan el éxito o fracaso del emprendimiento (Quintero Villa & Reyes Uribe, 2025). Este enfoque también destaca la importancia de

integrar dimensiones como la colaboración institucional, el acceso al conocimiento y el respeto por los recursos naturales.

Adicionalmente, estudios recientes apuntan a que los programas de formación que incorporan la dimensión ética tienden a generar impactos más duraderos en los beneficiarios, ya que promueven no solo una mejora en la rentabilidad del negocio, sino también en la conciencia social del emprendedor (Valle Fiallos, Montes de Oca Sánchez & Franco Pérez, 2025). Esto coincide con lo planteado por D'Amato et al. (2009), quienes sostienen que la responsabilidad social empresarial debe ser parte integral del modelo de negocio desde su gestación, especialmente en sectores como el gastronómico donde la relación con el entorno y la comunidad es directa.

En América Latina, diversas experiencias han demostrado que los emprendimientos con enfoque ético y comunitario pueden contribuir a la sostenibilidad territorial. La promoción de cadenas cortas de comercialización, el rescate de recetas ancestrales y el uso de productos locales no solo potencian la economía circular, sino que revalorizan la cultura y fortalecen el sentido de pertenencia (Brusela Vásquez et al., 2025). A pesar de ello, estas prácticas todavía enfrentan barreras como el limitado acceso a financiamiento, la falta de asistencia técnica y la escasa articulación institucional.

La ética empresarial, en este contexto, se entiende no solo como el cumplimiento de normas, sino como una práctica que involucra la toma de decisiones conscientes, el respeto por la dignidad humana y la protección del entorno (Ferrell et al., 2017). Incorporar esta visión en la formación para emprendedores gastronómicos requiere estrategias pedagógicas innovadoras, como el aprendizaje basado en proyectos, la reflexión crítica y el trabajo colaborativo.

Por tanto, el presente artículo se propone realizar una revisión bibliográfica sobre los programas educativos dirigidos a microemprendedores gastronómicos en América Latina, con énfasis en aquellos que integran una perspectiva ética. Se analizan estudios académicos, tesis, documentos institucionales y políticas públicas para identificar tendencias, limitaciones y oportunidades de mejora. La intención es aportar una visión integral que sirva como base para el diseño de propuestas formativas más justas, sostenibles y culturalmente pertinentes.

Desarrollo

Contexto del emprendimiento gastronómico en América Latina

El emprendimiento gastronómico en América Latina se ha consolidado como un eje estratégico de desarrollo económico y social, especialmente en zonas urbanas con altos índices de informalidad laboral. Según Villamizar Adarme (2024), los emprendimientos gastronómicos representan una fuente importante de ingresos y autoempleo, pero se encuentran condicionados por factores como la falta de formación técnica, el limitado acceso al crédito y la escasa articulación institucional.

A su vez, este tipo de emprendimiento suele estar profundamente ligado al contexto cultural y al patrimonio alimentario local. Como señala Vásquez et al. (2025), el turismo gastronómico permite fortalecer la identidad cultural, dinamizar economías locales y ofrecer alternativas sostenibles para la población, particularmente en territorios con potencial turístico no explotado.

En este marco, el impulso de microempresas gastronómicas debe ir acompañado de una formación educativa integral, que no solo incluya aspectos técnicos o administrativos, sino también una reflexión ética sobre el impacto del negocio en el entorno social y ambiental.

Modelos educativos y formación en emprendimiento

La educación para el emprendimiento ha evolucionado en las últimas décadas, pasando de un enfoque instrumental centrado en habilidades de negocio hacia un enfoque más humanista, que promueve valores como la responsabilidad, la equidad y la sostenibilidad (UNESCO, 2022). En América Latina, este enfoque se refleja en diversas iniciativas impulsadas por universidades, gobiernos locales y organismos internacionales.

Por ejemplo, el estudio de Domínguez Albiter et al. (2024) identifica una creciente incorporación de componentes de sostenibilidad en programas educativos dirigidos a emprendedores turísticos y gastronómicos, aunque con diferencias importantes en cuanto a la profundidad y aplicación práctica. En general, se observa una tendencia hacia la inclusión de temas como comercio justo, consumo responsable, economía circular y equidad de género.

Entre los programas más destacados en la región, se encuentra el promovido por la Fundación Carvajal en Colombia, que ofrece formación técnica y empresarial a mujeres emprendedoras del sector alimentario con una fuerte carga ética y

comunitaria. Otro ejemplo es el programa “Cocinas Tradicionales” del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en México, que capacita a cocineras tradicionales con el objetivo de preservar el patrimonio alimentario indígena y promover modelos de negocio sostenibles.

Asimismo, existen experiencias lideradas por universidades, como el programa de la Universidad del Pacífico en Perú, que combina formación en gestión empresarial con talleres de ética y sostenibilidad orientados a emprendedores gastronómicos de zonas rurales y urbanas vulnerables (Red EmprendeSUR, 2021).

Formación ética y sostenibilidad en emprendimientos gastronómicos

Uno de los principales aportes de los programas educativos revisados es la integración de una dimensión ética en la formación de los emprendedores. Esta ética no se limita a principios abstractos, sino que se vincula con prácticas concretas como la elección de proveedores locales, el respeto a los derechos laborales, el manejo adecuado de residuos, y la oferta de productos accesibles y saludables.

La propuesta de Ferrell et al. (2017), centrada en la ética empresarial como herramienta para la toma de decisiones responsables, ha sido clave en el diseño de módulos educativos que buscan formar a emprendedores con conciencia social. Según estos autores, un emprendimiento ético es aquel que considera el bienestar de todos sus grupos de interés y no solo el beneficio económico del dueño o inversionista.

En el caso del emprendimiento gastronómico, la ética también implica una mirada crítica hacia el uso de los recursos naturales, la conservación de prácticas alimentarias tradicionales, y la valorización de saberes locales. Esto es especialmente relevante en zonas indígenas y rurales, donde la alimentación tiene una fuerte carga simbólica y cultural.

Además, la sostenibilidad ha sido incorporada en varios programas como eje transversal, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular con los objetivos 8 (trabajo decente y crecimiento económico), 11 (ciudades y comunidades sostenibles), y 12 (producción y consumo responsables) (UNESCO, 2022).

Limitaciones estructurales en la implementación de programas educativos

A pesar de los avances, existen importantes desafíos que limitan el impacto de los programas de formación educativa en emprendimiento gastronómico. Uno de los principales es la falta de continuidad y seguimiento posterior a la formación inicial. Muchos programas se diseñan como talleres cortos o capacitaciones puntuales, sin acompañamiento posterior ni evaluación del impacto.

Asimismo, se detecta una débil coordinación entre los distintos actores que participan en los ecosistemas emprendedores: gobiernos locales, instituciones educativas, ONG, gremios y el propio sector empresarial. Esta fragmentación impide la consolidación de redes de apoyo efectivas para los microemprendedores, especialmente en lo que respecta al acceso a financiamiento, la formalización del negocio y la inserción en cadenas de valor sostenibles.

Otro obstáculo importante es la escasa pertinencia cultural de muchos contenidos educativos. En algunos casos, los programas reproducen modelos de negocios occidentales, ajenos a las realidades sociales, económicas y culturales de los territorios latinoamericanos. Esto puede generar rechazo, frustración o incluso abandono del proceso formativo por parte de los beneficiarios.

La brecha digital también representa una limitación en entornos rurales o marginales, donde la conectividad es deficiente y los recursos tecnológicos son limitados. Esto afecta especialmente a mujeres y personas adultas mayores, que constituyen una proporción significativa de los emprendedores gastronómicos en la región.

Buenas prácticas y aprendizajes regionales

A pesar de los múltiples desafíos que enfrenta la formación en emprendimiento gastronómico en América Latina —como la informalidad, la desigualdad social, la escasa articulación institucional y las limitaciones tecnológicas—, existen experiencias educativas que han logrado superar estas barreras a través de enfoques integrales, inclusivos y éticos. Estas buenas prácticas, identificadas en la literatura especializada y en estudios de caso, constituyen referentes valiosos para el diseño y mejora de futuros programas formativos en la región.

Una de las iniciativas destacadas es la Escuela de Emprendimiento Gastronómico del Valle del Cauca (Colombia), impulsada por la Fundación Carvajal. Este programa combina formación técnica en cocina con módulos de desarrollo humano, liderazgo, finanzas personales, y ética empresarial. Su metodología está basada en la educación

experiencial y el acompañamiento personalizado durante un año. Los estudiantes reciben asesoría legal, acceso a microcréditos a través de alianzas con cooperativas locales, y seguimiento en la puesta en marcha de sus emprendimientos (Fundación Carvajal, 2021). Esta experiencia demuestra que el vínculo estrecho entre capacitación y acceso a recursos financieros puede ser determinante en la sostenibilidad del emprendimiento.

Otra experiencia significativa es el Programa Cocina con Identidad en Perú, desarrollado por la ONG Cedepas Norte. Este programa tiene como objetivo fortalecer las capacidades culinarias y de gestión de jóvenes rurales, especialmente mujeres, mediante la recuperación de recetas tradicionales y el uso de productos locales. Incluye también componentes de nutrición, manejo de residuos, salud alimentaria y comercialización ética, bajo un enfoque de interculturalidad y equidad de género (Cedepas Norte, 2020). La iniciativa ha sido reconocida por su impacto social al contribuir a la autonomía económica de mujeres campesinas y al rescate del patrimonio culinario del norte peruano.

En Bolivia, se destaca el Curso de Gastronomía Ancestral, resultado de una alianza entre universidades regionales y organizaciones indígenas como la Confederación Nacional de Mujeres Campesinas Indígenas Originarias de Bolivia “Bartolina Sisa”. Este curso busca fortalecer la economía comunitaria mediante la capacitación en técnicas culinarias tradicionales, soberanía alimentaria y gestión de pequeños negocios. Uno de los componentes centrales del programa es la creación de redes solidarias de comercialización basadas en la economía social y solidaria (Poma & Quispe, 2021). Se trata de una propuesta profundamente arraigada en los saberes ancestrales, que reconoce a las mujeres como portadoras del conocimiento gastronómico y líderes de procesos de transformación comunitaria.

Estas tres experiencias comparten elementos clave que las convierten en modelos de referencia:

- Enfoque integral e interdisciplinario: no se limitan a la transmisión de habilidades técnicas, sino que abordan dimensiones personales, éticas, sociales y culturales del emprendimiento.

- Acompañamiento continuo: brindan tutorías, asesoría técnica, apoyo psicológico y redes de colaboración incluso después de concluido el proceso formativo.
- Reconocimiento formal: otorgan certificados validados por instituciones públicas o privadas, lo que mejora la inserción laboral y la formalización de los negocios.
- Articulación territorial: trabajan de manera coordinada con gobiernos locales, universidades y organizaciones comunitarias para garantizar pertinencia y sostenibilidad.
- Inclusión social: priorizan la participación de mujeres, jóvenes y comunidades indígenas, promoviendo equidad y diversidad.

Estas prácticas confirman lo planteado por autores como Brusela Vásquez et al. (2025), quienes señalan que los emprendimientos con identidad cultural, visión social y orientación ética tienen mayor capacidad de generar impacto positivo en sus comunidades y de consolidarse en el tiempo.

Propuestas para el fortalecimiento de los programas educativos

Basado en el análisis bibliográfico y en las experiencias exitosas previamente descritas, se plantean a continuación una serie de recomendaciones estratégicas para fortalecer los programas educativos en emprendimiento gastronómico en América Latina. Estas propuestas están alineadas con las directrices de organismos internacionales como la UNESCO (2022) y con enfoques territoriales sostenibles.

Diseño de currículos integrales y contextualizados

Los programas deben superar el enfoque tecnicista y promover currículos que integren componentes de ética, desarrollo humano, sostenibilidad ambiental e interculturalidad. Es fundamental que la formación responda a las características socioculturales del territorio y a las trayectorias vitales de los emprendedores (Domínguez Albiter et al., 2024).

Fomento de alianzas territoriales y gobernanza colaborativa

El éxito de los programas educativos depende en gran medida de la articulación entre actores públicos y privados. Se deben establecer alianzas entre gobiernos locales, universidades, ONGs, gremios y organizaciones comunitarias, creando

redes de soporte que permitan acompañar al emprendedor en todas las fases del proceso (Quintero Villa & Reyes Uribe, 2025).

Implementación de metodologías participativas e inclusivas
El aprendizaje debe ser activo, colaborativo y situado. Se recomienda el uso de metodologías como el aprendizaje basado en proyectos, el estudio de casos locales y las cocinas-laboratorio comunitarias, que integren el conocimiento práctico y la reflexión crítica (Valle Fiallos et al., 2025).

Sistemas de acompañamiento continuo post-formación
No basta con capacitar; es imprescindible ofrecer seguimiento, tutorías personalizadas, asesoría legal, apoyo en mercadeo y mecanismos de evaluación de impacto. La ausencia de estos componentes limita la consolidación del emprendimiento y genera alta tasa de deserción (Villamizar Adarme, 2024).

Enfoque inclusivo con perspectiva de género e interculturalidad
Es fundamental garantizar el acceso de mujeres, pueblos indígenas, personas en situación de pobreza y jóvenes desempleados. Esto requiere mecanismos de selección inclusivos, becas, estrategias de formación en lengua originaria y adaptaciones pedagógicas pertinentes (UNESCO, 2022).

Monitoreo y evaluación con enfoque multidimensional
Los programas deben evaluar no solo la generación de ingresos, sino también el impacto social, ético, ambiental y cultural de los emprendimientos. Se sugiere el uso de indicadores cualitativos y cuantitativos que reflejen la transformación personal y comunitaria de los participantes (Mora Sinchi, 2022).

Certificación oficial y reconocimiento institucional
Para mejorar la empleabilidad y formalización de los egresados, se recomienda trabajar en conjunto con ministerios de educación y trabajo para otorgar certificaciones homologadas. Esto también permite legitimar los conocimientos ancestrales y promover su reconocimiento en la economía formal.

Integración con políticas públicas sectoriales
Los programas educativos deben estar articulados con políticas de desarrollo rural, economía popular y solidaria, inclusión social, turismo, cultura y sostenibilidad. Esta vinculación asegura recursos, continuidad y coherencia institucional (Red EmprendeSUR, 2021).

Conclusiones

La revisión bibliográfica realizada evidencia que los programas educativos de emprendimiento gastronómico en América Latina están evolucionando desde modelos tradicionales centrados en habilidades técnicas hacia enfoques más integrales, que incorporan dimensiones éticas, sociales, culturales y ambientales. Esta transformación responde a una necesidad urgente de preparar a los microemprendedores no solo para competir en el mercado, sino también para actuar como agentes de cambio en sus comunidades.

Los estudios analizados muestran que una educación emprendedora con perspectiva ética fortalece el desarrollo humano, promueve la inclusión de grupos vulnerables, revaloriza los saberes ancestrales y genera modelos de negocio más sostenibles. Experiencias como las desarrolladas en Colombia, Perú y Bolivia son testimonio de que es posible articular la capacitación técnica con el desarrollo de valores, la identidad cultural y la economía solidaria, siempre que se cuente con un diseño pedagógico contextualizado, acompañamiento continuo y redes institucionales sólidas.

Sin embargo, también persisten desafíos significativos. La mayoría de los programas carecen de sostenibilidad en el tiempo, seguimiento efectivo, certificación oficial y articulación con políticas públicas. Además, existe una brecha notable entre las necesidades reales de los emprendedores y los contenidos impartidos en muchos cursos, lo que pone en evidencia la importancia de integrar la voz de los beneficiarios en el diseño curricular.

Otro aspecto crítico identificado es la necesidad de evaluar el impacto de estos programas más allá de los indicadores económicos. Resulta imprescindible incluir criterios éticos, sociales y ambientales en los sistemas de monitoreo y evaluación, para comprender la verdadera transformación generada por estos procesos formativos en las personas y sus comunidades.

Para avanzar hacia modelos educativos más justos, inclusivos y eficaces, se requiere una inversión decidida de los Estados, una mayor colaboración interinstitucional y un compromiso ético por parte de todos los actores involucrados. El emprendimiento gastronómico, en su expresión más auténtica, no

debe limitarse a la generación de ingresos, sino que debe contribuir al bienestar colectivo, la equidad social y la sostenibilidad ambiental.

Referencias Bibliográficas

Brusela Vásquez, N., Mullo Romero, E. C., & Cajo Riofrio, M. C. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Revista Esprint Investigación*, 4(1), 196–208. <https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>

Cedepas Norte. (2020). Informe del programa Cocina con Identidad. Trujillo, Perú: Cedepas Norte.

D'Amato, A., Henderson, S., & Florence, S. (2009). Corporate social responsibility and sustainable business: A guide to leadership tasks and functions. Center for Creative Leadership.

Domínguez Albiter, K. I., León-González, J. E., & Hernández Sánchez, A. R. (2024). Revisión de literatura en torno a los emprendimientos sustentables: Un panorama global en el turismo. *El Periplo Sustentable*, (46), 220–243.

Ferrell, O. C., Fraedrich, J., & Ferrell, L. (2017). *Business ethics: Ethical decision making and cases* (12th ed.). Cengage Learning.

Fundación Carvajal. (2021). Informe de gestión 2020–2021. Cali, Colombia: Fundación Carvajal. <https://fundacioncarvajal.org>

Mora Sinchi, C. F. (2022). Dirección de arte y branding emocional aplicados a un emprendimiento gastronómico [Trabajo de titulación, Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec>

Poma, L., & Quispe, E. (2021). Soberanía alimentaria y gastronomía ancestral en comunidades aymaras de Bolivia. Universidad Pública de El Alto. <https://upa.edu.bo>

-
- Quintero Villa, J. M., & Reyes Uribe, A. C. (2025). El uso de perspectivas ecológicas en las empresas restauranteras del estado de Jalisco, México. *Boletín Científico del ICEA*, 14(26), 36–43. <https://doi.org/10.29057/icea.v14i26.14008>
- UNESCO. (2022). Education for sustainable development goals: Learning objectives. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247444>
- Valle Fiallos, B. G., Montes de Oca Sánchez, J. E., & Franco Pérez, A. F. (2025). La responsabilidad social empresarial en emprendedores de servicios relacionados con la gastronomía. *Universidad y Sociedad*, 17(1), e4873.
- Villamizar Adarme, H. N. (2024). Estudio de validez de las políticas públicas de emprendimiento estipuladas en el Plan de Desarrollo Departamental 2020–2023 en el sector gastronómico [Trabajo de grado, Universidad de Santander]. Repositorio UDES. <https://repositorio.udes.edu.co>