

Formato para la recolección de información Programa de Clases Espejo

Es indispensable que en la siguiente tabla se diligencie la información de manera completa y concisa, una vez este formato sea remitido a AUALCPI se informará el catálogo de clases disponible para el período.

Si tiene alguna inquietud por favor hacémosla llegar al correo: secretariageneral@aualcpi.org

Fecha de diligenciamiento 16/12/2024

1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso	Técnicas Culinarias Avanzadas		
Programa Académico	TECNICAS CULINARIAS	Nivel	Pregrado
Área del conocimiento	Gastronomía		
No. de créditos	6	Hora/semana	6
Descripción del curso (resumen max. 150 palabras sobre los objetivos y contenidos del curso)	<p>Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con alimentación, nutrición, salud y estilos de vida y aspectos técnicos, industriales y de gestión relacionados con la gastronomía. Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios con mayor profundidad aquellos asociados al entorno de Latinoamérica y Bolivia. Conocer sus procesos de producción, variedades, composición, sus propiedades tecnológicas, su valor nutritivo, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.</p>		
Horarios de las actividades no prácticas del curso (seleccione los días e indique la hora en cada caso)	<input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input checked="" type="checkbox"/> Miércoles <input checked="" type="checkbox"/> Jueves <input checked="" type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado	En el horario de	<p>Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</p> <p>08:00 – 10:00 08:00 – 10:00 08:00 – 10:00</p> <p>Haga clic o pulse aquí para escribir texto.</p>
Periodicidad de la oferta del curso (una sola opción)	<input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" type="checkbox"/> modular		

Sólo para la opción seleccionada, indique:

Inicio (mes)

Inicio (meses) Inicio (meses)

Calle 222 # 54 - 30 Tel: (+571) 6684700 Ext. 220

Bogotá - Colombia



Duración del curso 1 mes (semanas)

2. ALCANCE DEL CURSO Y DEL TRABAJO COLABORATIVO

La estrategia de Clases Espejo brinda la oportunidad de actuar con instituciones, profesores y estudiantes de otras áreas del conocimiento que puedan ser complementarias, para enriquecer el desarrollo de actividades y la generación de proyectos y productos. En ese sentido, responda lo siguiente (*seleccione únicamente aquellas opciones que sí aplican para el curso*):

En el abordaje colaborativo de temas y objetivos del curso es posible establecer interacciones con otras áreas del conocimiento y disciplinas

Si marcó la anterior opción: indique el(as) área(s) del conocimiento con que se puede realizar trabajo interdisciplinario en el marco de Clases Espejo

formar a los estudiantes en el dominio de métodos y procesos culinarios innovadores, con un enfoque en la precisión, creatividad y aplicación de tecnología avanzada.

El curso se relaciona, por su contenido y objetivos, con uno o más Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Si marcó la anterior opción: Enumere los ODS que aborda el curso

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Con base en el desarrollo del curso, existe potencial para el desarrollo de proyectos/productos interinstitucionales fruto de la interacción entre los estudiantes en una posible Clase Espejo

Si marcó la anterior opción: Muy someramente y de manera preliminar, relacione algunas ideas de trabajo colaborativo en una Clase Espejo del curso

Conocer la influencia de los factores tecnológicos en las modificaciones bioquímicas, nutricionales y organolépticas de los alimentos durante su procesado culinario y su aplicación a las operaciones de preparación, conservación y planificación de menús.

3. DATOS DEL PROFESOR

Nombre Completo	Roberto Enrique Nogales Rodas
Formación académica (<i>títulos obtenidos</i>)	T.S. Gastronomía
Experiencia Docente (<i>incluya sólo lo que considere pertinente en relación con el curso y su alcance</i>)	Docente en el área de Gastronomía -Gestión 2014 - 2024
Experiencia Investigativa (<i>lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo</i>)	Docente Practico – Asesor Técnico UNANDES



AUALCPI

Asociación de Universidades de América
Latina y el Caribe para la Integración

PIED

Internacionalización
Educativa a Distancia

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Experiencia en Extensión
*(lo que sea relevante
para el desarrollo del
curso como Clase Espejo)*

Manejo de otras
lenguas

Inglés

Portugués

Francés

Alemán

Nivel de conocimiento

Intermedio Bajo

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Correo electrónico

rnogales@iesbo.com

Al adherirse a este programa la Institución se compromete a cumplir con todos los compromisos que permitan el buen funcionamiento del PIED.

Firma responsable del PIED