

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@ualcpi.org

1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso	Metodología de la Investigación		
Programa Académico	Tecnología en Gestión Gastronómica	Nivel	Pregrado
Área del conocimiento	Economía, Administración, Contaduría y afines		
No. de créditos	2	Hora/semana	2
Descripción del curso <i>(resumen max. 150 palabras sobre los objetivos y contenidos del curso)</i>	La cátedra de Metodología de la investigación busca desarrollar las competencias en esta área, en los estudiantes de gastronomía, mediante la conceptualización y el reconocimiento de los enfoques de investigación cuantitativa y cualitativa, así como proporcionar herramientas para la construcción de proyectos de investigación, que permitan la generación de conocimiento en el área y que apuesten por el crecimiento del sector. De igual manera, la cátedra busca que los estudiantes identifiquen problemáticas y áreas de interés que den paso a la generación de preguntas de investigación. Dado que la gastronomía se constituye un área que tiene un gran impacto sobre la salud y el bienestar de la población, es importante trabajar en torno a la construcción de proyectos de investigación, en un marco de ética y responsabilidad, para garantizar la sostenibilidad cultural, ambiental y económica de las poblaciones.		
Horarios de las actividades no prácticas del curso <i>(seleccione los días e indique la hora en cada caso)</i>	<input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input checked="" type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input checked="" type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado	En el horario de	Haga clic o pulse aquí para escribir texto. Haga clic o pulse aquí para escribir texto. 10am – 12 pm 10am -12 pm Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Periodicidad de la oferta del curso <i>(una sola opción)</i>	<input type="checkbox"/> Anual	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral	<input type="checkbox"/> 4 o 3mestral
Sólo para la opción seleccionada, indique:	Inicio (mes) Octubre	Inicio (meses) 2 meses	Inicio (meses) Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Duración del curso (semanas)	8 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

Transversales (Investigación)

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

- 2 Poner fin al hambre, conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible. – 12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenible

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

Desarrollo de foro de discusión o debate y elaboración de propuestas conjuntas en función a construir propuestas de investigación que contribuyan a que se elaboren trabajos en donde la gastronomía se dimensione en marcos de sostenibilidad (ambiental, humana, cultural).

3. DATOS DEL PROFESOR

Nombre Completo	Sandra Juliana Enríquez Bernal			
Formación académica (<i>títulos obtenidos</i>)	Ingeniera de alimentos. Magister en Estudios Sociales de la Ciencia y Tecnología.			
Experiencia Docente (<i>incluya sólo lo que considere pertinente en relación con el curso y su alcance</i>)	Docente Universitaria Agustiniiana, Docente de Fundación Universitaria Cafam (9 años)			
Experiencia Investigativa (<i>lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo</i>)	Coordinadora de investigaciones programa Tecnología en Gestión Gastronómica. Investigadora asociada al Centro de Pensamiento Turístico de Colombia. Proyectos de Investigación en el área de la gastronomía y alimentación, así como en Estudios Sociales.			
Experiencia en Extensión (<i>lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo</i>)	Desarrollo de documentos para proyectos de extensión en conservación de Patrimonio cultural.			
Manejo de otras lenguas	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés	<input type="checkbox"/> Portugués	<input type="checkbox"/> Francés	<input type="checkbox"/> Alemán
Nivel de conocimiento	Intermedio Alto	Elija un elemento.	Elija un elemento.	Elija un elemento.