

## 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](mailto:secretariageneral@aualcpi.org)

Fecha de diligenciamiento 07 de septiembre de 2020

### 1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso Producción de la chicha

Programa Académico **Gastronomía** Nivel Pregrado

Área del conocimiento Tecnología

No. de créditos 6 Hora/semana 4 periodos

Descripción del curso  
(resumen max. 150  
palabras sobre los  
objetivos y  
contenidos del curso)

El presente curso tiene como objetivo principal dar a conocer y mostrar la historia y la producción tecnológica de la elaboración de la chicha como bebida alcohólica.

Horarios de las actividades no  
prácticas del curso  
(seleccione los días e indique la  
hora en cada caso)

- Lunes
- Martes
- Miércoles
- Jueves
- Viernes
- Sábado

En el  
horario  
de

10:25 a 13:55

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.  
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Periodicidad de la oferta del curso (una sola opción)  Anual  Semestral  4 o 3mestral



Sólo para la opción seleccionada, indique:

Inicio (mes)

Inicio (meses)

Inicio (meses)

05/10/2020

31/10/2020

28/11/2020

Duración del curso (semanas) 05/10/2020 al 31/10/2020; 16 al 28/11/2020

## 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

Historia, proceso tecnológico

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

Revalorizar los conocimientos ancestrales en la elaboración de la chicha de buena calidad.

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

Medidas de mitigación al cambio climático

## 3. DATOS DEL PROFESOR

Nombre Completo Alberto Zabala Alvarado

Formación académica (títulos obtenidos) Ing. Agrónomo; Maestría en Estudios Agroambientales y Desarrollo Sustentable.

Experiencia Docente (incluya sólo lo que considere pertinente en relación con el curso y su alcance) Docente consultor en la Universidad Mayor de San Simón: Asignaturas: Análisis de Productos Agroindustriales. Docente en Universidad del Valle de Investigación de Bebidas

Experiencia Investigativa (lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo) Haga clic o pulse aquí para escribir texto.



**AUALCPI**

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

**PIED**

Internacionalización  
Educación 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

Basico

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Correo electrónico

[azabalaa@univalle.edu](mailto:azabalaa@univalle.edu)

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**