

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 3/09/2020

1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso	Enología		
Programa Académico	Licenciatura en Gastronomía	Nivel	Pregrado
Área del conocimiento	Ciencias Sociales y Humanas		
No. de créditos	8	Hora/semana	6
Descripción del curso <i>(resumen max. 150 palabras sobre los objetivos y contenidos del curso)</i>	La asignatura de Enología está ubicada en sexto semestre del Plan de estudios de la carrera de Gastronomía, es considerada como asignatura trocal. Misma que tiene por objetivo proporcionar al estudiante el conocimiento referente a la enología (estudio del vino) y el maridaje; así como su clasificación, elaboración, crianza y propiedades nutritivas. Por otro lado, apoya al estudiante en desarrollar la destreza en la realización de la cata, resaltando las características y calidad de las diferentes variedades de vinos nacionales e internacionales.		
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 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. 13:00 - 14:40 Haga clic o pulse aquí para escribir texto. Haga clic o pulse aquí para escribir texto. 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		



Solo para la opción seleccionada, indique:

Inicio (mes)
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Inicio (meses)
30 septiembre

Inicio (meses)
Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Duración del curso (semanas) 1

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

Gastronomía, Eventos y Banquetes, Maridaje y servicio de comedor, Cocina internacional

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

Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

3. DATOS DEL PROFESOR

Nombre Completo Gunniar Miroslav Guardia Miranda

Formación académica (*títulos obtenidos*) Lic. En Administración de empresas – T.S en Gastronomía Profesional – Diplomado en Educación Superior – Diplomado en Dirección y Gestión Hotelera

Experiencia Docente (*incluya sólo lo que considere pertinente en relación con el curso y su alcance*) Docente instructor en diferentes centros e instituciones educativas del ámbito gastronómico, enfocado a la asignatura de Enología -Bar. De la misma manera participación en conversatorios en Lima- Perú sobre el vino y singani boliviano.

Experiencia Investigativa (*lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo*) Elaboración de vinos y licores artesanales



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

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Correo electrónico

gguardiam@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