

## 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

#### 1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso	Nutrición y Dietética		
Programa Académico	Tecnología en Gestión Gastronómica	Nivel	Pregrado
Área del conocimiento	Economía, Administración, Contaduría y afines		
No. de créditos	2	Hora/semana	3
Descripción del curso <i>(resumen max. 150 palabras sobre los objetivos y contenidos del curso)</i>	<p>La cátedra de Nutrición y Dietética permite a los estudiantes adquirir las herramientas para entender los mecanismos biológicos asociados a la ingestión de alimentos y el aprovechamiento que realiza el organismo, de los nutrimentos presentes en los alimentos que propician buenos estados de salud o generan estados deficientes de salud, conducentes a enfermedades.</p> <p>Los hábitos alimentarios, patrones alimentarios y tipos de dietas, varían de región a región y se constituyen en uno de los factores más importantes que influyen la salud de las personas. Por su parte el conocimiento de los aportes nutricionales de los alimentos, contribuyen a la generación de dietas que puedan ser aportantes para la población de y que contribuyan a la disminución de las enfermedades no transmisibles.</p>		
Horarios de las actividades no prácticas del curso <i>(seleccione los días e indique la hora en cada caso)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Lunes <input checked="" type="checkbox"/> Martes <input type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado	En el horario de	7-10 am 7-10 am  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		
Sólo para la opción seleccionada, indique:	Inicio (mes)	Inicio (meses)	Inicio (meses)
	Octubre	2 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.

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	1. Ingrid Yaneth Enciso Rodríguez & 2. Sandra Juliana Enríquez Bernal			
Formación académica ( <i>títulos obtenidos</i> )	1. INGRID: Ingeniera de alimentos – Especialista en Docencia Universitaria-Magistrante en Biotecnología y nutrición alimentaria. 2. SANDRA: 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> )	1. INGRID: Docente Corporación Unificada de Educación superior CUN-Docente Unitec – Docente Politécnico Internacional y Docente Fundación Universitaria Cafam. 2. SANDRA: 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> )	2. Sandra Juliana Enríquez Bernal: 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.			
Manejo de otras lenguas	<input checked="" type="checkbox"/> Inglés	<input type="checkbox"/> Portugués	<input type="checkbox"/> Francés	<input type="checkbox"/> Alemán
Nivel de conocimiento	Básico	Elija un elemento.	Elija un elemento.	Elija un elemento.