

## 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 16/12/2024

### 1. INFORMACIÓN DEL CURSO

Nombre del curso	Tendencias Gastronómicas en restaurantes 2024		
Programa Académico	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	Nivel	Pregrado
Área del conocimiento	Gastronomía y Hotelería		
No. de créditos	3	Hora/semana	3
Descripción del curso <i>(resumen max. 150 palabras sobre los objetivos y contenidos del curso)</i>	Analizar las principales tendencias emergentes en la industria gastronómica global, brindando herramientas y conocimientos actualizados para adaptarse a las demandas del mercado actual.		
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 type="checkbox"/> Miércoles <input checked="" 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. Haga clic o pulse aquí para escribir texto. 16:30 – 18:00 16:30 – 18:00 Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
Periodicidad de la oferta del curso <i>(una sola opción)</i>	<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)
	10/03/2025	Haga clic o pulse aquí para escribir texto.

Duración del curso (semanas) 1 mes

## 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

Ofrece una visión integral de las innovaciones más recientes en la industria gastronómica, destacando tendencias globales como los nuevos enfoques en los tipos de restaurantes.

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  
Actualización de las tendencias mas recientes en la industria de los restaurantes

## 3. DATOS DEL PROFESOR

Nombre Completo	Anca Nita Gela
Formación académica (títulos obtenidos)	Licenciado en Arquitectura y Urbanismo, Lic. Economía, Lic. Gastronomía y Hotelería
Experiencia Docente (incluya sólo lo que considere pertinente en relación con el curso y su alcance)	Docente en el área de
Experiencia Investigativa (lo que sea relevante para el desarrollo del curso como Clase Espejo)	Diplomado en Gestión BIM; Diplomado Seguridad Alimentaria y Sistemas Alimentarios; Diplomado Gestión BIM avanzado



**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

Intermedio Bajo

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Elija un elemento.

Correo electrónico

[Ancutablonduta121@gmail.com](mailto:Ancutablonduta121@gmail.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**