Universidad de los Andes > RELACIONES INTERNACIONALES

Universidad de La Sabana

RESUMEN
Sabores, Saberes y Ciencia

UNIVERSIDAD DE LA SABANA

Programa	Sabores, Saberes y Ciencia: Un acercamiento a la Gastronomía Colombiana
Lugar	Bogotá, Colombia
Fechas	1 semana | 33 horas de contacto + visitas culturales • Del 14 al 22 enero, 2017
Para Quién	Alumnos de Nutrición y Dietética
Descripción del Programa	Este curso cuenta con sesiones prácticas, donde efectivamente se cocinará comida de diferentes zonas de Colombia; y sesiones teóricas, donde se les enseñará sobre diferentes ítems del rubro. Cuando se habla de cocina colombiana, no se puede hablar de una cocina distintiva, sino más bien de varias cocinas, ya que el país está dividido en regiones que no solo se distinguen por su biodiversidad, sino también por sus procesos culturales e históricos. Por lo anterior, se llevarán a cabo 4 sesiones (3 horas cada una) dedicadas a explorar los procesos y técnicas de las 4 regiones gastronómicas más representativas del país. En este espacio, los estudiantes tendrán contacto directo con los productos de las regiones y realizarán las preparaciones con guía de un chef. ✓ Cocina del Caribe Colombiano. ✓ Cocina del Pacífico Colombiano. ✓ Cocina del Altiplano Cundiboyacense Colombiano. ✓ Cocina de Antioquia y Eje Cafetero Colombiano. El programa además cuenta con 6 sesiones teóricas: - Cadenas agroalimentarias. - Bioquímica y tecnología de alimentos. - Análisis sensorial. - “Somos lo que comemos y comemos los que somos”. - El maíz, el plátano y la caña de azúcar. - Ingeniería del menú. **Más información** (linkeado)
Objetivo del programa	El programa “Sabores, Saberes y Ciencia: Un Acercamiento a la Gastronomía Colombiana”, busca que el estudiante conozca, a través de sesiones prácticas y teóricas, la composición de la gastronomía de un país tan diverso como Colombia, en el que la fusión de diferentes ingredientes llenos de sabores, olores y colores reflejan la tradición de su gente y cultura.
Actividades culturales	Las actividades culturales están incluidas en el costo del programa y son las siguientes: - Tour por Bogotá, Centro histórico Usaquén. - Visita Plaza de Mercado Ubaté. - Visita artesanías Cocunuba.
Convalidable	• Alumnos que hayan finalizado segundo y tercer año de la carrera: - Asignatura de Gastronomía (4° año): se reducen los laboratorios de 11 a 7 y se elimina el examen práctico. • Alumnos que hayan finalizado cuarto año de la carrera: - Internado de Alimentación Institucional: pasantía se reduce de 6 a 5 semanas.

Costo

Paquetes:

Ítem	Precio en USD por persona
Paquete 1: Habitación individual	$ 1.434
Paquete 2: Habitación doble	$ 1.184
Paquete 3: Habitación triple	$ 984

**El monto puede disminuir en caso de que hubiesen más de 6 alumnos interesados.*
** Si participan 10 alumnos, el onceavo (elegido por la carrera) obtiene una beca de un 50%*

Esto incluye:

- ✓ Sesiones académicas en Universidad de La Sabana (33 horas).
- ✓ **8 Noches de alojamiento** con desayuno incluido en habitación elegida por alumno (varia precio).
- ✓ **Traslados aeropuerto-hotel-aeropuerto.**
- ✓ **Traslados diarios** hotel-Universidad de La Sabana-hotel.
- ✓ **Comidas**
- ✓ City Tour por Bogotá (Centro Histórico y Usaquén) con almuerzo incluido.
- ✓ Visita plaza de mercado Ubaté (desayuno incluido).
- ✓ Visita Cocunuba (almuerzo incluido).
- ✓ Materiales e ingredientes para las sesiones académicas.
- ✓ Certificado de Participación.
- ✓ Profesora UANDES a cargo del grupo.

**No incluye por lo tanto: pasajes aéreos, set de cuchillos (cada uno debe llevarlos), uniforme de Gastronomía y seguro médico.*

Cómo Postular

Se puede postular hasta el día **25 de noviembre**
Inscripción inmediata, es decir, postular una vez que se esté 100% seguro de su asistencia.

Para postular deben enviar en un mismo PDF a Francisca Gibson, fgibson@uandes.cl:

- **Formulario de postulación** completo (linkeado)
- Enviar información personal del pasaporte escaneada
- Especificar el tipo de alojamiento que desean (habitación individual, doble o triple).

Contacto

Francisca Gibson, fgibson@uandes.cl
Macarena Gullón Lemus, mgullon@uandes.cl

CALENDARIO

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9
Llegada a Bogotá y día libre	9:00 – 16:00 Tour Bogotá Centro histórico Usaquén Almuerzo incluido	Bienvenida institucional Presentación del Programa Sesión 1: "Cocina del Caribe Colombiano" 3 hrs y media Almuerzo: Preparación hecha en la clase Sesión 2: Somos lo que comemos y comemos lo que somos 3 hrs	Sesión 3: "Cocina del Pacífico Colombiano" 3 hrs y media Almuerzo: Preparación hecha en la clase Sesión 4: Cadenas Agroalimentarias 3 hrs	Sesión 5: "Cocina del Altiplano Cundiboyacense Colombiano" 3 hrs y media Almuerzo: Preparación hecha en la clase Sesión 6: Bioquímica y tecnología de los alimentos 3 hrs	Sesión 7: "Cocina de Antioquía y Eje Cafetero colombiano" 3 hrs y media Almuerzo: Preparación hecha en la clase Sesión 8: Análisis sensorial 3 hrs	Sesión 9: El maíz, el plátano y la caña de azúcar 2 hrs Sesión 10: Gestión de comedor 2 hrs Almuerzo: Preparación hecha en la clase Sesión 11: Ingeniería del menú 3 hrs	Visita Plaza de Mercado Ubaté (desayuno incluido) Visita artesanías Cocunuba Almuerzo en Cocunuba Llegada a Bogotá	Día libre y regreso al país de origen