

Bogotá 17 de enero 2017.

Estimados estudiantes del programa de GASTRONOMIA a continuación encontraran los bancos de proyectos aprobados para ser realizado en este primer semestre del año 2017. Recuerde estar atento a su correo para la citación al curso de ayudantías de investigación que se realizara del 23 al 30 de enero.

PROYECTO	# ESTU.	DOCENTE DIRECTOR	PERFIL DEL AYUDANTE DE INVESTIGACIÓN	PUEDE INSCRIBIRSE EN ESTE LINK
ESTUDIO COMPARATIVO DE LA FORMACIÓN DEL PROFESIONAL DEL GASTRÓNOMO EN BOGOTÁ	2	PATRICIA RODRIGUEZ	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
CARTOGRAFÍA DE LA RIQUEZA PISCÍCOLA DEL CARIBE COLOMBIANO.	2	LUIS IGNACIO MARTINEZ	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SOFTWARE PARA CONTROL DE INVENTARIOS EN EL ECONOMATO DE LA FUNDACIÓN SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	2	NESTOR TORRES /ADRIANA GOMEZ	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
RESCATE DE LAS TÉCNICAS ANTIGUAS DE PREPARACIÓN DEL PAN Y AMASIJOS EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ	2	ROBERT MALDONADO	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1

ELABORACIÓN DE UN RECETARIO DE COCTELES INSIGNIA DE COLOMBIA	2	LUIS MOMBRU	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
EL SABOR Y EL OLOR COMO PROTAGONISTAS DE UNA NOVELA CREATIVA.	1	PILAR DUARTE	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
		LUIS TELLEZ	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
RECUPERACIÓN DE LA MEMORIA GASTRONÓMICA COCINA TRADICIONAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE COLOMBIANO (CASO PLATO DE INDIOS Y SUS VARIABLES, ZONA VILLA DE LEYVA E INFLUENCIA)	2	FELIX RODRIGUEZ / ELIZABETH ARAQUE	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
DISEÑO DE UNA PAGINA WEB CON LAS PREPARACIONES AUTÓCTONAS Y TRADICIONALES DE LA REGIÓN DE CUNDINAMARCA COMO MEDIO DE CONSULTA PARA LOS ESTUDIANTES Y DOCENTES DE GASTRONOMÍA	2	Ana Carolina Gil	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
INFOGRAFÍA INTERACTIVA DE LAS PREPARACIONES AUTÓCTONAS DE LAS REGIONES GASTRONÓMICAS DE COLOMBIA	2	Carlos Yesiel González	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1

CARACTERIZACIÓN GASTRONÓMICA E HISTORIA DEL COCIDO Y AREPAS BOYACENSES	2	Graciliano Torres Pardo	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA MULTIMEDIA PARA USO E IMPLEMENTACIÓN DE LAS PASIFLORAS CON PLATOS AUTÓCTONOS DE LA REGIÓN DE CUNDINAMARCA	2	Gustavo Panqueva	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1
DESARROLLO DE UNA HERRAMIENTA PEDAGÓGICA PARA LOS TALLERES PRÁCTICOS DE BEBIDAS DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA.	2	José Luis Mumbru	TECNICO, TECNOLO Y PROFESIONALES	https://goo.gl/forms/mU8vLfO3NSiPfPMv1

**ORIGINAL FIRMADO POR
RICARDO ACOSTA TRIVIÑO
DIRECTOR DE INVESTIGACIONES**