

## GUÍA PARA LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA



**Mabel Cristina Calvache Muñoz y German Antonio Arboleda Muñoz**



**ISBN (Digital): 978-628-95398-1-3**



**Libro digital (PDF)**



**39 páginas**



**investigación, innovación, gastronomía**



El presente texto constituye una guía didáctica para quien se inicia en el proceso de investigar e innovar. Tomando como referencia la relevancia que tiene el fortalecimiento de las competencias asociadas a la investigación e innovación en cualquier profesional que se enfrenta a los retos del siglo XXI se ha diseñado una propuesta pedagógica para aportar desde la comprensión de los conceptos asociados a la metodología de investigación, la investigación aplicada y la innovación. De esta manera se busca contribuir a la formación profesional de los estudiantes de Tecnología en Gestión Gastronómica desde el aprendizaje de los conceptos asociados a la investigación e innovación gastronómica. En el documento se presentan diversas ideas que buscan dar claridad a esta temática, acompañada de ejercicios prácticos y actividades de evaluación que pretenden promover la sensibilización y apropiación de estos elementos



**[dircti@unicomfaucauca.edu.co](mailto:dircti@unicomfaucauca.edu.co)**