



## IVÁN ALONSO CELIS CASTAÑO



### PERFIL

---

Profesional con maestría en ciencia y tecnología de alimentos que aporta sus conocimientos a los estudiantes y el programa.

Asesoramiento gastronómico, con alta capacidad de aprendizaje, moldeamiento a nuevas situaciones y entornos de trabajo.

El trabajo en equipo y el manejo de relaciones interpersonales. Busco permanente actualización académica y desarrollo profesional.

### ESTUDIOS

---

- Cocinero SENA
- Zootecnista Unal
- Especialización en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Unal
- Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Unal

### ASIGNATURAS

---

- Introducción a la Gastronomía y Culinaria
- Introducción al Servicio Gastronómico
- Cocina Regional
- Materias Primas
- Selección y Preparación de Carnes I

### LÍNEAS Y TEMÁTICAS DE INTERÉS

---

- Evaluación Sensorial de los alimentos
- Cocinas Tradicionales

### PUBLICACIONES

---

- Celis I A, Parra J E, Echeverri J J, Ibarra M, Barahona R. cinética de degradación de la materia seca, calcio y fósforo de *Lotus uliginosus* cv. MAKU. Revista facultad nacional de agronomía. 62 (1) 2009 ISSNñ 0304-2847
- Informe Accesibilidad Restaurante Al Patio
- Informe Accesibilidad Restaurante Asados la 80.
- Informe Accesibilidad Restaurante Bonuar.
- Informe Accesibilidad Restaurante Tabun

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

444 56 11 Ext:147

ivan.celis@colmayor.edu.co

### ÁREAS DE INTERÉS

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Gastronomía y Culinaria

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Cocinas Tradicionales de Colombia

Gastronomía y Consumo