



## LAURA JARAMILLO GAVIRIA



### PERFIL

---

Magister en educación y Gastronomía profesional con formación complementaria de administración. Consultora de empresas de servicios gastronómicos y atención de eventos desde el ámbito gastronómico.

### ESTUDIOS

---

Magister en educación. Universidad Católica de Oriente. 2021.  
Cocinera y Gastronomía profesional. Corporación Universitaria Colegiatura Colombiana. 2013.  
Diplomado en gestión empresarial. Universidad EAFIT. 2012

### ASIGNATURAS

---

- Cocina básica
- Técnicas básicas de cocina
- Cocina Internacional
- Cocina Colombiana

### LÍNEAS Y TEMÁTICAS DE INTERÉS

---

- Cocina Colombiana
- Cocinas Internacionales
- Cocina de aprovechamiento
- Técnicas de cocina

### PUBLICACIONES

---

- Aprovechamiento gastronómico de frutas y verduras en sobrecosecha de la plaza minorista de Medellín José María Villa. Revista Turpade. <http://turpade.com/f/FG72.pdf>
- Use of freeze-dried aromatic herbs with quality organoleptic characteristics in gastronomic products <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X21000408>

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

444 56 11 Ext:147

Laura.gaviria@colmayor.edu.co

### ÁREAS DE INTERÉS

- Cocina Colombiana
- Cocinas Internacionales
- Cocina de aprovechamiento
- Técnicas de cocina

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Cocinas tradicionales de Colombia.  
Gastronomía y consume.