

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

Cuatrimestre mayo-agosto 2017

Minuta

Reunión: 2

Fecha: Viernes 19 de mayo 2017

Hora: 10:00 am

Lugar: Auditorio Bicentenario, UTVM

Objetivo de la reunión:

1. Exponer a los alumnos de 9no cuatrimestre grupos A y B de la Lic en Gastronomía, la temática del proyecto integrador a realizar para el cuatrimestre mayo-agosto 2017.

Puntos a tratar:

Temática del proyecto a ejecutar.

- I. Los alumnos presentaran conceptos de fast food empleando el método Pib para la elaboración de una barbacoa, misma que utilizaran para realizar sus platillos a ofertar.
- II. Deberán incorporar ingredientes y realizar preparaciones innovadoras con la proteína empleada.

Materias involucradas en el proyecto.

- I. Cada uno de los facilitadores de las materias, hará la propuesta acorde al proyecto para conformar el índice de proyecto integrador.
- II. Los métodos y técnicas empleadas para la elaboración de su oferta gastronómica, lo harán tomando base el contenido de la materia de Cocina Mexicana.
- III. Con la materia de Ingeniería de Menús diseñaran la carta para su establecimiento de A y B, así como determinar la rentabilidad, popularidad de los platillos vendidos y evaluación de satisfacción del cliente.
- IV. Realizar los estados financieros necesarios para la realización de su proyecto, apoyándose de la materia de Análisis e Interpretación Financiera.

Conformación de equipos

- I. Cada grupo decidirá la forma de conformar sus equipos de trabajo, de acuerdo a las competencias de cada uno, apoyándose del contenido de la materia de equipos de alto rendimiento.

Fecha de ejecución del proyecto

- I. La ejecución de dicho proyecto se llevará a cabo los días 9 y 10 en el estacionamiento de los Olivos, con la vendimia de los alimentos.

Entrega de Índice

- I. Una vez que los Docentes envíen al correo acruz@utvm.edu.mx lo que van a solicitar de cada una de sus materias para evaluar a los alumnos, se conformara el Índice para hacer entrega del mismo a cada jefe de grupo.

Informe de resultados

- II. Posteriormente se presentara el informe de resultados de dicho proyecto a la Directora del P.E Mtra Esther Botho así como a los docentes que imparten asignaturas en este cuatrimestre. (Fecha pendiente de asignar)
- Entrega de CD con el contenido del proyecto ya incluyendo resultados (miércoles 16 de agosto en horario de 10:00 a 11:00 am únicamente).

Comentarios

- I. El Mtro Amilcar propone que los alumnos realicen la presentación de los resultados del proyecto en idioma Francés.
- II. El Mtro Oscar Flores menciona que lo que el va a solicitar en relación al contenido de su materia, los alumnos lo van a aplicar para la presentación de los resultados.


Conclusiones



PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

Anexos

Lista de participantes

Nombre	Materia que imparte	Asistencia	Firma
Mtra Ana Rosa Cruz González Líder de Proyecto Integrador	Ingeniería de Menús	SI	
L.G. Luis Alberto López Cervantes Sub líder de Proyecto Integrador	Cocina Mexicana	SI	
Ing Amílcar Reséndiz Bolaños	Dirección de Equipos de Alto Rendimiento	SI	
Lic Oscar Flores Candanedo	Gestión de la Calidad	SI	
Miriam Escalante Ortega <i>Ariela Acosta Martín</i>	Jefe de grupo 9 A	SI	
Cesar Martínez López	Jefe de grupo 9 B	SI	

Antonio Vargas Márquez

