

## Reunión académica Mayo de 2017.

### PE Gastronomía

Siendo las 13:00 hrs. del día viernes 12 de mayo de 2017, se llevó a cabo la reunión académica del PE de Gastronomía, en el que se trataron los siguientes temas:

#### **I. Análisis de promedios académicos por grupo**

- ✓ 2 A, promedio 8.70, aprobados 12 de 25
- ✓ 2 B, promedio 8.65, aprobados 18 de 23
- ✓ 2 C, promedio 8.65, aprobados 18 de 27
- ✓ 2 D, promedio 8.69, aprobados 19 de 28
- ✓ 2 E, promedio 8.71, aprobados 21 de 27
- ✓ 5 A, promedio 8.78, aprobados 21 de 24
- ✓ 5 B, promedio 8.75, aprobados 13 de 23
- ✓ 5 C, promedio 8.54, aprobados 10 de 23
- ✓ Promedio de TSU 8.69, aprobados 132 de 200
  
- ✓ 8 A, promedio 8.77, aprobados 21 de 30
- ✓ 8 B, promedio 8.95, aprobados 27 de 30
- ✓ 11 A, promedio 8.76, aprobados 27 de 27
- ✓ 11 B, promedio 9.15, aprobados 25 de 25
- ✓ Promedio general 8.90, aprobados 100 de 112

Casos de alumnos especiales:

- Fernando Teyssier, ha faltado, sin embargo cumple con sus tareas.
- Juvenal González (no asiste a clases).

#### **II. Proyectos integradores**

- Tercer cuatrimestre en gastronómica los alumnos desarrollaran diferentes actividades como catas maridaje dulces y salsas; talleres de catas de vino y presentación de cortes de cordero, programa cultures (danza y música), se presentará en el jardín lateral del edificio H (día 08 de agosto)
- Noveno cuatrimestre: montar conceptos de fast food, tomando como base el cordero. Días 09 (a) y 10 (b) de agosto. Se les dio a conocer a los estudiantes la planeación de la actividad. Queda pendiente la integración del índice.

#### **III. Sistema de Gestión de Calidad**

- Se solicita a los docentes, realizar las Capturas de evaluaciones en las fechas correspondientes.
- Entregar oportunamente las planeaciones de regularización de segunda oportunidad.
- Los tutores, deberán enviar los reportes de análisis de grupos.

- Se solicitó a los docentes realizar propuestas de Estrategias para minimizar la deserción, mencionando las siguientes:
  - o Fortalecer las actividades académicas
  - o Organización de eventos de mayor impacto social y académico
  - o Efectuar propuesta de visitas industriales de impacto, relacionadas a su carrera.
  - o Verificar autorización, itinerario, horarios, carnet de estudiantes, riesgos y costos (de actividades que desarrolla el PE).
  - o Efectuar conferencia de egresados donde impartan experiencias laborales y de éxito.
  - o Exposición por gerentes de empresas importantes.
  - o Solicitar a los estudiantes compartan videos de los trabajos desarrollados durante su estadía.

**IV. Visitas industriales**

- a. Verificar la autorización, itinerario, horarios, carnet de estudiantes, riesgos y costos.

**V. Estadías**

- a. Felicitaciones a todos los asesores, por haber culminó con el 100% de alumnos aprobados en el periodo de estadía, obteniendo un promedio de 8.90.
- b. Se solicita a los docentes asesores de estadía durante enero – abril de 2017, envíen de cada una de las memorias integradas un Artículo para su publicación en el periódico Milenio.
- c. Solicitar evidencia de actualización de Seguro Social en el estado en donde se encuentran realizando estadías (es muy importante que su carnet esté sellado).
- d. Índice de memoria de estadía (cumplir oportunamente con las fechas para su revisión, entrega oportuna y sobe todo con calidad (anexo)

**VI. Actividades extracurriculares**

- a. Se solicita a los tutores informar a la Dirección, cuáles son los cursos que los estudiantes desean tomar, mismos que se atenderán a través de Educación Continua:
  - 1. Metodología de la Investigación (Haidé/Angélica/Guadalupe)
  - 2. Administración de Proyectos (AyEP)
  - 3. Servicio al cliente (pregunta Mtra. Ana)

**VII. Congresos / Talleres / Foros: se solicitó información sobre los talleres que se podrían impartir en el presente cuatrimestre, mencionándose los siguientes:**

- a. Taller con mujeres que hacen tamales (Mtra. Ana, coordina)
- b. Carlos Kasuga (Mtra. Haidé)
- c. Carlos Zúñiga Niños Triqui (Mtro. Óscar)
- d. Taller sobre cortes finos de cordero (Mtro. Omar y Lic. Luis Alberto)
- e. Mercadotecnia SAMSUNG (Contador Antonio)
- f. Foro gastronómico (planeación para su desarrollo en el siguiente cuatrimestre)

**VIII. Producción académica**

- a. Informe de actividades, se realizaron recomendaciones generales sobre su integración.
- IX. Es fundamental que las actividades generen producción académica de calidad y de impacto que permita el fortalecimiento del CA para la evaluación del 2018 ante PRODEP.
- X. Calendario de actividades (anexo)
- XI. Asuntos generales
  - a. Concurso Paella: asistirán dos equipos, el costo de inscripción será de \$2,000.00 por equipo.
  - b. Se solicitará un curso de LSM, los docentes interesados son:
    - i. Ana Rosa
    - ii. Denhí
    - iii. Omar
    - iv. Haidé
    - v. Antonio
  - c. Robos, hablar con los estudiantes sobre valores, ya que se han presentado robos en el laboratorio de gastronomía.
  - d. Manejo de composta (responsable la Lic.Carmina).
  - e. La Lic. Angélica propone un plan de actividades para tener condición física
  - f. Fomentar con los grupos actividades que contribuyan en el mejoramiento de su salud. Una vez por mes.
  - g. Documentos para cierre de estadías (último día viernes 19 de mayo)

Sin más por el momento, se cierra la presente, firmado los asistentes:

### **Índice para estadías periodo mayo-agosto 2017 (T.S.U)**

Portada (D-SA-06) (verificar de la intranet)

Hoja de aprobación (D-SA-07)

Evidencia de entrega de memoria (nombre y cargo del asesor, firma y sello)

Dedicatorias

#### **CONTENIDO**

Introducción (1 cuartilla)

#### **PROTOCOLO (FECHA DE ENTREGA 02 DE JUNIO)**

Planteamiento del problema

Objetivo general

Objetivos específicos (3-4 dependiendo la propuesta)

Justificación

Alcance y delimitación

## **CAPÍTULO I. Marco Teórico-Referencial (FECHA DE ENTREGA 30 DE JUNIO)**

- 1.1 Antecedentes del sector: Internacional, Nacional, Estatal, local. (2 cuartillas)
- 1.2 Marco teórico conceptual (6 cuartillas)

## **CAPÍTULO II. La empresa (FECHA DE ENTREGA 30 DE JUNIO)**

- 2.1 Macro localización
- 2.2 Micro localización
- 2.3 Antecedentes históricos
- 2.4 Filosofía organizacional
- 2.5 Estructura organizacional (sin incluir funciones)
- 2.6 Servicios que ofrece
- 2.7 Análisis FODA (5 variables por cuadrante)

**Conclusión\*** (1/2 cuartilla)

- ✓ *Este punto servirá de apoyo para el capítulo IV: Análisis e interpretación de resultados.*

## **CAPÍTULO III. Marco Metodológico (FECHA DE ENTREGA 14 DE JULIO)**

- 3.1 Tipo de investigación (cualitativo, cuantitativo)
- 3.2 Temporalidad (transversal o longitudinal)
- 3.4 Fuentes de información
- 3.5 Muestra (si es que aplica)
- 3.6 Instrumentos de recolección
- 3.7 Participantes
- 3.8 Cronograma

## **CAPÍTULO IV. Análisis de resultados y propuesta. (FECHA DE ENTREGA 11 DE AGOSTO)**

- 4.1 Análisis e interpretación de resultados
- 4.2 Justificación de la propuesta de mejora (1/2 cuartilla)
- 4.3 Desarrollo de propuesta (la extensión de cuartillas dependerá de la propuesta)

**Conclusión** (mínimo 1/2 cuartilla)

**Recomendaciones** (mínimo 1/2 cuartilla)

**Referencias\*** (mínimo 10) y **Bibliografía\*** (mínimo 5)

\*De páginas especializadas (excepto rincón del vago, buenas tareas, entre otros)

### **Anexos:**

Ilustraciones

Tablas

Gráficas

Formatos (listas de verificación, instrumentos de recolección de datos, requisiciones, entre otros)

**NOTA:** La extensión sugerida del trabajo de memoria de estadía son 50 cuartillas mínimo, y máximo lo que requiera la propuesta.

**Aplicar formato APA**

**(FECHA DE ENTREGA FINAL A ASESOR 18 DE AGOSTO)**

**Entrega a la dirección 25 de agosto (después de esta fecha no se aceptarán las memorias).**





**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL**  
**PE DE GASTRONOMIA**  
**ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE MAYO DE 2017**


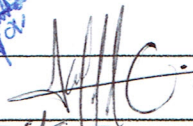

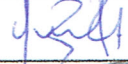





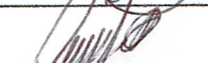
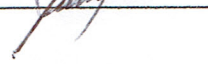
Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
9 "A" Lic. Luis Alberto López Cervantes	Cocina Mexicana	Lic. Luis Alberto Lopez Cervantes	9.72	1	SIN DATO	9.08				
	Ingeniería de Menú	Mtra. Ana Rosa González Cruz	SIN DATO	SIN DATO	SIN DATO					
	Gestión de la Calidad	Lic. Oscar Flores Candanedo	8.9	4	0		CHAVEZ ANGELES RAQUEL, CHORA MARTINEZ ROCIO, MENDOZA REVOSO CLARA	0		LA ALUMNA SE CAMBIO DEFINITIVAMENTE DE GRUPO. Y QUEDA UNA EVIDENCIA MAS CON LA QUE EL ALUMNO DERIAN, DEJA A CONOCER SU TIPO DE PERSONALIDAD.
	Análisis e Interpretación Financiera	L.C. Antonio Vargas Márquez	8.62	3	SIN DATO					
	Dirección de Equipos de Alto Rendimiento	Ing. Anilkar Reséndiz	SIN DATO	SIN DATO	SIN DATO					
	Inglés III	Lic. Mónica Abigail Avila Benitez	SIN DATO	SIN DATO	SIN DATO					
	Cocina Mexicana	Lic. Luis Alberto López Cervantes	9.67	Martinez Calzada Miguel Angel 7.00 Teyssler Lara Erick Fernando 7.00		8.98				
	Ingeniería de Menú	Mtra. Ana Rosa González Cruz								
	Gestión de la Calidad	Lic. Oscar Flores Candanedo	9				González Arroyo Edgar 9.65 Mendoza Zarco Rocio 9.49 Perez Perez Josvely			Compromiso académico de los





**PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE**

**Asistencia a la reunión Académica de Mayo de 2017**  
**P.E. de Gastronomía.**

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Lic. Haidé Hernández Escamilla	
2	L.G. Luis Alberto López Cervantes	
3	L.G. Karina Vargas Rivera	
4	L.G. Itzel Briseida Rebolledo Hernández	
5	L.G Héctor A. Pérez Arreola	
6	Mtra. Ana Rosa Cruz González	
7	L.G. Jonathan De la Torre Almaraz	
8	C.P. Antonio Vargas Márquez	
9	L.G. Denhi Villeda Muñóz	
10	Lic. Omar Roldán Palafox	
11	Representante de la Coordinación de Idiomas	
12		