

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.

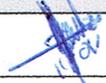
Aplicar formato APA

(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).

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		