



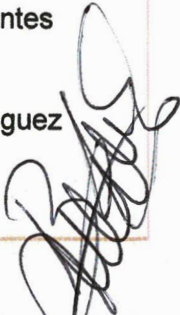
Reunión Académica Mayo 2018
PPEE Turismo y Gastronomía

Siendo las 9:00 hrs. del día 13 de mayo de 2018, se lleva a cabo la reunión académica correspondiente al mes de mayo. Analizando los siguientes temas:


1. Pase de lista

Lic. Rafael Chaparro Rangel
Mtra. Yesenia Mendoza Cruz
Mtro. Darío Ortiz Quijano
Lic. Angélica Daniel Medina
Lic. Bertha Eugenia García Alarcón
Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo
Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera
Lic. Haidé Hernández Escamilla
Lic. Victoria Gutiérrez Olvera
Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza
Mtra. Griselda López Benítez
Mtra. Natalia Trejo Trejo


Mtra. Ana Rosa Cruz González
Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola
Lic. Mildred Moreno Aguilera
Lic. Denhi Villeda Muñoz
Lic. Jonathan de la Torre Almaráz
Lic. Luis Albero López Cervantes
Lic. Araceli Andrés Mejía
CP Antonio Pérez Vargas
Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez





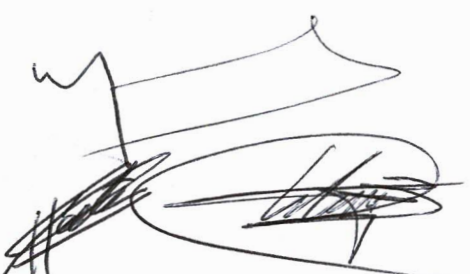


2. Estadías Enero – Abril 2018

- a. Entrega de Bibliografía a Biblioteca (Antonio, Rafael, Luis Alberto)
 - b. Entregar a la Dirección (23 de mayo):
 - i. Un CD (información en PDF y Word)
 - ii. Hoja de entrega de libro a biblioteca
 - iii. Evaluación a empresas, de acuerdo a Directorio (Lic. en Gastronomía, Lic. en DTS)
 - iv. Enviar a coasesores las constancias correspondientes, así como las memorias de estadía.
 - v. Seis estudiantes de baja (4 Gastronomía y 2 de LDTS), principales motivos:
 - 1. No trabajaron con sus equipos
 - 2. No cumplieron con la empresa
 - 3. No entregaron memoria a tiempo
- 

3. Estadías Mayo – Agosto 2018

- a. Realizar contacto con empresas (primeras dos semanas)
 - b. Programar visitas de estadía
 - c. Verificar cambio de afiliación al IMSS
 - d. Enviar índice de estadía, así como los lineamientos de redacción de memoria a estudiantes
 - e. Analizar los libros que se adquirirán por PE, de acuerdo a los contenidos temáticos, responsables de coordinar (15 de junio definir qué libros y solicitar a los estudiantes con tiempo)
 - i. Gastronomía: Lic. Araceli Andrés Mejía
 - ii. Turismo: Lic. Bertha Eugenia García Alarcón
 - iii. CP Antonio Vargas Márquez y Lic. Rafael Chaparro Rangel
- 



- iv. NO incluir libros de Editorial Trillas
- v. EQUIPOS DE MEMORIA, MÁXIMO TRES INTEGRANTES (de preferencia de dos personas)

Profesores Asesor de estadía

Responsabilidades:

1. Solicitar copia de la carta de aceptación a estudiantes asignados.
2. Realizar actividades de asesoría y seguimiento de estadía reportando a la dirección los casos que requieran atención especial.
3. Registrar a través del formato F-SA-21, las visitas de seguimiento presencial del proceso de estadía en la organización, solicitando el Vo. Bo. de la Secretaria Académica.
4. Registra la calificación final en el SIIN a través del formato F-SA-20 durante los **primeros diez días hábiles** del periodo posterior a la estadía. Verificar previamente que el estudiante asesorado haya entregado un ejemplar de la memoria en digital a la organización donde realizó su estadía, así mismo, solicitar **copia de carta de terminación**.
5. En la primera semana del periodo posterior a la estadía, evaluar a las organizaciones donde se realizaron estadías, a través del formato F-SA-17, entregándolo a la dirección del Programa Educativo para que lo remita al Departamento de Prácticas y Estadías.
6. Determinar los mecanismos necesarios para mantener comunicación constante con el estudiante y el asesor industrial, para dar seguimiento y asesoría al proyecto de estadía, hasta concluir el proceso.
7. Antes de registrar la calificación final, deberá capturar en el SIIN los datos generales del proceso de estadía.
8. Evaluar a los estudiantes (en conjunto con el asesor industrial) de forma mensual, basándose en su desempeño en la organización y elaboración de la memoria, de acuerdo con el formato F-SA-16 y enviando copia al departamento de prácticas y estadías únicamente de la calificación final.
9. Capturar el nombre de la memoria de estadía, así como las funciones y demás datos requeridos por el sistema en el SIIN, durante la primera semana posterior al periodo de estadía.
10. Validar la memoria de estadía de acuerdo al IT-SA-02.
11. Revisar el Procedimiento de Control y Estadías P-SA-02, con la finalidad de que lo aplique como se indica.

f. Los docentes que aún no envían el reporte de los libros adquiridos por los estudiantes, favor de hacerlo

Handwritten signatures and initials are present throughout the document, including a large signature at the top right, several vertical signatures on the right margin, and a row of signatures at the bottom.

4. CONAET

Se solicita la información de CONAET (Licenciatura en Desarrollo Turístico Sustentable), para el día lunes 28 de mayo)

Introducción	Lic. Haidé Hernández Escamilla
1.- Personal Académico	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera
2.- Estudiantes	Lic. Angélica María Daniel Medina
3.- Plan de Estudios	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza
4.- Evaluación del Aprendizaje	Lic. Rafael Chaparro Rangel
5.- Formación Integral	Lic. Bertha García Alarcón
6.- Servicios de Apoyo para el Aprendizaje	Lic. Rafael Chaparro Rangel
7.- Vinculación-Extensión	Mtro. Darío Ortiz Quijano
8.- Investigación	Mtro. Darío Ortiz Quijano
9.- Infraestructura y Equipamiento	Mtra. Yesenia Cruz Mendoza
10.- Gestión Administrativa y Financiamiento	Mtra. Yesenia Cruz Mendoza

5. Actualización de reactivos del examen de ingreso a la Licenciatura, coordinan:

- a. Gastronomía: Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola
 - i. Capacitación de elaboración de reactivos (miércoles 30 de mayo, 9:15 am y 2:00 pm)
- b. Turismo: Mtro. Darío Ortiz Quijano

6. SGC

Captura oportuna de evaluaciones mensuales (asignaturas que deben capturar en mayo)

Cuatrimestre	Turismo	Gastronomía
3ro.	- Capital Humano - Mercadotecnia - Servicios de viaje	- Vitivinicultura - Panadería
9no.	- Desarrollo Turístico Sustentable - Turismo Alternativo	- Análisis e Interpretación Financiera - Cocina Mexicana - Gestión de la calidad

7. Convocatorias

a. Jóvenes Investigadores, los proyectos propuestos fueron los siguientes, quienes participaron en un concurso interno el 11 de junio:

Proyecto	Asesores	Alumnos participantes
Farmacia Viviente	Mtra. Yesenia Mendoza Cruz Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo Mtro. Darío Ortiz Quijano	1630589 Reyes López Ana Gabriela 1630585 Zárate Ortiz Fernando 1630262 Zúñiga Acosta Elizabeth
Desarrollo Turístico Rural, caso La Encarnación, Zimapan, Hgo.	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel Lic. Angélica María Daniel Medina Mtro. Juan Pablo Pérez Espinoza	1530045 Rivera Gómez Marlene 1530355 Mendoza Trejo Abigail 1530048 Martínez López Karina
Conociendo nuestra riqueza turística, caso San Nicolás, Ixmiquilpan, Hgo.	Mtra. Haidé Hernández Escamilla Lic. Bertha García Alarcón Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	1730068 Escamilla Mendoza Miguel Ángel 1730767 Hernández Martin Nohemí
"Ma 'yū, Ma hai: mis raíces, mi tierra" <i>Difusión y preservación de la memoria biocultural otomí – hñahñú del Valle del Mezquital.</i>	Mtro. Darío Eduardo Ortiz Quijano Mtro. Andrey Mendoza Hernández	Gabriela Tamayo Vargas José Armando Reyes Martínez Eduardo Rosas Morales Juan Luis Vargas Aguilar

b. Leamos la Ciencia para todos

Cuatrimestre	Turismo	Gastronomía
3ro.	Asesor: Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel Alumna: Vanesa Abigail Gutiérrez Olmos (3ª)	
9no.	Asesora: Lic. Angélica María Daniel Medina Alumna: Delia (9no.)	

c. Concurso Paella

Evento	Lugar y Fecha	Participantes
Concurso de Paella Freixenet 2018	Carr. San Juan del Río, Cadereyta Km. 40.5, Ezequiel Montes, Qro.	Alumnos de 9B. PE Gastronomía
Categoría Universidades	Sábado 26 de mayo	<input checked="" type="checkbox"/> 1530913 José Alejandro Barrera Callejas <input checked="" type="checkbox"/> 1530025 Brenda Carrillo Esteban <input checked="" type="checkbox"/> 1530812 Luis Fernando García Coxanteje <input checked="" type="checkbox"/> 1530789 Saúl Isaac Oliva Lugo <input checked="" type="checkbox"/> 1530226 Saúl Alonso Rojo Villeda
Paella Mixta	Inscripción \$2,000.00	Asesores: L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola Mra. Ana Rosa Cruz González Lic. Mildred Moreno Aguilera

Se solicita su colaboración para apoyar al equipo participante.

d. Actividad: Rifa

3 C, Turismo

Generar recursos económicos para cubrir los gastos de proyecto integrador

A). Venta de dulces, para rifas de dos paquetes de arreglos y cuidado personal dirigido a varones (cartera, perfume; pulsera, desodorante, pluma) o damas (maquillaje, monedero, blusa, collares, perfume, labial).

B). Venta de boletos para el evento Aqua Color Fest

Actividad	Fecha de venta	Día de la rifa	Total de boletos	Costo
Paquete para varón	Del 23 de Mayo al	30 de Junio	250	\$10
Paquete para dama	29 de Mayo		250	\$10
Boleto de Aqua Color Fest	Del 21 de junio al 18 de julio	18 de julio	250	\$20

Para la venta de dulces, no se interrumpen clases y solo se realizará en la hora de receso de los estudiantes.

e. Taller de Primeros Auxilios

Se tiene programado un Taller de 16 horas para los estudiantes de 9no. ctm. del PE de LDTs, con la Cruz Roja Mexicana (12 y 13 de junio).

8. Visitas industriales

Enviar propuestas de visitas industriales a más tardar el día jueves 24 de mayo



Cuatrimestre	Turismo	Gastronomía
3ro.	Yesenia Mendoza Cruz	1. Viñedo "La Redonda" 2. Feria del vino y el queso 31 de mayo y 01 de junio (3ª y 3B) Lic. Mildred Moreno Aguilera Lic. Jonathan de la Torre Almaráz (3C y 3D) Lic. Héctor A. Pérez Arreola Lic. Araceli Andrés Mejía
9no.	Congreso Turismo Rural San Luis Potosí 16, 17 y 18 de mayo de 2018	Ana Rosa Cruz González

Caracas


9. Proyectos integradores

Cuatrimestre	Turismo	Gastronomía
3ro.	<p>Índice Rúbrica Fecha de exposición de Lineamientos (24 de mayo, 14:00 hrs. Auditorio C) Fecha de ejecución de proyectos: 3ª (08), 3B (09) y 3C (10) de agosto.</p> <p>Concurso de logotipos: 31 de mayo, 8:00 hrs.</p> <p>Concurso de agencia de viajes: 06 de junio (todo el día)</p> <p>Selección de guías de turistas: 18 de junio, 15:00 hrs.</p>	<p>Índice Rúbrica Fecha de exposición de lineamientos Fecha de ejecución de proyectos: 08 de agosto</p>
9no.	<p>Índice Rúbrica Fecha de exposición de lineamientos: 24 de mayo de 2018 Fecha de ejecución de proyectos: 14 de agosto 15 de agosto, exposición a empresarios</p>	<p>Índice Rúbrica Fecha de exposición de lineamientos Fecha de ejecución de proyectos: 02 y 03 de agosto</p>

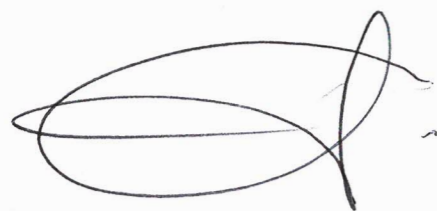






 AV







Tutoría

a. **Plan de tutoría**, entregar viernes 25 de mayo

Programa educativo: TSU Turismo **Cuatrimestre:** 5º **Grupo:** A
Nombre del Tutor: Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera

I. Objetivo:

Fortalecer los conocimientos y habilidades técnicas de especialización de los estudiantes mediante cursos académicos extracurriculares complementarios a los planes y programas de estudio.

Integrar al grupo por medio de técnicas de integración, para lograr un buen desarrollo académico, así como estar al pendiente del desempeño académico del mismo.

II. Diagnóstico académico del grupo:

El grupo 5º A de turismo es un grupo heterogéneo de alumnos con hábitos de estudio diferentes, algunos de forma regular y otros deficientes. Se ha evaluado y encontrado que existen situaciones que requieren atención del área psicopedagógica, también se observó que existe cierta desunión en el grupo por lo que se trabajará en este aspecto con técnicas de integración.

Mes de Trabajo	Actividad Programada	Objetivo	Fecha de Realización	Resultados Alcanzados
Ene-Abr 2018	1.-Integración de grupo por medio de técnicas grupales.	1.-Integrar al grupo para un mayor rendimiento en su desarrollo académico.	Ene-abr	1.-La integración se ha logrado pero se seguirá trabajando.

Impacto de la tutoría grupal

Enero:

Febrero:

Marzo:

Abril:

Impacto de la tutoría individual (casos atendidos, observaciones)

Enero:

Febrero:

Marzo:

Abril:

Nombre y firma del tutor

Firma de jefe de grupo

b. Análisis de promedios (anexo)

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL
 P.E. GASTRONOMÍA
 ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS CUATRIMESTRE MAYO - AGOSTO 2018

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio Mayo (4 de junio)	Promedio Junio (2 de julio)	Promedio Julio (2 de agosto)	Promedio Agosto (27 de agosto)	Promedio por asignatura	Promedio general	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Mejores tres promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
3° "A" Lic. Mildred Moreno Aguilera	Costos y presupuestos	CP Antonio Vargas Márquez												
	Fundamentos de Vitivinicultura	Lic. Jonathan de la Torre Almaráz												
	Estandarización de Píttalos	Lic. Luis Alberto López Cervantes												
	Administración de A y B I	Lic. Araceli Andrés Mejía												
	Pastelería	Lic. Mildred Moreno Aguilera												
	Formación Sociocultural III	Mtra. Haidé Hernández Escamilla												
	Inglés III													
3° "B" Lic. Jonathan de la Torre Almaráz	Costos y presupuestos	CP Antonio Vargas Márquez												
	Fundamentos de Vitivinicultura	Lic. Araceli Andrés Mejía												
	Estandarización de Píttalos	Lic. Jonathan de la Torre Almaráz												
	Administración de A y B I	Mtra. Ana Rosa Cruz González												
	Pastelería	Lic. Mildred Moreno Aguilera												
	Formación Sociocultural III	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez												
	Inglés III													
3° "C" Lic. Denhi Villeda Muñoz	Costos y presupuestos	CP Antonio Vargas Márquez												
	Fundamentos de Vitivinicultura	Lic. Araceli Andrés Mejía												
	Estandarización de Píttalos	Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola												
	Administración de A y B I	Mtra. Ana Rosa Cruz González												
	Pastelería	Lic. Denhi Villeda Muñoz												
	Formación Sociocultural III	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez												
	Inglés III													
3° "D" Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola	Costos y presupuestos	Mtra. Griselda López Benítez												
	Fundamentos de Vitivinicultura	Lic. Jonathan de la Torre Almaráz												
	Estandarización de Píttalos	Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola												
	Administración de A y B I	Mtra. Yesenia Mendoza Cruz												
	Pastelería	Lic. Denhi Villeda Muñoz												
	Formación Sociocultural III	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez												
	Inglés III													
5° "A" Lic. Rafael Darío Chaparro Rangiel	Ingeniería de Menú	Mtra. Ana Rosa Cruz González												
	Cocina Mexicana	Lic. Luis Alberto López Cervantes												
	Análisis e Interpretación Financiera	CP Antonio Vargas Márquez												
	Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangiel												
	Dirección de Equipo de Alto Rendimiento Inglés VIII	Ing. Amílcar Reséndiz Bolaños												
	Ingeniería de Menú	Mtra. Ana Rosa Cruz González												
	Cocina Mexicana	Lic. Luis Alberto López Cervantes												
9° "B" Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	Análisis e Interpretación Financiera	CP Antonio Vargas Márquez												
	Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez												
	Dirección de Equipo de Alto Rendimiento Inglés VIII	Ing. Fernanda Rojo												
	Ingeniería de Menú	Mtra. Ana Rosa Cruz González												
	Cocina Mexicana	Lic. Luis Alberto López Cervantes												

[Handwritten signatures and marks at the top right of the page]

[Handwritten signature on the right side of the page]

[Handwritten signature on the right side of the page]



[Large handwritten signature at the bottom right of the page]



[Handwritten signature and scribbles at the bottom left of the page]





[Handwritten signature and scribbles at the bottom center of the page]

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL
P.E. DE TURISMO
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS CUATRIMESTRE MAYO - AGOSTO 2018

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio Mayo (4 de junio)	Promedio Junio (2 de julio)	Promedio Julio (2 de agosto)	Promedio Agosto (27 de agosto)	Promedio por asignatura	Promedio general	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Mejores tres promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
3° "A" Mtro. Juan Pablo Pérez Espinoza	Métodos y Técnicas de Investigación	Mtro. Juan Pablo Pérez Espinoza												
	Servicios de Viaje	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera												
	Capital Humano	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera												
	Operaciones Contables y Financieras	Mtra. Griselda López Benítez												
	Mercadotecnia de Productos y Servicios Turísticos	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón												
	Integradora I	Mtro. Juan Pablo Pérez Espinoza												
	Formación Sociocultural III	Mtra. Haidé Hernández Escamilla												
3° "B" Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	Métodos y Técnicas de Investigación	Lic. Angélica María Daniel Medina												
	Servicios de Viaje	Mtra. Yesenia Méndez Cruz												
	Capital Humano	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera												
	Operaciones Contables y Financieras	Mtra. Griselda López Benítez												
	Mercadotecnia de Productos y Servicios Turísticos	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón												
	Integradora I	Mtra. Yesenia Méndez Cruz												
	Formación Sociocultural III	Mtra. Haidé Hernández Escamilla												
3° "C" Mtra. Haidé Hernández Escamilla	Métodos y Técnicas de Investigación	Lic. Angélica María Daniel Medina												
	Servicios de Viaje	Mtra. Yesenia Méndez Cruz												
	Capital Humano	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera												
	Operaciones Contables y Financieras	Mtra. Griselda López Benítez												
	Mercadotecnia de Productos y Servicios Turísticos	Mtra. Natalia Trejo Trejo												
	Integradora I	Lic. Angélica María Daniel Medina												
	Formación Sociocultural III	Mtra. Haidé Hernández Escamilla												
9° "A" Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	Mercadotecnia para Organizaciones Turísticas	Mtra. Natalia Trejo Trejo												
	Desarrollo Turístico Sustentables	Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo												
	Turismo Alternativo	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera												
	Creatividad (Flexible I)	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel												
	Dirección de equipos de alto rendimiento	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel												
	Inglés III													
9° "B" Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel	Mercadotecnia para Organizaciones Turísticas	Lic. Bertha García Alarcón												
	Desarrollo Turístico Sustentables	Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo												
	Turismo Alternativo	Mtro. Darío Ortiz Guilleno												
	Creatividad (Flexible I)	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel												
	Dirección de equipos de alto rendimiento	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera												
Inglés														

c. Directorio

Programa educativo	Grupo	Nombre del tutor	Matrícula	Nombre del jefe de grupo	Correo electrónico	Número de celular	Total de alumnos
TURISMO	3° A	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	26	Octavio Moreno Hernández	om804955@gmail.com	7721551036	76
	3° B	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	26				
	3° C	Mtra. Haidé Hernández Escamilla	24	Alejandro Santiago Barrera	santiagoalejand48@gmail.com	7731244601	
	6°A	Estadía	23				44
	6°B	Estadía	21				
	9° A	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	31	David Trejo Sánchez	davidmidech@hotmail.com	7721439154	61
9° B	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel	30	Elizabeth Cruz González	glzely615@gmail.com	7713651817		
GASTRONOMÍA	3° A	Lic. Mildred Moreno Aguilera	28	Michelle Guadalupe Pichardo Rosas	Michelpichardo.r@gmail.com	7717253383	114
	3° B	Jonathan De la Torre Almaraz	29	Ariana Itzel Corona Barrón	aryel.crown@gmail.com	7721080906	
	3° C	Lic. Denhí Villeda Muñoz	29	María Dolores	Mazai-juz21@hotmail.com	7721174918	
	3° D	Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola	28	Zubeida Martínez Hernández	Zuaz.9918@gmail.com	7721435747	
	6°A	Estadía	28		-		111
	6°B	Estadía	28		-		
	6°C	Estadía	30		-		
	6°D	Estadía	25		-		
	9° A	Mtra. Ana Rosa Cruz González	29	Edgar Pérez Avilés	peae_697@hotmail.com	7721305044	58
	9° B	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	29	Nayla Irais Viveros Martínez	irais_lila@hotmail.com	7721019965	
			464				464

[Handwritten signatures and scribbles at the top right of the page]

[Large handwritten signature on the right side of the table]

[Handwritten scribbles and signatures at the bottom left of the page]

[Handwritten scribbles and signatures at the bottom center of the page]

[Handwritten scribbles and signatures at the bottom right of the page]

10. Programa de Valores

Mayo en tutoría trabajar el valor de la "Libertad"

Una actividad por mes.

Evidencia fotográfica y el llenado de un formato (enviar a la Mtra. Haidé), cada fin de mes.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL
PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO
VALOR DEL MES "LIBERTAD"

Nivel: ____ Cuatrimestre: ____ Grupo: ____ Tutor: ____

Actividad	Objetivo	Descripción	Participantes	Evidencias

CRONOGRAMA MENSUAL

Valor de mes:
Objetivo:
Número de alumnos participantes:

¿Qué estrategia implemento para lograr el objetivo?	¿Qué acciones se derivan de las estrategias?	Fechas de realización

Evaluación del objetivo (Tutor)

Impacto en el objetivo del valor	Mucho	Poco	Nada
Que impacto han tenido las acciones en el objetivo			
Fue suficiente la difusión que se realizó para promover el valor			
Con las acciones realizadas aplicamos y vivimos el valor			
Considera que el valor fue reflexionado en cada una de las acciones			

Observaciones:

[Handwritten signatures and scribbles on the right margin]

[Handwritten scribbles at the bottom left]







[Handwritten signature]



[Handwritten scribble]

[Handwritten signature]

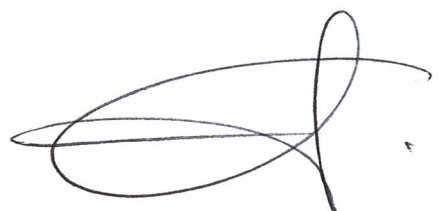
11. Colecta Cruz Roja

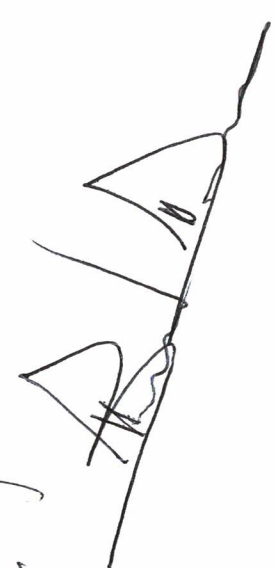
Programa educativo	Grupo	Nombre del tutor	Matrícula	Entregado
TURISMO	3° A	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	26	156
	3° B	Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera	26	156
	3° C	Mtra. Haidé Hernández Escamilla	24	144
	9° A	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	31	186
	9° B	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel	30	180
GASTRONOMÍA	3° A	Lic. Mildred Moreno Aguilera	28	168
	3° B	Jonathan De la Torre Almaraz	29 - 2	162
	3° C	Lic. Denhí Villeda Muñoz	29	174
	3° D	Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola	28	168
	9° A	Mtra. Ana Rosa Cruz González	29	174
	9° B	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	29	174
Recibidos 355 x 6 = 2,130.00				1,842
Pendientes \$288				







12. Actividades extracurriculares

- f. Del 16 al 17 de mayo, se participó en la Jornada Diversidad Cultural:
- Farmacia Viviente: Mtra. Yesenia Mendoza Cruz
 - Panel Preservación del Medio Ambiente: Mtra. Yesenia Mendoza Cruz
 - Grupo de danza de la UAT: Mtro. Darío Ortiz Quijano

Secretaría de Cultura & Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital
1ra. Jornada de la Diversidad Cultural en Universidades
Sede: UTVM 16 y 17 de mayo de 2018

Fecha/ Actividad/ Lugar	Público convocado		
Miércoles 16 de Mayo			
11:00 Hrs. Auditorio Centenario, Edificio "C", Vinculación.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
Conferencia Magistral: Migración y remesas en Hidalgo	28	UTVM PE de Lic. en Gastronomía	CP Antonio Vargas Márquez 3ªA
Lic. Juan de Dios Hernández Chávez	25	UTVM PE de Lic. en Turismo	Lic. Mónica Abigail Ávila Benítez 3ªA
Miércoles 16 de Mayo			
12:00 Hrs.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
Mesa de Diálogo 1: Migración y movilidad en el Valle del Mezquital	28	UTVM/PE de T.S.U. en Gastronomía	Lic. Héctor Pérez Arreola 3ºD
Ponentes: Dra. Laura Franco, Dra. María Félix Quezada y Dr. José Aurelio Granados Alcantar	25	UTVM/PE de T.S.U. en Turismo	T.S.U. Anaid Mendoza Jiménez 3ºB
Miércoles 16 de Mayo			
14:00 Hrs.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
La danza del Ixtle, Una mirada a la vida del Mezquital	25	T.S.U. en Turismo	Mtro. Juan Pablo Pérez Espinoza 3ªA
14:30 Hrs.			
Francisco de la Cruz Jiménez	10	UTVM Turismo	TSU. José Luis Jiménez Hernández 9ªA
Espectáculo de narración oral	10	UTVM Turismo	Lic. Salvador Sánchez Granllo 9ªB
Jueves 17 de Mayo			
11:00 Hrs.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
Mesa de Diálogo 2: Preservación de la Lengua Hñähñu			
Ponentes: Mtro. Hipólito Bartolo Marcos y Mtro. Alberto Avilés Cortes	29	UTVM/PE de Lic. En Gastro	9ªA
Jueves 17 de Mayo			
12:00 Hrs.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
Mesa de Diálogo 3: Salvaguarda del Medio Ambiente	29	UTVM PE de Lic. en Gastronomía	Ing. Daniela Rojo García 9ªB
Ponentes: Mtra. Yesenia Mendoza Cruz, Mtro. Daen Morales García, Dr. Gerardo Sánchez, e Ing. Mauro Vázquez Jahuey	28	UTVM PE de T.S.U. en Gastronomía	Mtra. Griselda López Benitez 3ºD
Jueves 17 de Mayo			
14:30Hrs.	# Personas	Programa Educativo	Profesor que los acompaña
Tejoncito Huasteco	29	UTVM/PE de LIC. en Gastronomía	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez 9ªB
Música tradicional huasteca	23	UTVM PE de TSU en Turismo	Mtra. Natalia Trejo Trejo 3ºC

Asuntos generales:

Pendientes por autorizar:

- Conferencia Mtro. Darío Ortiz
- Actividad de Formación Sociocultural, Mtra. Haidé y Lic. Rodrigo Acevedo

Tercero C de Turismo está apoyando con el riego de la Farmacia Viviente

Se convocará a los estudiantes de 9no. ctm. para exponer en qué consiste la práctica de servicio social.

Se cierra la presente, siendo las 10:30 hrs. del día de su realización.