



Ixmiquilpan Hidalgo a 07 de mayo del 2013

LIC. YASHARED SALDAÑA TAPIA
DIRECTORA DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO
PRESENTE

Asunto: Proyecto Integrador

Por medio de la presente hacemos de su conocimiento la propuesta del proyecto integrador del cuatrimestre mayo-agosto del 2013, anexando el índice tentativo del mismo.

Propósito

“Exposición de vitivinicultura y maridaje con platillos vanguardistas”

Objetivo general

Desarrollar una exposición acerca de la cultura vinícola (vendimia, cata, servicio y maridaje), mediante la representación de una fiesta de vendimia, espacios de cata y espacios de muestras gastronómicas vanguardistas con platillos típicos mexicanos y pastelería, con la finalidad de fortificar y crear en el alumno la competitividad dentro de la creación de platillos y de la propuesta de maridaje.

Asignaturas involucradas

Materia	Docentes
Pastelería	L.G. Chef. Karina Vargas Rivera
Estandarización de platillos	L.G. Chef. Luis Alberto López Cervantes
Fundamentos de Vitivinicultura	L.G. Chef. Itz'iel Briseida Rebolledo Hernández
Administración de Alimentos y Bebidas I	Lic. Angélica María Barranco Ibarra
Costos y Presupuestos	Ing. Anel Torres Biñuelo

Generalidades

Representación de una vendimia, en la explanada ubicada enfrente del edificio H, talleres impartidos por los alumnos de gastronomía, Cata y servicio de vinos, maridaje con alimentos vanguardistas, concurso de deconstrucción de platillos típicos mexicanos.



PROYECTO

Exposición de vinos y maridaje

- Portada
- Índice
- Introducción
- Objetivo
- Justificación
- Marco Teórico
- Metodología
- Conclusiones
- Bibliografía y fuentes Consultadas

PLANEACION Y EJECUCION DE LA EXPOSICION DE VINOS Y MARIDAJE

“Exposición de vitivinicultura y maridaje con platillos vanguardistas”

Planeación

Capitulo I

- Propuesta
- Introducción
- Misión
- Visión
- Objetivo General
- Objetivo Especifico

Logística del evento en general

Capitulo II

- Descripción del evento
- Croquis y distribución de áreas
- Organigrama

Logística de actividades

Capitulo III

- Datos generales de las actividades
- Estructura general de actividades
- Estructura organizacional de actividades



Minuta Informativa de Proyecto Integrador

Mayo - Agosto 2013

3ros del TSU en Gastronomía

“Exposición de Vitivinicultura y Maridaje con Platos Vanguardistas”

Docentes	Firma	Fecha
Docente Nuevo		
L.G. Chef. Luis Alberto López Cervantes		15/Mayo/2013
L.G. Chef. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández		15/Mayo/2013
L.G. Chef. Karina Vargas Rivera		15/Mayo/2013
Lic. Angélica María Barranco Ibarra		
Ing. Anel Torres Biñuelo		15/05/2013

Jefes De Grupo 3 "A", "B", "C".	Firma	Fecha
Marco Antonio González Castillo 3 "A"		15/Mayo/2013
Luis Miguel Martín Martín 3 "B"		15/Mayo/2013
Sandra Lugo Sánchez 3 "C"		15/Mayo/13