

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMIA
PROYECTO INTEGRADOR 1er CUATRIMESTRE

MINUTA 2 – OCT. 23, 2014

La reunión dio inicio a las 14:05 hrs. y concluyó 15:00 hrs. Con la asistencia de: Psic. José Ali Sánchez Trejo, Lic. Karina Vargas Rivera, Lic. Rodrigo López Rivera, Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola., Ing. Argelia Sánchez Salazar y Lic. Briseida Rebolledo Hernández En donde establecieron y acordaron los siguientes puntos:

1. El Lic. Héctor mencionó la posibilidad de modificar la fecha establecida debido a las distintas actividades de varios profesores que se encuentran dentro del programa de becas de movilidad, pero los mismos profesores mencionaron que las fechas no afectarían en el desarrollo del mismo proyecto y sus revisiones.
2. Todos los profesores estuvieron de acuerdo de que debido al tamaño de los grupos y el espacio disponible en los laboratorios y en las zonas donde se desarrollará la presentación, lo más pertinente era dividir en dos grupos y realizar dos presentaciones una siguiendo la línea de la época Porfirista y otra enfocándose a la cocina Francesa ya que las dos cocinas son muy similares. Las dos fechas de presentación serán el 4 y 5 de diciembre, las cuales estarán sujetas a modificación si las actividades institucionales lo ameritan.
3. Se acordó que los profesores enviarían sus cronogramas y formas de evaluación el día 28 de Octubre del presente.
4. Se dividieron a los grupos de la siguiente manera:

Porfiriato	Francesa
A y B	C y D

5. Se consideró que el banquete será servido para algunos profesores representativos de la carrera de Turismo y a los mismos profesores involucrados en el proyecto integrador, teniendo en consideración de 15 a 20 personas.
6. La Ing. Argelia cuestionó acerca de la forma en que se iba a revisar los avances de la información y evidencias digitales ya que ella ya había pedido un formato específico, con lo que se le mencionó que los coordinadores serían quienes revisarían las evidencias finales y que cada materia, de acuerdo con el índice revisaría los apartados específicos enfocados a su materia.
7. Se acordó que durante la presentación se les darán alrededor de 10 min. De tiempo para exponer la presentación de las generalidades del proyecto, el banquete y concepto y una vez hecho eso los alumnos darán un recorrido mostrando los distintos productos gastronómicos elaborados, los procesos y demás aspectos directamente relacionados con la producción de los mismos. Con lo que se pediría el apoyo de la materia de **Expresión Oral y Escrita** para que evalué la calidad de la presentación oral de los alumnos.
8. Por último se exhortó a los compañeros a informar acerca de los puntos tratados a los demás docentes que no pudieron asistir a la reunión.



Handwritten signature: L.G. KARINA VARGAS

Handwritten number: 11

Handwritten signatures and scribbles at the bottom right of the page.

Nota: Se les recuerda a todos los participantes del proyecto que cualquier duda relacionada al desarrollo mismo del proyecto o de las revisiones, documentos y normativas puede ser atendida por este medio o directamente en persona con los coordinadores del mismo.

“Aprender, Emprender y Transformar”

L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola
Psic. José Ali Sánchez Trejo
Septiembre - Diciembre, 2014.

L.G. KARINA VARGAS R.

