

**PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA
RECETARIO DE METODOS Y TECNICAS CULINARIAS**

Ixmiquilpan, Hidalgo, a 21 de mayo del 2014

**A QUIEN CORRESPONDA
PRESENTE**

Asunto: Minuta

Siendo las 16: 00 hrs. Del día jueves 15 de mayo del año en curso, dentro de la reunión que realizo el cuerpo académico de gastronomía, se concluyeron los siguientes puntos:

- Se llegó al acuerdo de que la actividad integradora del cuatrimestre mayo-agosto del 2014, será una exposición del vino mexicano, denominada "Enogastronómica 2014".
- Las actividades realizadas en dicha exposición serán; exposición del vino mexicano, maridaje de vinos con bocadillos de distintas cocinas del mundo, presentación de un pastel representativo, representación de una vendimia y anexo a actividades deportivas.
- Las cocinas expuestas en la Enogastronómica darán seguimiento a la investigación realizada por los alumnos anteriormente con referencia a su proyecto integrador, quedando de la siguiente manera: 3 "A"= Fast food, 3"B" = Cocina mexicana, 3"C" = Cocina Oriental, 3 "D" = Cocina francesa.
- El pastel representativo, será realizado por el equipo ganador de un concurso interno de pastelería, actividad que tendrá como finalidad la aplicación de los conocimientos adquiridos dentro de dicha materia.
- La exposición el vino, representación de la vendimia y maridajes realizados, tendrán como finalidad la aplicación de los conocimientos adquiridos en la materia de vitivinicultura.
- Los bocadillos generados y los montajes realizados, serán desarrollados en base a los conocimientos aplicados en la materia de estandarización, así como el costeo del evento auxiliados de la materia de costos.
- Anexo a las actividades se realizaron actividades deportivas con la finalidad de generar la integración y convivencia de los alumnos.
- Se propone que el evento tenga un costo de acceso de \$ 75.00 setenta y cinco pesos con cero centavos, con la finalidad de reintegrar un poco de dinero a los alumnos, así como dar el derecho a los participantes a adquirir; una copa de vino tinto, 5 bocadillos de las distintas cocinas, 2 oz de vino para su degustación y porción de pastel.
- Por último el lugar propuesto para dicho evento es en el lobby del bicentenario, en la primer quincena de agosto del año en curso.

Atentamente

P.E. de Gastronomía

