

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

PROYECTO INTEGRADOR 7º CUATRIMESTRE SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2014

“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE COMPRAS DE ESTABLECIMIENTOS Y BEBIDAS”

El día de hoy, jueves 02 de Octubre del año en curso, se convocó a reunión a los profesores que imparten materias a estudiantes de 7º cuatrimestre de Gastronomía, solicitud que atendieron puntualmente el L.G. Luis Alberto López Cervantes, L.G. Rodrigo Daniel López Rivera, Ing. Diego Alfonso Castañeda Moreno, C. Antonio Vargas Márquez, Ing. Anel Torres Biñuelo, Lic Angélica María Daniel, Ing. Carlos Ismael Lechuga Trejo y Lic. Argelia Sánchez Salazar

El objetivo de la reunión fue llegar a un acuerdo sobre lo que será el proyecto integrador de los alumnos antes mencionados y las actividades que se realizaran para el desarrollo y ejecución del mismo.

Mediante una lluvia de ideas sobre las posibles opciones que parecían viables para ser ejecutadas como proyecto integrador, se llegó al acuerdo de generar un Manual de procedimientos del área de compras de establecimientos de alimentos y bebidas. Involucrando y poniendo a prueba las competencias que han sido generadas en los alumnos a lo largo de su trayectoria como estudiantes de TSU en Gastronomía Además de hacer uso de las competencias que estarán formando en las materias que cursan actualmente y que se involucran en su proyecto integrador, las cuales son las siguientes:

MATERIA	Profesores que la imparten
Calidad en el servicio	Ing. Carlos Ismael Lechuga Trejo
Administración del tiempo	Lic. Angélica Ma. Daniel Medina Lic. Anel Torres Biñuelo
Gestión de compras	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Luis Alberto López Cervantes
Ingeniería en procesos gastronómicos	Ing. Diego Castañeda
Control de costos de alimentos y bebidas	C.P. Antonio Vargas Márquez
Informática para la Gastronomía	Lic. Argelia Sánchez Salazar

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

De acuerdo a lo que se ha discutido sobre lo que se pretende que los alumnos realicen con este manual son:

1. Se formarán dos equipos por grupo, siendo en total 4 equipos por los dos grupos
2. Cada manual será en determinación a la empresa asignada a cada equipo (Pub, Restaurante de especialidad vegetariana Restaurante de especialidad en cortes y un Bar de Tapas
3. Los docentes previamente mencionados se comprometen a la entrega de los índices de su materia a los líderes del proyecto, para la integración de los temas a realizar con fecha límite del 6 de Octubre del 2014
4. Los docentes previamente mencionados se comprometen a la entrega de los instrumentos de evaluación de su materia a los líderes del proyecto, para la integración del expediente del proyecto
5. La siguiente reunión a celebrar con base a este tema será el próximo 9 de octubre del 2014, en la sala de juntas del edificio H

La acción a seguir es que los docentes enviarán de manera digital, al correo electrónico rdlopez@utvm.edu.mx, los puntos que deseen incluir para estructurar el índice oficial que será entregado a los alumnos a la brevedad posible por el L.G Rodrigo Daniel López Rivera, el cual les servirá de guía para armar su portafolio de evidencias que entregaran de manera digital (aún no se estipula fecha de entrega).

Para finalizar la reunión, se pide a los profesores atender las dudas de los alumnos y generar un calendario de revisión de avances de proyecto para dárselo a conocer a los estudiantes.

Elaboró: L.G Rodrigo Daniel López Rivera
L.G Luis Alberto López Cervantes

Octubre 2, 2014