

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA
PROYECTO INTEGRADOR 4º CUATRIMESTRE SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2014
“FERIA DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS”

El día de hoy, jueves 11 de septiembre del año en curso, se convocó a reunión a los profesores que imparten materias a estudiantes de 4º cuatrimestre de Gastronomía, solicitud que atendieron puntualmente el L.G. Luis Alberto López Cervantes (colaborador), L.G. Rodrigo Daniel López Rivera, L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola, Lic. José Alí Sánchez Trejo, Lic. Ma. Guadalupe Pérez Márquez, L.G. Itzel Briseida Rebolledo Hernández y L.G. Karina Vargas Rivera.

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 una “Feria de empresas Gastronómicas”, en la cual, los alumnos pondrán en práctica diversos conocimientos adquiridos a lo largo de su carrera como TSU en Gastronomía, siendo éstos de materias como administración de alimentos y bebidas I, estandarización de platillos, costos y presupuestos, fundamentos de nutrición, etc. 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
Administración de A y B	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola
Mercadotecnia	Lic. María Guadalupe Pérez Márquez
Servicios	L.G. Itzel Briseida Rebolledo Hernández
Formación Sociocultural	Lic. José Alí Sánchez Trejo
Integradora I	L.G. Karina Vargas Rivera

De igual manera, se pretende involucrar a las materia de Inglés y Francés, por lo que se ha estipulado que los alumnos realicen un abstract de sus exposición y lo expongan de manera oral en inglés. Por otro lado,

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

para la materia de francés, se pretende que los estudiantes realicen una carta muestra de los platillos que ofrecerán en su establecimiento de A y B, la cual debe estar escrita en este idioma.

De acuerdo a lo que se ha discutido sobre lo que se pretende que los alumnos hagan en esta feria gastronómica, se han planteado los siguientes puntos:

1. Se formarán cuatro empresas gastronómicas por grupo, siendo en total 12 empresas de A y B.
2. Cada empresa debe tener un concepto diferente, procurando no repetir conceptos, por lo que se busca que los alumnos planteen ideas innovadoras y atractivas como empresas.
3. De acuerdo a lo que se estipule en el índice del proyecto, los estudiantes deberán armar y diseñar todo lo concerniente a sus empresas, trabajo que expondrán el día 27 de noviembre del año en curso (fecha tentativa) en el vestíbulo del Bicentenario, en donde se le asignará un área a cada empresa para que monte su estante con lo que consideren necesario para su exposición.
4. Se pretende contactar a profesores de AyEP como apoyo para la evaluación de las empresas.
5. Se planea dar continuidad a este proyecto en el periodo Enero-Abril 2015, delimitando el número de empresas (esto en base a las evaluaciones realizadas) y ejecutándolas ya de manera formal en una muestra de servicio al comensal.

La acción a seguir es que los docentes enviarán de manera digital, al correo electrónico kvargas@utvm.edu.mx, los puntos que deseen incluir para estructurar el índice oficial que será entregado a los alumnos a la brevedad posible por la L.G. Karina Vargas Rivera en la materia de Integradora I, 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. Karina Vargas Rivera

Septiembre 11, 2014