

## PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

### LINEAMIENTOS PROYECTO INTEGRADOR CONCURSO FASTFOOD GOURMET

1. LOS ASPECTOS A CONSIDERAR PARA ELEGIR A LA EMPRESA GANADORA SERÁN:
  - **QUE LA EMPRESA LLEGUE A LA VENTA MÁXIMA DE 20 PLATILLOS.**
  - **LOS RESULTADOS ARROJADOS POR LA ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.**
  - **QUE LA TEMÁTICA DE SU EMPRESA VAYA ACORDE A LO ESTABLECIDO INICIALMENTE.**
2. LA APERTURA DE LOS CONCEPTOS SERÁ A LAS 11 HRS. EN PUNTO Y SE CERRARA A LAS 16 HRS. (EN TODO ESTE LAPSO DE TIEMPO NO PODRÁN RETIRAR SUS STANDS, NI LOS ALUMNOS PUEDEN AUSENTARSE POR NINGÚN MOTIVO).
3. PODRÁN HACER USO DEL LABORATORIO A PARTIR DE LA 7 AM Y SE LES ASIGNARÁ UN ÁREA EN ESPECÍFICO POR EQUIPO, LA CUAL DEBERÁN ENTREGAR PERFECTAMENTE LIMPIA AL TERMINO DE LA ACTIVIDAD (RECORDAR QUE PREVIAMENTE TENDRÁN QUE SOLICITAR SUS RESPECTIVAS REQUISICIONES)
4. ES RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS TRAER SU EQUIPO O INSUMOS NECESARIOS PARA EL MONTAJE DE SU STAND YA QUE NO PODRÁ SER UTILIZADO MOBILIARIO O EQUIPO DE LOS LABORATORIOS Y AULAS DE GASTRONOMÍA.
5. NOTIFICAR AL ÁREA DE SEGURIDAD EL INGRESO DE VEHÍCULOS CON EQUIPO.
6. SE RESTRINGE EL ACCESO A LOS LABORATORIOS A QUIENES NO TENGAN ACTIVIDADES DENTRO DE LOS MISMOS.
7. PARA LA REALIZACIÓN DE ESTA ACTIVIDAD DEBEN ACATAR LOS LINEAMIENTOS DEL REGLAMENTO DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA.
8. SE EVALUARÁN EN TODO PROCESO LOS LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE.
9. AL FINAL DE LA ACTIVIDAD ENTREGAR A LA CHEF BRIS TODAS LAS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN REALIZADAS.
10. LA CALIFICACIÓN QUE SE EMITA SERÁ INAPELABLE.

