

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA
PROYECTO INTEGRADOR 2º CUATRIMESTRE ENERO- ABRIL 2015

Se convocó a reunión a los profesores que imparten materias a estudiantes de 2º Cuatrimestre de Gastronomía, solicitud que atendieron puntualmente la L.G. Karina Vargas Rivera, L.G. Luis Alberto López Cervantes, L.G. Rodrigo Daniel López Rivera y L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola.

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 realizarán para el desarrollo y ejecución del mismo.

Antes de empezar a planear el proyecto integrador de los estudiantes, se han tomado en cuenta las materias que cursan y los profesores que las imparten:

MATERIA	Profesores que la imparten
Operación de Bar	L.G. Briseida Rebolledo Hernández
Formación Sociocultural	LIC. Haide Hernández Escamilla
Manejo de Almacén	L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola
Panadería	L. G. Karina Vargas Rivera
Métodos y Técnicas Culinarias	L.G. Luis Alberto López Cervantes L.G. Rodrigo Daniel López Rivera
Estadística	LIC. Juan Pablo Pérez Espinoza
Fundamentos de Nutrición	QA. Obdulia Estrada Urbano ING. Mauro Vázquez Jahuey

Se estipuló que el proyecto integrador de los alumnos para este periodo escolar (Enero-Abril 2015), se basará en la realización de un "Manual (Recetario de cocina)"



PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

De acuerdo a lo antes mencionado, se llegó a los siguientes acuerdos:

1. Se dividirán los grupos en dos equipos, A y B trabajaran México y los grupos C y D trabajaran Francia realizando las recetas más tradicionales de los países en los cuales incluirán: sopas, pastas y mariscos.
2. De acuerdo a lo que se estipule en el índice del proyecto, los estudiantes deberán realizar un recetario con las recetas y conceptos de almacén el cual estará integrado por 20 recetas.
3. La fecha de entrega está programada para el día 10 de Abril, el cual deberá de ser entregado de forma impresa y digital.

La acción a seguir es que los docentes enviarán de manera digital, al correo electrónico hperez@utvm.edu.mx el día lunes 22 de Enero del año en curso, los puntos que deseen incluir para estructurar el índice oficial que será entregado a los alumnos a la brevedad posible por los L.G. Rodrigo Daniel López Rivera, L.G. Luis Alberto López Cervantes y L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola en las materias de Métodos y Técnicas culinarias y Manejo de Almacén, el cual les servirá de guía para armar su portafolio de evidencias que entregaran de manera digital.

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. Héctor Alonso Pérez Arreola

Enero 19, 2015

