

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA
PROYECTO INTEGRADOR 8vo ENERO-ABRIL 2015

“Exposición de la gastronomía Europea y la adición de técnicas vanguardistas en mixología”

El día de hoy, jueves 22 de Enero del año en curso, se convocó a reunión a los profesores que imparten materias a estudiantes de 8vo cuatrimestre de Gastronomía, solicitud que atendieron puntualmente el L.G. Luis Alberto López Cervantes, L.G. Rodrigo Daniel López Rivera, L.G. Itzel Briseida Rebolledo Hernández, Lic. Bertha Eugenia García A.

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.

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 “Exposición de la gastronomía en regiones Europeas”, 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 Cocina Europea, Mixología, Contabilidad Administrativa, Planeación y Organización del trabajo y patrimonio Culinario de México. 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
Cocina Europea	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Luis Alberto López Cervantes
Mixología	L. G. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández
Contabilidad Administrativa,	C.P. Antonio Vargas Márquez
Planeación Y Organización Del Trabajo	Lic. Bertha E. García A
Patrimonio Culinario De México	Lic. Darío O. Quijano;
Inglés	

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

1. Se agruparán por regiones gastronómicas de los países Italia (8 “A”) y España (8 “B”), siendo en total un aproximado de 18 stands de exposición.
2. Las Exposiciones deben desarrollarse con base a aspectos culturales según corresponda a la región y en relación a la gastronomía.

Darío O. Quijano

Itzel Briseida Rebolledo
 Chef. Briseida Rebolledo

Rodrigo Daniel López Rivera
 Rodrigo Daniel López Rivera

Luis Alberto López Cervantes
 Luis A. López C.

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

3. Cada región debe elaborar y exhibir Alimentos y Bebidas representativos de la misma. Así como la cantidad de 30 porciones, para realizar degustaciones de los invitados.
4. De acuerdo a lo que se estipule en el índice del proyecto, los estudiantes deberán armar y diseñar todo lo concerniente a sus stands de exposición, trabajo que expondrán el día 27 de marzo del año en curso a las 11:00 Hrs (fecha tentativa) en el jardín anexo al edificio H, en donde se le asignará un área a cada stand para que montaje con lo que consideren necesario para su exposición.
5. En cuanto a la evaluación, se llevara a cabo por nuestros invitados especiales, proponiendo a Los directivos de Carrera de nuestra casa de estudios así como de los profesores de asignatura L.G. Karina Vargas Rivera y L.G. Héctor
6. A. Pérez Arreola
7. Se harán partícipes de público a los alumnos del Programa Educativo en Gastronomía para el desarrollo del evento quienes podrán presenciar las distintas exposiciones y degustación de menús.
8. Esta actividad es parte del cierre de la semana académica de gastronomía, por lo que a final del evento se hará el protocolo de clausura y agradecimiento del mismo.

La acción a seguir es que los docentes enviarán de manera digital, al correo electrónico lalopez@utvm.edu.mx, los puntos que deseen incluir para estructurar el índice oficial que será entregado a los alumnos a la brevedad posible por L.G. Luis Alberto López Cervantes y L.G. Rodrigo Daniel Lopez Rivera en la materia líder de Proyecto Cocina Europea, 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.

22 de enero del 2015

Elaboró: Programa Educativo de Gastronomía


Daniel Ortiz G.



