

Ixmiquilpan Hidalgo a 1 de noviembre del 2015

## Índice de Proyecto Integrador 7o cuatrimestre.

### 1. Ingeniería de Procesos Gastronómicos

1. 1 Realizar el Diagrama de Gantt del proyecto.
2. 1 Determinar la ruta crítica del proyecto.
3. 1 Realizar la matriz de identificación de puntos críticos modelo HACCP.

### 2. Patrimonio Culinario de México.

2. 1 Concepto de patrimonio cultural (Unesco / Conaculta).
2. 2 Concepto de patrimonio culinario (Rutas gastronómicas de México - Sector).
- 2.3 Influencia de la cocina oriental en la gastronomía mexicana.
  2. 3.1 Ingredientes y productos orientales utilizados en la cocina mexicana.
  2. 3.2 Platillos mexicanos de origen o con influencia oriental.
  2. 3.3 Lugares en México donde se consumen alimentos y platillos de origen oriental.

### 3. Administración del tiempo

- 3.1 Lista de actividades.
- 3.2 Matriz del tiempo con la priorización de las actividades del punto anterior.
- 3.3 Las actividades agendadas (agenda) esto incluye día, horario y duración es decir cuánto tiempo.
- 3.4 Cronograma de actividades.

### 4. Cocina Oriental

- 4.1 Generalidades de cocina china
  - 4.1.1 Ubicación geográfica
  - 4.1.2 Gastronomía
- 4.2 Ingredientes representativos de la cocina china
- 4.3 Platillos de la cocina Japonesa
- 4.1 Generalidades de cocina Japonesa
  - 4.1.1 Ubicación geográfica
  - 4.1.2 Gastronomía
- 4.2 Ingredientes representativos de la cocina Japonesa
- 4.3 Platillos de la cocina Japonesa
- 4.1 Generalidades de cocina Tailandesa
  - 4.1.1 Ubicación geográfica
  - 4.1.2 Gastronomía
- 4.2 Ingredientes representativos de la cocina Tailandesa
- 4.3 Platillos de la cocina Tailandesa