

PROGRAMA EDUCATIVO GASTRONOMIA

Proyecto Integrador de 3er. cuatrimestre

Mayo 11, 2015

MINUTA 1

Gastronomía

Se inicia la reunión en el aula de profesores, planta alta del edificio H, a las 13:00 horas para definir la continuidad del proyecto integrador correspondiente a los alumnos de tercer cuatrimestre de la especialidad de gastronomía

Se reúnen como líderes del proyecto integrador Héctor Pérez Arreola y Rafael Darío Chaparro Rangel para definir el trabajo de continuidad correspondiente a los cuatrimestres primero y segundo de la especialidad gastronomía

Los trabajos realizados durante los cuatrimestres previos son:

- 1.- Investigación de las cocinas Francesa y mexicana en la época medieval
- 2.- Manual de cocina (francesa y mexicana)

La propuesta para el periodo mayo-agosto se define como la posibilidad de desarrollar los trabajos de primero y segundo con la finalidad de erigir 4 empresas por grupo, 4 grupos (16 empresas en total) de manera documental , esto implica no la realización de un evento.. Sino el soporte documental de las empresas bajo términos de protocolo, funciones, perfiles, ideario corporativo, imagen y elección del menú con receta estándar.

El proyecto integrador correspondiente al periodo mayo-agosto 2015 concluye con la exposición de logros y avances correspondientes a cada equipo.

Se pretende la continuidad en el cuarto cuatrimestre con la realización del proceso de comercialización.

Se acuerda por tanto la necesidad de convocar a los docentes participantes a una reunión el día miércoles 13 de mayo a las 11:00 horas en la sala adjunta a la dirección. Para:

- 1.- Explicar la propuesta a los docentes y asignaturas de tercer cuatrimestre
- 2.-Solicitar índice de su asignatura para la conformación del índice general y la realización de la rúbrica (entrega el 14 de mayo, hora por definir)
- 3.- Definir Fecha de presentación del proyecto (se propone día 22 de julio a partir de las 10:00 horas)
- 4.- Definir el aforo y los horarios.... (Exposición por cohorte o por grupo)
- 5.- Otros...

Participan:

Docentes	Asignatura
Anel Torres Biñuelo Juan pablo Pérez Espinoza	Costos y presupuestos
Briseida Rebolledo Hernández	Fundamentos de vitivinicultura
Rodrigo Daniel López Rivera Luis Alberto López Cervantes	Estandarización de platillos
Karina Vargas Rivera	Pastelería
Héctor Pérez Arreola Rafael Darío Chaparro Rangel	Administración de A yB
Haide Hernández Escamilla	Formación Sociocultural

Se finaliza la sesión de trabajo a las 14:00 horas 06 minutos del día en mención.

PROGRAMA EDUCATIVO GASTRONOMIA

Proyecto Integrador de 3er. cuatrimestre

Mayo 13, 2015

MINUTA 2

Gastronomía

Con la presencia de:

Anel Torres Biñuelo

Rodrigo Daniel López Rivera

Luis Alberto López Cervantes

Karina Vargas Rivera

Héctor Pérez Arreola

Rafael Darío Chaparro Rangel

Se lleva a cabo la primera reunión colectiva para acordar la realización del proyecto integrador correspondiente a los alumnos de tercer cuatrimestre de la especialidad de gastronomía.

Inicia a las 11:03 horas la reunión en la sala adjunta a la dirección y se da seguimiento a la orden previa del día.

Se menciona la idea general del proyecto, así como la propuesta básica de continuidad de los anteriores cuatrimestres

La Chef Karina hace la propuesta de cambiar de 4 proyectos a 3 o 2 por grupo, debido a que serían muchos equipos por evaluar y se multiplican los tiempos de revisión, valuación, etc. Además de proponer que este cuatrimestre el trabajo sea más práctico y concluya con operatividad. No solo como documental.

En ese sentido El Chef Alberto propone la modificación del proyecto para hacerlo más dinámico y operativo.

Propone la Chef Karina la realización de una actividad que incluya talleres, maridaje, catas, muestras dentro de un contexto cultural como actividad operativa.

Al Respecto el Chef Rodrigo propone la realización de una feria y un evento externo. Sobre esta idea la Ing. Anel propone la realización de un evento externo, aunque se contempla que el tiempo es insuficiente para este cuatrimestre y se define la viabilidad de realizar un evento interno en el que concursen los 8 equipos (2 por grupo) generando un menú basado en recetas de autor, que en cuarto cuatrimestre puede ser nuevamente sujeto a concurso para definir 3 proyectos y que a su vez en 5to. Cuatrimestre se genere solo un evento y la realización de un evento externo con características por definir.

En ese tenor se determina la realización de un evento interno (para alrededor de 20 personas) por cada equipo, (incluye a los docentes) para realizar y presentar un menú de 5 tiempos al menos y pudiendo ser hasta 7 tiempos, además de 1 bebida y maridaje complementario

Se define la presentación de estos proyectos en días comprendidos entre el 10 y el 14 de agosto por definir orden de realización.

Para finalizar se acordó:

1.- La entrega el día 14 de mayo de una propuesta de índice para la creación de un índice definitivo por asignaturas, se acordó el envío a los correos electrónicos de Héctor Arreola y Rafael Chaparro para su entrega definitiva el día 15 del mismo mes.

Respecto a las fechas de realización y presentación se definieron con anterioridad, invalidando la anterior propuesta de hacerlo el día 22.. Las fechas definitivas serán del 10 al 14 de agosto

Se definió el laboratorio como el lugar de presentación a razón de 2 equipos (un grupo) por día y comprendidos en las fechas señaladas.

Se acordó la entrega de un trabajo digital por equipo, que ha de ser entregado el 17 de agosto (una semana posterior a la realización de las presentaciones.

Se acordó la necesidad de realizar una nueva reunión para la realización de la rúbrica y la presentación-propuesta de un cronograma de trabajo para este periodo mayo-agosto de 2015.

Se acordó el envío de esta minuta vía electrónica y la posterior firma para respaldo del minutarario del proyecto integrador.

Finalmente se dio por terminada la reunión a las 12:12 horas.