

PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA

PROYECTO INTEGRADOR 2º CUATRIMESTRE ENERO- ABRIL 2016

Se convocó a reunión a los profesores que imparten materias técnicas a estudiantes de 2º Cuatrimestre del T.S.U. en Gastronomía, solicitud que atendieron puntualmente la L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola y L.G. Luis Alberto López Cervantes

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
Manejo de Almacén	L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola
Métodos y Técnicas culinarias	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Luis Alberto López Cervantes
Operación de bar	L.G. Briseida Rebolledo Hernández
Panadería	L.G. Karina Vargas Rivera
Fundamentos de Nutrición	Ing. Mauro Vázquez Jahuey Q.A. Obdulia Estrada Urbano

Se estipuló que el proyecto integrador de los alumnos para este periodo escolar (Enero-Abril 2016), se basará en la realización de Panes saludables.

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

1. Se realizarán 3 o 4 propuestos de panes saludables por grupo.
2. Los panes estarán enfocados en distintos tipos de población con ciertas características.

Se realizará en la segunda semana de Enero la segunda reunión en donde estarán involucrados todos los docentes que imparten clases al 2º grado del T.S.U. en Gastronomía para ajustar los detalles del proyecto. Así como agenda la entrega de índices de cada materia.

Elaboró: L.G. Héctor Alonso Pérez Arreola

[Handwritten signatures and names: Héctor Alonso Pérez Arreola, L.G. Briseida Rebolledo]

[Handwritten signatures and names: L.G. Karina Vargas Rivera, Mauro Vázquez Jahuey, Obdulia Estrada Urbano]

Enero 07, 2016