


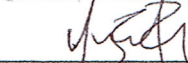

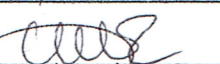


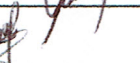



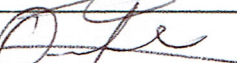

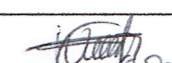



**PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE**

**Asistencia a la reunión Académica de Enero de 2017**  
**P.E. de Gastronomía.**

No.	NOMBRE DE DOCENTE	Firma de Asistencia
1	Lic. Bertha Eugenia García Alarcón	
2	Mtra. Haidé Hernández Escamilla	
3	L.G. Luis Alberto López Cervantes	
4	L.G. Karina Vargas Rivera	
5	L.G. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández	
6	L.G Héctor A. Pérez Arreola	
7	Mtra. Ana Rosa Cruz González	
8	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez	
9	Lic. Omar Roldán Palafox	
10	Q.A. Obdulia Estrada Urbano	
11	L.G. Jonathan De la Torre Almaraz	
12	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza	
13	Lic. Daniel Martínez Arteaga	
14	Lic. Oscar Flores Candanedo	
15	C.P. Antonio Vargas Márquez	
16	Lic. Victoria Gutiérrez Olvera	
17	Ing. Héctor Dirceu Reséndiz Trejo	
18	Ing. Mauro Vázquez Jahuey	
19	Ing. Quetzabel Moreno Mayorga	
20	Representante de la Coordinación de Idiomas	
21		

## Reunión Académica mes de enero 2017

Siendo las 13:00 hrs., del día 17 de enero de 2017, se encuentran reunidos el personal docente y administrativo del PE Gastronomía, en la sala de juntas de los PPEE de Turismo y Gastronomía, con el objetivo de llevar a cabo la reunión académica correspondiente al mes de enero de 2017. Tratando los siguientes puntos:

10. Pase de lista (anexo)
11. Se comentó sobre la asignación de materias de segunda oportunidad para su regularización, así como la integración de las planeaciones en el sistema (anexo listado de estudiantes y docentes asignados)
12. Se nombró al Líder de Cuerpo Académico del PE:
  - a. Mtra. Ana Rosa Cruz González. Gastronomía
13. Se nombraron a los líderes de cuatrimestres:

Gastronomía

  - a. Segundo: Mtra. Karina Vargas Rivera
  - b. Quinto: Mtro. Jonathan de la Torre Almaráz
  - c. Octavo: Lic. Luis Alberto López Cervantes
14. Captura de calificaciones, se recomienda capturar puntualmente las calificaciones de acuerdo a la planeación en el sistema.
15. Estadías
  - a. Se solicitó a los docentes estar en constante comunicación con los estudiantes a su cargo, para lo cual deberán informar a la dirección a la brevedad sobre las funciones que el estudiante estará desempeñando en la organización asignada.
  - b. Se recomendó que el tamaño de equipo de estudiantes no sea mayor a tres, con el objetivo de que todos trabajen en la integración de su memoria.
  - c. Se acordó revisar el índice del documento que los alumnos estarán integrando durante estas 14 semanas y estrategias para asegurar el cumplimiento de entrega y forma (fechas de entregas parciales y entrega final).
  - d. Se elaboró un ejemplo de evaluación avance estadía.

Aspectos a evaluar	Ponderación	Avance 1 25% Fecha:	Avance 2 25% Fecha:	Avance 3 25% Fecha:	Entrega final 25% Fecha:	Calificación final
Cumplimiento en fecha y hora establecida	10%	La empresa Metodología Referencias	Marco Teórico Referencias	III propuestas de mejora Referencias	Todos los Capítulos Resumen Palabras clave Introducción Indices Conclusiones Recomendaciones Referencias	
Información solicitada	30%					
Fundamento	25%					
Referencias	20%					
Presentación (formato, diseño, distribución, limpieza)	15%					
	100%					

#### 16. Análisis de grupos

Para las próximas reuniones académicas los tutores deberán de presentar los siguientes datos de sus grupos

- Número de estudiantes no aprobados por asignatura (estatus: primera o segunda oportunidad)
- Promedio de grupo y por asignatura
- Mejores promedios (3)
- Bajas
- Casos especiales (canalizaciones a psicopedagogía)

Visitas industriales:

17. Se solicitó a los docentes realizar la propuesta de visitas industriales, con el objetivo de integrar una planeación que considere a todos los cuatrimestre, quedando como responsables los siguientes:

Gastronomía: Lic. Itzel Briseida Rebolledo

18. Calendario de actividades, se integró el calendario, tomando en cuenta los siguientes:

- Talleres
- Prácticas

- c. Reuniones de comité
- d. Actividades externas

Asuntos generales:

4. Para el mes de marzo, los estudiantes de octavo cuatrimestre se capacitaran en temas alusivos a sus proyectos integradores, por lo que se der necesario faltaran a algunas clases (fechas pendientes)
5. Está pendiente la fecha de certificación No deje rastro.
6. Importante investigar sobre la certificación en atención al cliente.

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
TURISMO / GASTRONOMÍA  
CALENDARIO DE ACTIVIDADES**

**ENERO**

Sem	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1		10 Inicio de cuatrimestre	11	12	13	14
2	16 Inicio Segunda Oportunidad Exp. Programa de movilidad MEXPROTEC	17 Reunión Académica Turismo 11:00 hrs. Gastronomía 13:00 hrs. Reunión Comité Proyecto Integrador DPA 5C 13:00 hrs Darío Ortíz	18 Cumple América Platica de sensibilización con el Grupo 2C y 2E (Lic. Liz) 11:00 a 13:00 hrs.	19 Intercambio de experiencias Programa Inclusion. Docentes 2C y 2E Gastro (Lic. Liz) 10:00 hrs.	20 Reunión revisión índice de estadia 10:00 a 12:00 hrs. TUR 13:00 a 14:00 hrs. Gastronomía	21 Cumple Antonio
3	23 Entrega de índice y exposición de Proyecto (PE TUR)	24	25 Informe sobre los proyectos que van a desarrollar los estudiantes de estadia (asesores de estadia) Propuestas de visitas Industriales (Docentes)	26	27	28
4	30 Curso Chocolatería 2do.A Karina Vargas (todo el día)	31 Conferencia "Mirando de frente", 2A y 2B Gastro/ 5A Tur (10:00 hrs.) Daniel Martínez/ Karina Vargas/ Rafael Chaparro	1 Curso Chocolatería 2do.B Karina Vargas (todo el día) Festejo de cumpleaños (Haidé)	2 Curso Chocolatería 2do.B Karina Vargas (todo el día)	3 Curso Chocolatería 2do.C Karina Vargas (todo el día) Primer avance de estadia	4 Curso Chocolatería 2do.C Karina Vargas (todo el día) DOMINGO 05 Curso Chocolatería 2do.D Karina Vargas (todo el día)

# FEBRERO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
5	<p><b>Día Festivo</b></p> <p>Curso Chocolatería 2do.D Karina Vargas (todo el día)</p>	<p>Taller papel Maché (aulas de grupos)</p> <p>10 - 11 hrs. 2A 11 - 12 hrs. 2B 12 - 13 hrs. 2C (Dario Ortiz)</p> <p>Curso Chocolatería 2do.D Karina Vargas (todo el día)</p> <p>Taller 8A Gastronomía "Mi pareja, mi espejo" (12 a 14 hrs.)</p>	<p>Cumpleaños Mtra. Yesenia</p> <p>Conferencia "Prevención de violencia en el noviazgo", 2A y 2B Gastro/ 5A Tur (10:00 hrs.)</p> <p>Daniel Martinez/ Karina Vargas/ Rafael Chaparro</p> <p>Curso Chocolatería 2do.D Karina Vargas (todo el día)</p>	<p>Conferencia Haciendo Conciencia (Dra. Rocío Tello) 10:00 (ambos PPEE) Auditorio</p> <p>Ing. Carmen Julia</p> <p>Festival Pasiones Culinarias PPEE Tur y Gastronomía Ana Rosa Cruz</p>	<p>Visita de Diagnóstico mercado Morelos 5C (13:00 a 15:00 hrs. Mtr. Dario Ortiz)</p> <p>Pasiones culinarias</p>	
6	<p>Rally 8A y 8B TUR Mtra. Carmina</p> <p>Taller 2C Gastronomía "Salud Sexual" (11 a 13 hrs.)</p> <p>Taller 2A Gastronomía "Salud Sexual" (17 a 19 hrs.)</p>	<p>Día de la amistad</p> <p>Reunión Académica Turismo 11:00 hrs. Gastronomía 13:00 hrs.</p>	<p>Taller 8B Gastronomía "Mi pareja, mi espejo" (12 a 14 hrs.)</p>	<p>Festejo de cumpleaños y día de la amistad</p> <p>Conferencia "Prevención del embarazo", 2A y 2B Gastro/ 5A Tur (10:00 hrs.)</p> <p>Daniel Martinez/ Karina Vargas/ Rafael Chaparro</p> <p>Taller 2E Gastronomía "Salud Sexual" (11 a 13 hrs.)</p>	<p>Selección de temática para Proyecto Integrador (5A y 5B) Mtra. Yesenia Mendoza 12:00 a 14:00 hrs. Invitados todos los docentes</p> <p>Taller 5A Gastronomía "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (14 a 16 hrs.)</p>	
7	<p>Conferencia "Nuevas masculinidades", 2A y 2B Gastro/ 5A Tur (10:00 hrs.)</p> <p>Daniel Martinez/ Karina Vargas/ Rafael Chaparro</p>	<p>Curso Chocolatería 2do. C y D ctm. Karina Vargas</p> <p>Propuesta de empresas de estadia</p>	<p>Curso Chocolatería 2do.D y E ctm. Karina Vargas</p>	<p>Curso Chocolatería 2do.D y E ctm. Karina Vargas</p>	<p>Cumpleaños Mtra. Bertha</p> <p>Curso Chocolatería 2do. E ctm. Karina Vargas</p>	

	<p>Curso Chocolatería 2do. C y D ctm. Karina Vargas</p> <p>Taller 5C Gastronomía "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (17 a 19 hrs.)</p>	<p>Conferencia (A. Centenario) I+D+I (Investigación, desarrollo e innovación) 12 a 14 hrs. 8vos. LDTS Omar Roldán 8vos. Gastro</p>		<p>Visita de Diagnóstico mercado Morelos 5C (13:00 a 15:00 hrs. Mtr. Darío Ortiz</p> <p>Segundo avance de estadía</p> <p>Taller 2D Gastronomía "Salud Sexual" (11 a 13 hrs.)</p>	
<p>8</p>	<p>27</p>	<p>28</p> <p>Último día de captura de calificación</p>			

**MARZO**

Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
			1 Propuesta final por grupo Estadia	2 Taller 2B Turismo "Salud Sexual" (13 a 15 hrs.)	3 Certificación No Deje Rastro (5C). Querétaro, responsable Mtra. Bertha  Taller 2A Turismo "Salud Sexual" (13 a 15 hrs.)	4
9	6 Taller 5B Gastronomía "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (15 a 17 hrs.)	7 Reunión Académica Turismo 11:00 hrs. Gastronomía 13:00 hrs.	8 Cumpleaños Ana	9 Visita de Diagnóstico mercado Morelos 5C (13:00 a 15:00 hrs. Mtr. Darío Ortiz  Certificación Supervivencialismo (8B). Querétaro, responsable Mtra. Bertha	10 Certificación Supervivencialismo (8B). Querétaro, responsable Mtra. Bertha  Taller 2C Turismo "Salud Sexual" (16 a 18 hrs.)	11 Certificación Supervivencialismo (8B). Querétaro, responsable Mtra. Bertha
10	13 Cumpleaños Rodrigo A  Taller 5C Turismo "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (11 a 13 hrs.)	14 Taller 5A Turismo "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (16 a 18 hrs.)	15	16 Visita de Diagnóstico mercado Morelos 5C (13:00 a 15:00 hrs. Mtr. Darío Ortiz <b>Festejo de cumpleaños Marzo (Yessica Belém)</b> Certificación Supervivencialismo (8A). Querétaro, responsable Mtra. Bertha  Taller 5B Turismo "Ya termine la Uni y ahora ¿Qué?" (15 a 17 hrs.)	17 Certificación Supervivencialismo (8A). Querétaro, responsable Mtra. Bertha  Taller 8B Turismo "Mi pareja, mi espejo" (12 a 14 hrs.)	18 Certificación Supervivencialismo (8A). Querétaro, responsable Mtra. Bertha
11	20 Día Festivo	21	22 Conferencia (A Centenario) Habilidades del Emprendedor:	23 Exposición final 5C. Reservar D (pendiente)	24 Captura de segunda oportunidad	25



			<p>2A TUR (10 a 12 hrs.) Lic. América Virginia López</p> <p>2B yC TUR 12 a 14 hrs. (Rodrigo Acevedo y Rafael Chaparro)</p> <p>2DOS. Gastronomía (12 a 14 hrs.) (Bertha/Denhi/Briseida/Héctor/Quetzabel)</p>	<p>Ejecución de Proyecto en el Mercado 5C Lic. Darío</p>	<p>Exposición de Proyectos 8 A y B Mtra. Carmina 9:00 hrs.</p> <p>Tercer avance de estadía</p> <p>Taller 8A Turismo "Mi pareja, mi espejo" (12 a 14 hrs.)</p>	
12	27	28	29	30	31	
		<p>Pre exposición de 2do ctm. Sala de conferencias Edificio D. 12 a 15 hrs.</p>	<p>Ejecución de Proyecto del Mercado 5C Lic. Darío Ortiz 14:00 hrs.</p>	<p>Exposición de trabajo final Hotelaria (5to) Mtra. Yesenia Mendoza. 11 a 13 hrs. Lugar</p> <p>"Jornada de Inducción Laboral" 5tos. TUR. Lic. Darío Ortiz 5TOS. Gastro (Héctor/Ana Rosa)</p>	<p>Último día de captura de calificación</p>	

ABRIL

Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
13	3 2° A, Gastronomía, Tutor: Lic. Daniel Martínez 2° B, Gastronomía, Tutora: Lic. Karina Vargas 5° A de Turismo, Tutor: Lic. Rafael Chaparro.	4 Exposición final 2do. Ctm. Asisten todos los docentes Bicentenario 9:00 a 13:00 hrs.	5 Entrega de trabajo Final 5C	6 Contacto Directo con el Cliente. Guanajuato 5 A y B	7 Entrega final de memoria de estadía Turismo Contacto Directo con el Cliente. Guanajuato 5 A y B	8 Contacto Directo con el Cliente. Guanajuato 5 A y B
14	10 Entrega final de memoria de estadía Gastronomía	11 Reunión Académica Turismo 11:00 hrs. Gastronomía 13:00 hrs.	12	13 Día Festivo	14 Día Festivo	15
	17 Periodo vacacional	18 Periodo vacacional	19 Periodo vacacional	20 Periodo vacacional	21 Periodo vacacional	22
15	24	25 Fin de clases	26	27	28 Fin de cuatrimestre Organiza cumpleaños (Mtra. Bertha)	29 Héctor 30 de abril Mtro. Héctor, cumple años.