

## REUNIÓN ACADÉMICA PE GASTRONOMÍA

MES: FEBRERO 13 DE 2017.

1. Pase de lista
2. Orden del día
3. Análisis académico por grupo (tutores y docentes que imparten clase) (anexo)
4. Colecta "Ver bien para aprender mejor", \$3.00 por alumno

Entregar a Dirección a más tardar el lunes 20 de febrero.

Gastronomía (2A, 2B, 2D, 2E, 5A, 5B, 5C y 8B)

5. Estadías enero – abril 2017

### Reporte de avance | Memorias de estadía PE Gastronomía

Docente	Alumnos asignados	Avances reportados	Número de memorias	Observaciones
Óscar Flores Candanedo	5	4	4 (2,1,1,1)	80%
Luis Alberto López Cervantes	6	6	3 (1,2,3)	100%
Haidé Hernández Escamilla	3	3	2 (1 y 2)	100%
Omar	11	7	3 (1,3,3)	64%
Ana Rosa Cruz González	6	6	3 (2,2 y 2)	100%
Karina Vargas Rivera	6	0	0	0
Rodrigo Acevedo Domínguez	6	0	0	0
Jonathan de la Torre Almaraz	6	0	0	0
Bris	3	0	0	0
Total	52	26 (50%)	15	

Recomendaciones generales de acuerdo a los trabajos revisados por parte de los asesores:

#### EN FORMA

- Agregar portada con nombre de los estudiantes participantes
- Sugerir la lectura de los lineamientos a profundidad
- Resumir ligas
- Colocar bordes en ilustraciones
- Verificar ortografía
- Formato
- Citas y referencias
- Aprovechamiento de espacios en cada hoja
- En tablas, utilizar tamaño de letra más pequeña que el extenso
- No alterar formatos con código

#### EN FONDO

- Fortalecer la redacción y fundamento de FODA (mínimo seis aseveraciones por cuadrante).
- Mejorar el fundamento en toda la investigación.
- Ampliar la investigación de referencias.
  
- Antes del día viernes 24 de febrero, reportar a la dirección las observaciones del segundo avance de estadía (recibidas el día lunes 13 de febrero)
- Enviar evidencia del contacto con el asesor industrial de acuerdo al F-SA-21



## Informe de Visita de Estadía

Fecha: 07 de febrero de 2017

PERIODO: Enero – Abril 2017

PROGRAMA EDUCATIVO: Gastronomía

NOMBRE DEL ASESOR ACADÉMICO: \_\_\_\_\_

Nombre Organización / sello	Cuál es el objetivo académico de la visita	Nombre y firma de Estudiante(s)	Nombre y firma de Asesor Industrial	Descripción de acuerdos y actividades realizadas durante la visita.

\_\_\_\_\_  
Firma del Asesor Académico

\_\_\_\_\_  
Vo.Bo. Director del Programa Educativo

F-SA-21

### 6. Estadías mayo – agosto 2017

- a. Tutores de quinto dar seguimiento a solicitudes de estudiantes (TSU mayo-agosto 2017)
- b. Identificación de solicitudes actuales.
- Estudiantes de Gastronomía
  - o Apoyo para dar seguimiento del Programa de Capacitación a responsables de comedores del estado de Hidalgo (10 alumnos).

### 7. Actividades del PE

Por cada evento relevante que se realice en el PE ya sea externo o interno, reportar en formato power point, la actividad con el siguiente contenido:

- I. UTVM / PE /Nombre de la actividad / Lugar, hora y fecha
- II. Introducción / Objetivo /Competencias que fortalece
- III. Descripción
- IV. Participantes (asistentes/ponentes) / Impacto (social, económico o ambiental)
- V. Evidencia fotográfica
  - Mtra. Ana Rosa Cruz (Festival de Pasiones Culinarias)
  - Lic. Karina Vargas (Curso de chocolatería)

## **8. Seguimiento a regularizaciones**

Se solicita a los docentes que actualmente imparten regularizaciones de segunda oportunidad, informen inmediatamente cuando existan casos de inasistencias o no aprobación de actividades.

## **9. Proyecto “Mi primer empleo en vacaciones”**

El Mtro. Oscar Flores Candanedo, expuso un proyecto que está trabajando con los estudiantes de quinto cuatrimestre del PE de Gastronomía, que consiste en apoyar a los alumnos que durante el periodo vacacional tienen la necesidad de trabajar.

**OBJETIVO GENERAL:** Contribuir al desarrollo y experiencia laboral de los estudiantes, mediante la oportunidad de laborar en el periodo vacacional en empresas restauranteras de la región.

**OBJETIVO ESPECÍFICO:** Poner en práctica las competencias adquiridas en el transcurso de su estancia en la universidad, además de contribuir con el desarrollo y buenas prácticas de las empresas que participan.

### **DESARROLLO**

- **FASE 1**
  - **GESTIÓN:** Visita a empresas participantes, con la finalidad de presentar el proyecto, gestionar y conocer las posibles vacantes.
  - Periodo de implementación: del 03 al 20 de Febrero
- **FASE 2**
  - **CONVOCATORIA:** Publicación de convocatoria a los alumnos de gastronomía de 5to semestre que incluye; número de vacantes, perfil, requisitos para el estudiante, envío de CV, responsables.
  - Periodo: del 21 al 24 de Febrero
- **FASE 3**
  - **SELECCIÓN DE CANDIDATOS:** Este proceso se llevará a cabo en las instalaciones de la universidad, será mediante una sesión en la cual los estudiantes expresaran los motivos por los cuales ellos pretenden ocupar los puestos vacantes, tendrán un tiempo límite de 3 min por candidato, los cuales serán entrevistados por un grupo de profesores designados por la dirección.
  - Periodo de implementación: 28 de Febrero y 01 de Marzo

- FASE 4
  - PUBLICACIÓN DE RESULTADOS: Se hará de su conocimiento al candidato elegido, así como de la empresa a la que prestará su servicio.
  - Periodo: lunes 06 y 07 de Marzo
- FASE 5
  - PUESTA EN MARCHA: Se llevará a cabo los días 13 al 23 de Abril del año en curso, en este tiempo se realizará un visita para conocer el desarrollo del proyecto.

### **ENTREGA DE RESULTADOS**

El alumno entregará al asesor un resumen de sus actividades realizadas de manera general en la empresa, además de alguna observación de mejora que será entregada junto con una constancia expedida por la universidad a las empresas participantes.

### **DOCENTES PARTICIPANTES:**

Mtro. Óscar Flores Candanedo

Lic. Carmina Sánchez

Lic. Briseida Rebolledo

Algunas empresas con las que se ha tenido contacto son

- Mariscos crustacería (2 alumnos)
- Cactus (1 alumno)
- Tsunami (1 alumno)
- Bar Toritos (1 alumnos)
- Madhó Corrales (por visitar)
- The one (por visitar)
- Grutas Tolantongo (por visitar)
- El Tephathé (por visitar)

### **10. Captura oportuna de evaluaciones de acuerdo a la planeación**

Se solicita a los docentes realicen oportunamente la captura de sus evaluaciones de acuerdo a la planeación.

Se comentó que se enviaron correos personalizados a los que no realizaron la evaluación en fechas y mes correspondiente.

## **11. Auditoría interna**

Se informa a los docentes que la próxima semana se llevará la primera auditoría interna 2017, por lo que se sugiere leer los procedimientos que corresponden a su competencia:

### **PROGRAMACIÓN Y SEGUIMIENTO CUATRIMESTRAL DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS**

(P-DA-01)

### **EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE CON ENFOQUE BASADO EN COMPETENCIAS (P-DA-08)**

### **CONTROL Y SEGUIMIENTO DE ESTADÍAS (P-SA-02)**

Verificar: listas de asistencias, avance programático, evaluación, rubricas, planeaciones, seguimiento a estadías (enviar correo a los estudiantes solicitando carta de aceptación).

Los auditores no solo toman en cuenta lo que establecen estos procedimientos, también se basan en normas que por ejemplo solicitan evidencia de la satisfacción de los clientes en la aplicación de los procedimientos.

## **12. Curso para niños y adultos (14 semanas), familiares de mujeres que recibirán curso de manejo de alimentos en la UTM**

De acuerdo a información recibida por parte de la Secretaria Académica, se abre la posibilidad de impartir cursos dirigidos a niños y padres de familia, durante un periodo de 14 semanas (sábado y domingo), por lo que se les solicitó a los docentes sobre su interés de proponer algún taller.

Los docentes interesados fueron: Mtra. María Guadalupe, Mtra. Haidé, Lic. Angélica María, Mtro. Óscar, Mtro. Omar e Ing. Carmen Julia.

Algunas de las temáticas que podrían impartir serían: enotecnias, papel maché, dinámicas de grupo, entre otras.

La fecha probable de inicio es el sábado 23 de febrero y 24 de febrero.

Se solicita a los docentes la siguiente información de su propuesta:

1. Nombre del Curso - Taller
2. Objetivo
3. Contenido
4. Descripción (logística)
5. Duración
6. Lugar a efectuarse (aula, laboratorio, auditorio, sala)

## 7. Requerimientos (materiales)

### 13. ASUNTOS GENERALES

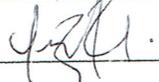
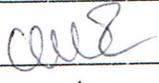
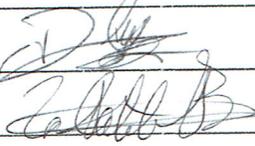
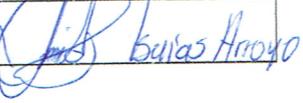
Con relación a la Liga que se les había proporcionado en la identificación de hábitos de consumo se les solicita la dejen pendiente por responder, ya que se efectuaran algunos cambios.

- Se les convoca a los docentes para que el próximo miércoles 22 de febrero a las 3 de la tarde, a una reunión a la sala de juntas, para conocer el procedimiento del desarrollo de encuestas en línea a través de google drive, por lo que deberán de traer su computadora con acceso a internet.
- Se les pide a los tutores, informar a estudiantes sobre la disponibilidad de métodos anticonceptivos en el área de servicios médicos.
- Es importante realizar una limpieza general de área externa del edificio H, por lo que se definirá un día para efectuar la actividad de limpieza y mantenimiento, así como la distribución de espacios por grupo.
- Derivado de los resultados de la encuesta que identifica los hábitos alimenticios de los estudiantes de los PPEE de Turismo y Gastronomía, se definirá un día deportivo, para que todos los estudiantes y docentes participen en esta actividad, fomentando la actividad física.

Sin más por el momento, se cierra la presente reunión, firmando los que en ella participan.

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

**Asistencia a la reunión Académica de Febrero 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. Ornar 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	Lic. Denhi Villeda Muñoz	
21	Representante de la Coordinación de Idiomas	

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
PE DE GASTRONOMÍA  
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ENERO DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
2 "A" Daniel Martínez	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez								
	Fundamentos de nutrición	O.A. Obdulia Estrada	8.64	5						
	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez	7.49	17						
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García	9.34	1			MENDOZA MARTÍNEZ KARINA (9.76) PEÑA BAXCAJAY YESSICA (9.38) GARCÍA ESTEBAN LILIANA (9.34)	0	Antonio (Tiene segunda oportunidad y no ha asistido a regularización) Urgente llamar para informar.	mayor atención y concientización a los alumnos.
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Jonathan de la Torre	8.96			8.64				
	Operación de bar	Lic. Briseida Rebolledo	9.14	4						
	Panadería	Lic. Karina Vargas	8.79		2					
	Inglés	Lic. Juan Carlos Mtz.	8.1							
	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez	NA	NA	NA					
	Fundamentos de nutrición	O.A. Obdulia Estrada	8.18	10	2					
2 "B" Karina Vargas	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez	6.43	19	0					
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García	NA	NA	NA					
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Denhi Villeda	7.81	3	0	7.99	Chávez Trejo Ruth Eunice (9.15), Lugo Hernández Omar (9.18), Olguin Trejo Lizbeth Samarai (9.14), Simón Solís Uzziel Isat (9.15).	0	Barrear Ángeles Anali (6.7), Lugo Pérez Marisol (4.00), Vázquez Rosquero Esmeralda (6.96) alumna vulnerable por embarazo	Identificar áreas de oportunidad y organizar estrategias de estudio en apoyo con alumnos de promedios altos.
	Operación de bar	Lic. Briseida Rebolledo	8.63	5	0					
	Panadería	Lic. Karina Vargas	8.62	3	3					
	Inglés	Lic. Miguel Aguayo	NA	NA	NA					

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
PE DE GASTRONOMÍA  
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ENERO DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
2 "C" Juan Pablo Pérez Espinoza	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez								
	Fundamentos de nutrición	Ing. Mauro Vázquez Jahuey	8.17	10						
	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez								
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García								
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Denhi Villeda	8.55			8.46	Nallely Juan Pablo Boltcada (9.47); Martín Salas Aguilar (9.28) y Yulisa Rivera Solís (9.27)	0		Compromiso académico de estudiantes
	Operación de bar	Lic. Jonathan de la Torre	9.43							
	Panadería	Lic. Briseida Rebolledo	8.49	5						
	Inglés	Lic. Israel Hernández	7.52	13						
	Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez	0							
	Fundamentos de nutrición	Ing. Ouetzabel Moreno	9.2	1						
2 "D" Bertha García Alarcón	Formación Sociocultural	Lic. Daniel Martínez	7.84	12			TREJO HERNÁNDEZ NORALMA DAYANIRA 9.21; MEJIA ROSAS ROSA MATILDE 9.21; ESCALANTE CANTÚ MARIA FERNANDA 9.14; PEÑA NOPAL ADRIAN 9.05	1		Dar mayor seguimiento al grupo
	Manejo de almacén	Lic. Bertha García	9.23			8.853				
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Hector Alonso Pérez	8.768	1						
	Operación de bar	Lic. Jonathan de la Torre	9.08	2						
	Panadería	Lic. Briseida Rebolledo	9	6						
	Inglés	Lic. Isaias Arroyo	0							

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
PE DE GASTRONOMÍA  
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ENERO DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
2 "E" Haidé Hernández Escamilla	Estadística	Ing. Hector Dirseu		0						
	Fundamentos de nutrición	Ing. Quetzabel Moreno	9.02	0						
	Formación Sociocultural	Lic. Rodrigo Acevedo	9.05	0						
	Manejo de almacén	Lic. Virginia Gutiérrez	9.66	0						
	Métodos y técnicas culinarias	Lic. Luis Alberto López	8.53		1	8.79	PACHECO SÁNCHEZ SARA DANIELA 9.59 y PÉREZ HERNÁNDEZ ALEJANDRA 9.38	0	RUIZ GARZON SAMANTHA y HERNÁNDEZ ESPINOSA ROXANA ALEJANDRA (Alumnas incluyentes)	Compromiso académico de estudiantes
	Operación de bar	Lic. Briseida Rebolledo	8.84		2					
	Panadería	Lic. Karina Vargas	8.66		2					
	Inglés	Lic. Fredy Rojas	7.83	6						

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL**  
**PE DE GASTRONOMÍA**  
**ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ENERO DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
5 "A" Ana Rosa Cruz-C-A6:KZ 6	Evaluación de Servicios Gastronómicos	Lic. Oscar Flores	8.9							
	Conformación de Menús	Mtra. Ana Rosa								
	Logística de Eventos	Lic. Hector Pérez								
	Expresión Oral y Escrita II	Lic. Haide Hernández	9.04							
	Integradora II	Mtra. Ana Rosa								
	Inglés V	Lic. Miguel Aguayo	8.38		GARCÍA MARTÍN YARETH SARAHÍ (7.9) JIMENEZ MARTINEZ LEILANY GUADALUPE (6) PEDRAZA SALVADOR MARTIZA (5.50) ROJO VILLEDA SAUL ALONSO (7.90)	8.85	CARRILLO ESTEBAN BRENDA (9.42) MARTINEZ HERNÁNDEZ SIDRONIO (9.25) ANGELES ESTEBAN CLAUDIA (9.20)			COMPROMISO ACADÉMICO DE LOS ESTUDIANTES
5 "B" Angélica María Daniel	Francés	Lic. Daniela Fernanda	9.06							
	Evaluación de Servicios Gastronómicos	Lic. Oscar Flores	8.978							
	Conformación de Menús	Mtra. Ana Rosa								
	Logística de Eventos	Lic. Hector Pérez								
	Expresión Oral y Escrita II	Lic. Haide Hernández	9.1							
	Integradora II	Mtra. Ana Rosa		1		8.92	Anahi Montes 9.40, Zuleima Portillo Hdez 9.30, Luis Adrian Aguilar Cruz 9.28	0	Por el momento ninguno detectado	El grupo en general esta bien académicamente, lo que se esta buscando es mejorar la actitud del grupo son muy apáticos, se realizaran actividades físicas para activarlos.
Inglés V	Lic. Israel Hernández	8.6	1							
Francés	Ing. Humberto Penca	9								

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL  
PE DE GASTRONOMÍA  
ANÁLISIS DE RESULTADOS ACADÉMICOS MES DE ENERO DE 2017**

Grupo y tutor	Asignatura	Nombre del docente	Promedio	Alumnos en primera oportunidad	Alumnos en segunda oportunidad	Promedio del grupo	Mejores promedios	# Bajas	Casos especiales	Estrategia de mejora
5 "C" Omar Roldan	Evaluación de Servicios Gastronómicos	Lic. Denhi Villeda	8.85			8.8	ALCANTAR PÉREZ JESÚS ISMAEL CAMPOS MONTIEL EVELIN ADRIANA MARTIN GARCIA DIEGO ENRIQUE	N/A	Alumna Vulnerable por embarazo Natividad Martinez Trigueros	Seguimiento a alumnos en primer y segunda oportunidad en la materia de ingles
	Conformación de Menús	Lic. Jonathan de la Torre	n/a							
	Logística de Eventos	Lic. Hector Pérez	n/a							
	Expresión Oral y Escrita II	Lic. Rodrigo Acevedo	8.93							
	Integradora II	Lic. Karina Vargas	n/a							
	Inglés V	Lic. Basilsa Cruz	8.30	2	4					
	Francés	Ing. Humberto Penca	9							

