

PROYECTO INTEGRADOR DE P.E. TURISMO(1° A,B,C,D) Y GASTRONOMÍA(1° A,B,C Y 4° A), Y DE LA ESPECIALIDAD DE DESARROLLO DE PRODUCTOS ALTERNATIVOS

ASIGNATURAS LÍDERES	ASESOR
Metodología de la Investigación	Lic. Sara I. Caballero Olguín
Patrimonio Universal	Lic. Darío Eduardo Ortiz Quijano
Turismo Sustentable	Mtra. Daniela Ortega Meza
Introducción al Turismo Turismo Alternativo	Lic. Yesenia Mendoza Cruz
Introducción a la Gastronomía Bases Culinarias I Repostería	Lic. Jessica Martínez Olguín
ASIGNATURAS PARTICIPANTES	
Matemáticas	Ing. Anel Torres Biñuelo
Informática I	Ing. Carmen J. Nájera Ramírez
Informática I	Lic. Gloria Zúñiga Chávez
Formación Sociocultural	Lic. Haide Hernández Escamilla
Formación Sociocultural	Lic. Blanca Amador Lara
Formación Sociocultural	Ing. M. Aurora Castro Sámano
Expresión Oral y Escrita I	Lic. Natalia Trejo Trejo
Expresión Oral y Escrita I	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez
Expresión Oral y Escrita I	Lic. Francisco Bravo Reyes
Formación Sociocultural IV	Lic. Juan Carlos de la Concha López
Seguridad e higiene de los Alimentos	Ing. Yazmin Chavarría Moctezuma
Matemáticas aplicadas a la Gastronomía	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza
Introducción a la Gastronomía	Lic. Bertha E. García Alarcón
Bases Culinarias I Servicios de Alimentos y Bebidas	Lic. Luís Alberto López Cervantes
Bases Culinarias I Administración de Alimentos y Bebidas	Lic. G. Briseida Rebolledo Hernández
Turismo Alternativo	Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo
Concepción de productos turísticos	Lic. Angélica María Daniel Medina
Estandarización y Control	Ing. Claudia Vidal Reyes
Estandarización y Control	Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel
Formación Sociocultural IV	Lic. Juan Carlos de la Concha López
Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos	Lic. Jair Reséndiz Jiménez

Descripción:

Se realizaron 2 reuniones previas donde intervinieron los profesores de las asignaturas líderes, en las cuales se generaron ideas para conocer la aportación que tenían respecto al Proyecto Integrador.

Posteriormente se convocó a una reunión el día 3 de septiembre a la cual asistieron los profesores que se involucran en la parte teórica y práctica, junto con ellos se presentó la idea central y se determinaron los detalles del mismo, retroalimentando así el Proyecto propuesto considerando las competencias de los planes de estudio.

- **COMPETENCIA DE PRIMER CUATRIMESTRE TSU EN TURISMO EBC:**
Administrar la operación de las organizaciones turísticas a través de herramientas y técnicas especializadas, verificando el cumplimiento de los estándares establecidos para contribuir a la diversificación de la oferta turística y el desarrollo del sector.
- **COMPETENCIA DE PRIMER CUATRIMESTRE TSU EN GASTRONOMÍA EBC:**
Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
- **COMPETENCIA DE CUARTO CUATRIMESTRE TSU DESARROLLO DE PRODUCTOS ALTERNATIVOS EBC:**
Desarrollar los productos de Turismo Alternativo mediante un plan de negocios y promoviendo la participación comunitaria, con un enfoque sustentable, para el aprovechamiento de los recursos naturales y culturales de la región y contribuir a su desarrollo económico.
- **COMPETENCIA DE CUARTO CUATRIMESTRE TSU EN GASTRONOMÍA EBC:**

ACUERDOS

Se pretende llevar a cabo un desfile conmemorativo organizado por los estudiantes de 1er. cuatrimestre de Turismo y Cuarto cuatrimestre de la especialidad de Desarrollo de Productos Alternativos, en el cual se representen mediante carros alegóricos a los principales símbolos turísticos de los estados de la República Mexicana que conforman cada región turística, mismos que desfilarán por la avenida principal de Ixmiquilpan hasta la plaza central donde cerrarán con un homenaje conmemorativo al Septuagésimo (70º) aniversario de la escultura de la Diana Cazadora en la Ciudad de México y Cuadragésimo segundo (42º) aniversario de su llegada a Ixmiquilpan, así mismo los

estudiantes de primer y cuarto cuatrimestre de Gastronomía abarcaran una muestra gastronómica representativa a cada región turística seleccionada, todo esto en coordinación con las autoridades culturales del municipio.

1. Como primer punto se eligió que el Título del proyecto:

"La esencia de mi tierra, símbolos de nuestra nación"

Se acordó trabajar con las cinco regiones turísticas que comprenden:

- **Frontera norte: Baja California, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas**
- **Mar de Cortés: Baja California Sur, Sinaloa.**
- **Centro: Durango, Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, Querétaro, Guanajuato, Hidalgo, Edo de México, Tlaxcala, D.F., Morelos, Puebla.**
- **Pacífico: Nayarit, Colima, Jalisco, Michoacán, Guerrero.**
- **Golfo: Veracruz y Tabasco.**
- **Sureste: Campeche, Yucatán, Quintana Roo, Chiapas, Oaxaca.**

Integrando de la misma forma a las 10 regiones geoculturales que comprenden nuestro estado.

2. Se determino que en los carros alegóricos se hará una breve representación de coreografía alusiva a la región que les será asignada a cada grupo.
3. Se determino que se hará un programa en donde se presentara un video referenciando cada uno de las regiones participantes de nuestro país, un video alusivo a nuestro estado de Hidalgo y para finalizar un video con la reseña histórica de la escultura de la Diana Cazadora
4. Se pretende hacer la vinculación para invitar a participar en este majestuoso homenaje, Helvia Martínez Verdayes
5. Los grupos por Cuatrimestre trabajarán con el mismo proyecto tanto teórico como práctico dependiendo de la región que les será asignada.
6. Es responsabilidad de cada profesor organizarse con sus estudiantes para mostrar los avances del proyecto teórico y hacer las correcciones respectivas.
7. En el desfile y homenaje deben participar todos los estudiantes y profesores.
8. Cada profesor tendrá una comisión tanto en el proyecto teórico como en las actividades prácticas y será su responsabilidad exclusiva el cumplimiento en tiempo y forma de las mismas.
9. Para los avances y evaluación de las actividades prácticas es obligación de todos los profesores participantes reunirse junto con los estudiantes para el buen desempeño de las mismas.
10. Cada profesor asignará el porcentaje que desee considerar en cada unidad de su asignatura al proyecto integrador.
11. Entrega del proyecto impreso, digital (en C.D.) y del video – documental en CD.
12. Se formaran comités de trabajo para la realización de logística general del desfile.

13. Se convoca a la siguiente reunión para dar a conocer a los estudiantes y a profesores el día Miércoles 5 de Septiembre de 2012, a las 13:00hrs en el auditorio Centenario de esta casa de estudios

ATENTAMENTE

LÍDERES DEL PROYECTO INTEGRADOR

P.E. TURISMO Y GASTRONOMÍA

1. Se realizo el pase de lista a los estudiantes del P.E. Gastronomía y Turismo
2. Se dieron a conocer generalidades del Proyecto Integrador
"La esencia de mi tierra, símbolos de nuestra nación"
Bajo la dirección de: Lic. Darío E. Ortiz Quijano
3. Estuvieron presentes los profesores:
 - Lic. Jessica Martínez Olguín P.E. Gastronomía
 - Lic. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández P.E. Gastronomía
 - Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez P.E. Turismo y Gastronomía
 - Mtra. Daniela Ortega Meza P.E. Turismo
 - Ing. Anel Torres Biñuelo P.E. Turismo
 - Lic. Angélica Ma. Daniel Medina P.E. Turismo
 - Lic. Sara Isabel Caballero Olguín P.E. Turismo
 - Lic. Yesenia Mendoza Cruz P.E. Turismo
4. Después de dar a conocer a los profesores y estudiantes del P.E. de Turismo y Gastronomía, los aspectos más importantes a tratar en el Proyecto Integrador, se hizo la selección de estudiantes que participaran en las coreografías para el homenaje a presentarse en el jardín principal de esta ciudad. (se anexa oficio para justificación de inasistencias a clases).
5. Se tuvo una conversación con las profesoras de gastronomía para definir la participación de los estudiantes en el proyecto, el cual se determino que el P. E. de Gastronomía con los estudiantes de 1er y 4to cuatrimestre, serian los encargados de ofrecer una muestra gastronómica, tomando como referencia las regiones turísticas de nuestro país, en coordinación con los estudiantes del P.E. de Turismo.
6. **Se lleva convoca a una reunión el día 18 de septiembre a las 16:00hrs, para definir funciones del antes, durante y después de estudiantes y profesores involucrados en el proyecto.**

ATENTAMENTE

LÍDERES DEL PROYECTO INTEGRADOR

P.E. TURISMO Y GASTRONOMÍA

1. Se realizo el registro de lista de asistencia de profesores y estuvieron presente:
 - Lic. Angélica Ma. Daniel Medina
 - Ing. Carmen Julia Ramírez Nájera
 - Mtra. Daniela Ortega Meza
 - Lic. Sara I. Caballero Olgúin
 - Ing. Anel Torres Biñuelo
 - Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez
 - Lic. Luis Alberto López Cervantes
 - Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo
 - Ing. Marta Aurora Castro Sámano
2. Se dieron a conocer los aspectos relevantes del Proyecto Integrador
3. Estuvieron presentes los representantes de 1C de turismo, y representante de gastronomía.
4. Se dieron a conocer los horarios de ensayo los cuales quedaron de la siguiente manera:

DÍA	FECHA	HORA
LUNES	10 y 24 de Septiembre	4:00 a 6:00pm
MIÉRCOLES	12,19 y 26 de septiembre	3:00 a 6:00pm
LUNES	1,8,15,22,y 29 de octubre	4:00 a 6:00pm
MIÉRCOLES	3,10,17,24 y 31 de octubre	3:00 a 6:00pm
LUNES	5,12 y 26 de noviembre	4:00 a 6:00pm
MIÉRCOLES	7,14,21 y 28 de noviembre	3:00 a 6:00pm
JUEVES	29 de noviembre	Todo el día

5. Se hicieron observaciones de profesores cuarto cuatrimestre respecto al Proyecto escrito y se determino para cuarto cuatrimestre de Desarrollo de Productos Alternativos adecuar la propuesta hecha por: Mtra. Daniela Ortega Meza y los profesores presentes estuvieron de acuerdo de dar seguimiento por separado a dicha propuesta:
 - 4 "D" REGIONES GEOSOCIOCULTURALES Y SÍMBOLOS TURÍSTICOS DE HIDALGO
 - 4 "E" REGIÓN SURESTE Y SÍMBOLOS TURÍSTICOS
6. Se hicieron observaciones de profesores de primero de gastronomía para definir el proyecto teórico correspondiente a su especialidad, proponen trabajar en coordinación de los estudiantes de Turismo para la elaboración y reutilización de material de los carros alegóricos para la muestra gastronómica en el jardín principal de esta ciudad el 30 de noviembre.
7. PERMISOS:
 - Se informo a los presentes que no habrá visitas de investigación durante el cuatrimestre.

- Para actividades dentro de la universidad solamente en dirección informando previamente a la Lic. Sara I. Caballero Olguín.
8. Se informo que el machote para la expedición de solicitud de patrocinios lo generara la Mtra. Daniela Ortega Meza.
 9. Se determino que solo los estudiantes de 4 "D" y "E" de Desarrollo de Productos Alternativos serán los encargados de elaborar el logotipo que representara el Proyecto Integrador.
 10. Se realizará un concurso de logotipos para el día 03 de octubre de 2012 a las 15:00 en la sala de juntas del edificio h. Donde estarán presentes los profesores como jurado calificador:
 - Lic. Yashared Saldaña Tapia Directora P.E. Turismo, Gastronomía y DTS.
 - Lic. Angélica María Daniel Medina
 - Mtra. Daniela Ortega Meza
 - Lic. Juan Carlos de la Concha López
 - Lic. Jessica Martínez Olguín
 - Lic. Sara I. Caballero Olguín
 - Lic. Darío E. Ortiz Quijano
 - Lic. Yesenia Mendoza Cruzy se deja abierta la invitación a profesores participantes en el proyecto Integrador, que tengan tiempo disponible para colaborar en esta actividad, solamente ingresara un expositor del logotipo en tiempos determinados. al finalizar la sesión se informara el resultado.
 11. **Se convoca a profesores presentarse en la sala de juntas el miércoles 3 de Octubre a las 15:00hrs. sala de juntas del edificio h.**

ATENTAMENTE

LÍDERES DEL PROYECTO INTEGRADOR

P.E. TURISMO Y GASTRONOMÍA