

PROYECTO INTEGRADOR

NOMBRE DE LA PROPUESTA

PLANEACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DEL FORO GASTRONÓMICO “Evolución Gastronómica del Valle del Mezquital”

PROPÓSITO

Generar el desarrollo de un evento gastronómico tipo Foro denominado **“Evolución Gastronómica del Valle del Mezquital”** en el marco de la cocina tradicional y la fusión con la innovación gastronómica.

OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar el evento Foro **“Evolución Gastronómica del Valle del Mezquital”** mediante la Planeación, Logística, Ejecución y Evaluación del proyecto, abriendo un espacio de formación y fortalecimiento cultural respecto al arte culinario, diseñando los espacios oportunos para la gestión de la cultura gastronómica de la región y de las generaciones futuras a insertarse.

ASIGNATURAS INVOLUCRADAS

Evaluación de Servicios Gastronómicos	Lic. Bertha García Alarcón.
Conformación de Menús	Lic. Karina Vargas Rivera.
Logística de eventos	L.G. Chef Luis Alberto López Cervantes
Integradora II	L.G. Chef Itzhel Briseida Rebolledo Hernández
Expresión Oral y Escrita	Lic. Rodrigo Acevedo Rodríguez

Generalidades

La propuesta será expuesta en el auditorio Bicentenario ubicado en las instalaciones de UTVM, Además de distintos espacios de la misma; el día 10 de Abril del 2013.

PROYECTO FORO

Aspectos Generales

- Portada
- Índice
- Introducción
- Concepto, características y tipologías de los foros
- Funciones y de los foros educativos.
- Objetivos y utilidades educativas
- Metodología
- Descripción del evento y Alcance

PLANEACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DEL FORO GASTRONÓMICO “Evolución Gastronómica del Valle del Mezquital”

PLANEACIÓN

Capítulo I

Propuesta

- Introducción
- Justificación
- Misión
- Visión
- Objetivo General
- Objetivo Especifico

LOGÍSTICA DEL EVENTO

Capítulo II

Logística del evento

- Descripción del evento

Investigación de la oferta

- Croquis del lugar
UTVM
- Ubicación, Distribución, Logística.

Perfil Recursos Humanos (staff)

- Foda
- Organigrama

LOGÍSTICA DE LOS EVENTOS

Estructura de los eventos

- Justificación
- Misión
- Objetivo General
- Objetivo Especifico
- Diagnóstico de los participantes:
- Perfil
- Necesidades
- Motivaciones
- Actitudes
- Intereses.

Datos Generales de los eventos

- Tipo de evento
- Duración
- Dirigido a:
- Fecha y hora de inicio:
- Fecha y hora de Terminación:
- Lugar
- Número de participantes
- Tipo y nombre de actividades.

Estructura organizacional

- Croquis del lugar
- Equipo
- Distribución
- Aforo
- Presupuestos
- Alimentos y bebidas
- Recursos humanos (viáticos)
- Recursos Materiales
- Transporte y Alimentación.
- General.
- Mercadotecnia (Publicidad , Foto galería , Video)
- Coffee, Pettite fours, Drinks (con fundamentos nutricionales)

Controles.

- Timers, Bitacoras, etc.

Programación de actividades

Programa del Foro	
Hora	Actividad

Programa del Espectáculo						
Hora	Actividad	Descripción	Material	Responsable	Observaciones	

Capítulo III

Evaluación de los servicios Gastronómicos

- **Controles**
- **Evaluación**

Instrumentos de Evaluación

Resultados de Evaluación (Graficado)

Anexos

Publicidad, Foto galería, Video.

LIC. YASHARED SALDAÑA TAPIA

**DIRECTORA DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO,
GASTRONOMIA
E ING. EN DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE.**

**L.G. CHEF ITZHEL BRISEIDA REBOLLEDO HERNÁNDEZ
L.G. CHEF LUIS ALBERTO LÓPEZ CERVANTES**

PROFESORES DEL PE DE GASTRONOMIA