



Universidad Tecnológica de Cancún

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

INFORME DE COMISIÓN

NOMBRE: Mtro. Manuel Enrique Rivero Rivero.

PUESTO: Director de la División de Gastronomía

ADSCRIPCIÓN: División de Gastronomía

LUGAR Y PERÍODO DE LA COMISIÓN:

LUGAR	FECHA DE INICIO	FECHA DE TÉRMINO
San Antonio, Texas	18/10/2018	22/10/2018

FECHA DE ENTREGA DEL INFORME: 24/10/2018

DENOMINACIÓN DEL CARGO O COMISIÓN:

IV Congreso Internacional de Escuelas de Gastronomía, Encuentro Gastronómico de las Américas 2018, Alamo Colleges, San Antonio, Texas.

MOTIVO DEL ENCARGO O COMISIÓN:

Por cuarto año se organiza el Congreso Internacional de Escuelas de Gastronomía, en conjunto con Universidades y subsistemas de Brasil, Colombia, México, Perú y Estados Unidos. El año pasado el evento se llevó a cabo en Cancún y Riviera Maya, siendo las anfitrionas las UUTT del estado de Q. Roo. Para este año y en el marco del 120 aniversario de su escuela, el evento se realizó en el Alamo Colleges Distric. Siendo la sede principal St. Phillips Colleges.

Propósito:

Crear oportunidades para que los estudiantes y docentes compartan sus experiencias sobre la formación profesional de la gastronomía y las artes culinarias, así como conocer más de las cocinas de todo el continente.

Resumen de actividades realizadas:

Participación en los siguientes eventos dentro del congreso:

- Conferencia: Keynote by Chef Elizabeth Johnson "300 Years at the Crossroads of the Borderlands" semblanza de los 300 años de San Antonio como una ciudad fronteriza y como la gastronomía ha evolucionado en ella hasta nuestros días.
- A Panel of Guest "From the Farm to the Table". Chefs with Johnny Hernandez, Elizabeth Johnson, Geronimo Lopez. Cómo ha funcionado en San Antonio el contar con granjeros especializados y comprometidos con las prácticas sostenibles.
- Conferencia: San Antonio - a "Creative City of Gastronomy" – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) designation, by Claudia Guerra, Office of Historic Preservation, City of San Antonio.
- Demo Kitchen 1 – Chef Geronimo Lopez Cocina Venezolana
- Demo Kitchen 2 – Chef Patrick Brown Alta Cocina TexMex
- Demo Kitchen 3 – Chef Benjamin Nava Cocina del Caribe Mexicano



Universidad Tecnológica de Cancún

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

- Convenio de colaboración con las UUTT del Estado de Q. Roo y Alamo Colleges District, Rectores de las 3 Universidades y la Presidente del College

Conclusiones:

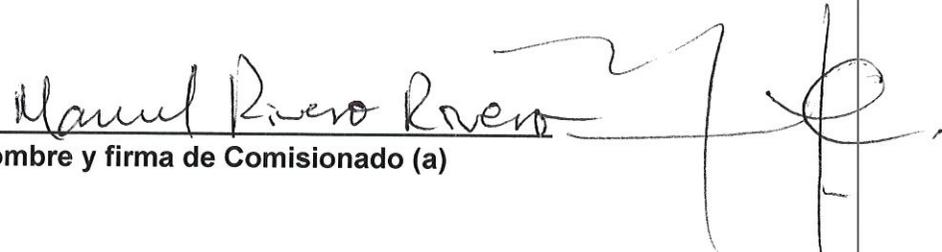
La participación de los docentes y alumnos en las actividades de Internacionalización refuerzan el aprendizaje y la motivación para la transición de la UT Cancún en la modalidad BIS.

Resultados Obtenidos:

- Convenio de colaboración con las UUTT del Estado de Q. Roo y Alamo Colleges Distric, Rectores de las 3 Universidades y la Presidente del College.
- Intención de vinculación de Cuerpos Académicos UT Cancún, el Instituto Federal de Maranhao y el Instituto Federal de Goiás en Brasil.

Contribución (es) a la UT Cancún:

1. Capacitación a docentes investigadores sobre los reconocimientos de la UNESCO al patrimonio intangible que se pueden considerar para la zona.
2. Vinculación con profesionales y empresarios de San Antonio para que los alumnos puedan realizar prácticas profesionales en sus restaurantes.


Nombre y firma de Comisionado (a)