



Secretaría de Educación  
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

# Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

## MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL



DAC-F09P04-7.5

<b>Academia:</b>	PREPARACIN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
<b>Lugar:</b>	GUADALAJARA JALISCO.	<b>No. de reunión:</b>	
<b>Fecha:</b>	23 DE JULIO DEL 2013	<b>Hora:</b>	9:00 A.M.

INTEGRANTES DE LA ACADEMIA ESTATAL			
Nombre del maestro	Plantel	Correo electrónico / No. Telefónico	Firma
FLORES SANTILLAN BEATRIZ BANETH	26	<a href="mailto:beatrizabaneth@yahoo.com.mx">beatrizabaneth@yahoo.com.mx</a>	<i>Beatriz Baneth</i>
LOPEZ IÑIGUEZ ALMA JUDITH	26	<a href="mailto:alelequitaponga@hotmail.com">alelequitaponga@hotmail.com</a>	<i>Judith López I.</i>
VIDARTE RODRIGUEZ VIOLETA	26	<a href="mailto:Vio.vidarte@hotmail.com">Vio.vidarte@hotmail.com</a>	<i>Violeta</i>

PROPUESTAS VALIDADAS	NOMBRE DEL MAESTRO	PLANTEL

PRODUCTOS ELABORADOS	RESPONSABLES
VIDARTE RODRIGUEZ VIOLETA	REALIZO EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S1PREPARA ENTRADAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE
FLORES SANTILLAN BEATRIZ ABANETH	REALIZO EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S2 PREPARA SOPAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE
LOPEZ IÑIGUEZ ALMA JUDITH	REALIZO EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S3 PREPARA PLATOS FUERTES DE ACUERDO AL RECETARIO BASE

ACUERDOS	RESPONSABLES
EL DIA 23 DE JULIO DEL AÑO 2013 LOS INTEGRANTES DE LA ACADEMIA REALIZARON LOS SIGUIENTES ACUERDOS: POR DECISION UNANIME SE LLEGO AL ACUERDO DE QUE CADA INTEGRANTE REALIZARA UN SUBMODULO EN SU TOTALIDAD.	
REALIZAR EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S1PREPARA ENTRADAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE	VIDARTE RODRIGUEZ VIOLETA
REALIZAR EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S2 PREPARA SOPAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE	FLORES SANTILLAN BEATRIZ ABANETH
REALIZAR EL SUBMODULO EN SU TOTALIDAD M2S3 PREPARA PLATOS FUERTES DE ACUERDO AL RECETARIO BASE	LOPEZ IÑIGUEZ ALMA JUDITH





Secretaría de Educación  
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

# Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

## MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL



DAC-F09P04-7.5

### EXÁMENES DEPARTAMENTALES

RESPONSABLE	NÚMERO DE MÓDULO, SUBMÓDULO Y PARCIAL
VIDARTE RODRIGUEZ VIOLETA	M2S1PREPARA ENTRADAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE
FLORES SANTILLAN BEATRIZ ABANETH	M2S2 PREPARA SOPAS DE ACUERDO AL RECETARIO BASE
LOPEZ IÑIGUEZ ALMA JUDITH	M2S3 PREPARA PLATOS FUERTES DE ACUERDO AL RECETARIO BASE
FECHA DE ENTREGA DE LOS TRES PARCIALES:	

ESTRATEGIAS QUE SE APLICARAN PARA DISMINUIR LOS ÍNDICES DE REPROBACIÓN Y DESERCIÓN	RESPONSABLE	FIRMA
TRATAR DE QUE LAS ORACTICAS SEAN MAS ECONOMICAS	PERSONAL DOCENTE	
QUE LAS PRACTICAS SEAN SIGNIFICATIVAS	PERSONAL DOCENTE	
DISMINUIR COSTOS POR MEDIO DE LA INTEGRACION DE LAS PRÁCTICAS DE LOS SUBMODULOS PARA LA REUTILIZACION DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	PERSONAL DOCENTE	<i>[Firma]</i>
REALIZAR LAS CLASES MAS DINAMICAS EN EL AULA DE CLASES PERO SOBRE TODO EL EL ESPACIO FISICO PARA PREPARA LOS ALIMENTOS.	PERSONAL DOCENTE	Judith Lopez L.
TRANSMITIR AL ALUMNO LAS ACTITUDES POSITIVAS PARA LA IMPARTICION DE LAS MATERIAS	PERSONAL DOCENTE	Judith Lopez L.
FOMENTAR LA COMPETENCIA A NIVEL GRUPAL, EN EL PLANTEL Y CON LOS INTERCECYTEJ.	PERSONAL DOCENTE	<i>[Firma]</i>

### ESTRATEGIAS PARA LOGRAR EL PERFIL DE EGRESO

LA REALIZACION DE LAS PRACTICAS EN CASA CON LA APORTACION DE UN VIDEO COMO EVIDENCIA PARA SU EVALUACION
CREAR CONCIENCIA DE LA IMPORTANCIA DE LOS METODOS PARA LA ELABORACION DE ALIIMENTOS
ELABORACION DE DINAMICAS TEORICAS PARA LA COMPRESION DE LOS CONOCIMIENTOS BASICOS DE CADA UNO DE LOS MODULOS Y SUBMODULOS QUE COPRENDE ESTA CARRERA, ADEMAS QUE SEPAN CUALES ES SU REALIZACION TECNICA, CULTURAL Y PROFESIONAL PARA SU INTEGRACION EN EL MEDIO LABORAL.
PREPARAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A LOS RECETARIOS BASE COMPARANDO CON OTRAS RECETAS, ADMINISTRANDO LOS RECURSOS Y APLICANDO LAS NORMAS DE HIGIENE, RESOLVIENDO IMREVISTOS EN EL PROCESO.

### PROPUESTAS DE MEJORA SUGERIDAS

SE SUGIERE LA UNIFICACION DE LOS PROGRAMAS CON ACTIVIDADES Y CONTENIDOS QUE NO SEAN REPETITIVOS.
REALIZAR MAS PRACTICAS Y QUE LOS MAESTROS QUE IMPARTEN CUALQUIERA DE LOS SUBMODULOS ESTAR EN UNA MISMA SINTONIA PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS.
ES NECESARIO CONTAR CON EL PLANTEL Y EL ESPACIO FISICO PARA LA REALIZACION DE LAS PRACTICAS YA QUE NO SE CUMPLEN PRINCIPALMENTE CON LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD NI CON EL MATERIAL BASICO PARA LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS



Secretaría de Educación  
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

# Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de Jalisco

## MINUTA COMPONENTE PROFESIONAL



DAC-F09P04-7.5

### RELATORIA DIARIA

#### RELATORIA 23 DE JULIO

9:00 REGISTRO Y ASISTENCIA DE LOS DOCENTES A LOS DIFERENTES TALLERES  
11:00 INAGURACION DE LAS ACADEMIAS ESTATALES 2013.  
12:00 CHARLA MAGISTRAL ( EL QUEHACER DOCENTE EN EL SIGLO XXI) CON LA DRA. RUTH PADILLA  
2:00 COMIDA  
3:00 INSTRUCCIONES PARA LA REALIZACION DEL TRABAJO DE ACADEMIAS  
4:00 INICIO DE TRABAJO DE ACADEMIAS CON LA DISTRIBUCION DE TRABAJO ENTRE LOS INTEGRANTES  
DE LA ACADEMIA DE PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

#### RELATORIA 24 DE JULIO

9:00 AM. INICIO DE TRABAJO EN CONJUNTO CON EL MATERIAL ASIGNADO PARA CADA INTEGRANTE.  
3:00 COMIDA

#### RELATORIA 25 DE JULIO

*Todo en orden.*

### OBSERVACIONES FINALES

*Trabajo concluido.*

*Violeta Vidarte Rodríguez*  
Nombre y firma del secretario

*Arce Villán*  
Nombre y firma del presidente