

PRIMER FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA CAMPECHE.



- Turismo LGBT+ en Campeche: una comunidad creciente.
- Quintana Roo y Michoacán presentes en el Primer Foro Nacional de Gastronomía 2019.
- Aprobación modificaciones al reglamento de prácticas profesionales.

ÍNDICE

Programa 1er Foro Nacional de Gastronomía Mexicana

1f

ACADÉMICA

Turismo LGBT+ en Campeche: una comunidad creciente

3 - 7

CULTURAL

1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche.

8 - 11

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

1er Foro Nacional de Gastronomía Mexicana

12 - 24

JURÍDICO

Aprobación modificaciones al reglamento de práctica profesional.

25 - 31

Aprobación de resguardo de documentos originales.

32

Quintana Roo y Michoacán presentes en el Primer Foro Nacional de Gastronomía 2019.

2F

Promoción Y Difusión



"Proyecto realizado con financiamiento de la Secretaría de Educación Pública-Subsecretaría de Educación Superior-Dirección General de Educación Superior Universitaria" Folio 0732-19

PROGRAMA

13
NOVIEMBRE

- 09:30 a 10:30 hrs. Registro de asistentes / Claustro del Instituto Campechano
- 11:00 a 11:30 hrs. Inauguración / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 12:00 a 13:00 hrs. Conferencia: Las semillas que nos dieron patria / Ponente: Dra. Tihul Campos Ortíz, Representante de la Secretaría de Cultura de Gobierno Federal / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 13:15 a 13:30 hrs. Cierre del primer ciclo de conferencias / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 16:00 a 19:00 hrs. Talleres de cocina, estados invitados: Quintana Roo y Michoacán. Se realizarán dos talleres de cocina tradicional de los platillos mas representativos de los estados invitados / Campus V, Escuela de Gastronomía, cocina 1 y 2
- 19:00 Presentación de la muestra / Campus V, Escuela de Gastronomía

14
NOVIEMBRE

- 09:00 a 10:30 hrs. Registro de asistentes
- 10:30 a 11:30 hrs. Conferencia 2. "La Cocina Campechana Patrimonio" Ponente: L.G. Dolores del Carman Echeverría Lanz, Delegada del CCGM Campeche / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 12:00 a 13:00 hrs. Conferencia 3: La importancia de la investigación en la gastronomía / Ponente: Mtra. Adriana, Delegada del CCGM de Colima / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 13:15 a 13:30 hrs. Cierre del segundo ciclo de conferencias / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 16:00 a 19:00 hrs. Talleres de cocina, estados invitados: Chiapas y CDMX. Se realizarán dos talleres de cocina tradicional de los platillos mas representativos de los estados invitados / Campus V, Escuela de Gastronomía, cocina 1 y 2
- 19:00 a 20:30 hrs. Presentación de la muestra / Campus V, Escuela de Gastronomía

15
NOVIEMBRE

- 09:00 a 10:30 hrs. Registro de asistentes
- 10:30 a 11:30 hrs. Conferencia 4. Investigaciones gastronómicas de Chiapas / Ponente: Mtro. Carlos Reyna Roja, Director de la Escuela de Gastronomía Gourmand Expertise. Chiapas / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 12:00 a 13:00 hrs. Conferencia 5: Retos y Perspectivas para la investigación en Gastronomía / Ponente: Dr. José Antonio Vazquez / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 13:15 a 13:30 hrs. Cierre del segundo ciclo de conferencias / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 16:00 a 17:00 hrs. Conferencia: La mujer maya, en la cocina tradicional / Ponente: Dra. Cessia E. Chuc Uc, Universidad Autónoma de Campeche / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 17:00 a 18:00 hrs. Panel: Las cocinas hermanas de la Península de Yucatán / Teatro del Instituto Campechano "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas"
- 18:00 hrs. Gran cierre con muestra gastronómica de cocina tradicional campechana.

"Este programa es público ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos al programa"

Gaceta I.C., Año 9, No. 56, Noviembre-Diciembre 2019, es una publicación bimestral editada por el Instituto Campechano, a través del Departamento de la Gaceta del Instituto Campechano. Calle 10 No. 357, Col. Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche, México. Tel: 8162480 y 8112975.

www.institutocampechano.edu.mx
gacetaic@hotmail.com

Editor responsable: Jorge Román Rosado Rodríguez. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2010-110910221700-109, ISSN: 2007_218X. Ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud y Contenido: 16209, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa en el Departamento de Diseño e Impresión del Instituto Campechano, calle 10 No. 357, Col. Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche, México, este número se terminó de imprimir el 12 de Diciembre del 2019 con un tiraje de 100 ejemplares.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación.



Primer foro nacional gastronómico en el I.C.

Mtro. Jorge Román Rosado Rodríguez.
Director de la Gaceta.

Campeche tiene una cocina de primer nivel reconocida mundialmente en donde predominan los pescados y mariscos como el camarón. También en esta zona, podemos encontrar variedades de carnes, verduras y frutas exóticas que sirven para preparar los platillos de la región.

El primer foro nacional de gastronomía en el I.C. fue una oportunidad para difundir la cocina mexicana, en especial la campechana y contribuir en la preparación no solo de nuestros estudiantes, sino la de otros estados que asistieron. De igual forma los estudiantes I.C. pudieron conocer las culturas de otros estados a través de interacciones en el espacio de cocina con otros estudiantes de estados invitados.

El foro representó una posibilidad para nuestros docentes de conocer e interactuar con profesionales del ramo gastronómico, que además de ser prácticos en cocina, realizan investigación, mostrando así que un licenciado en gastronomía no solo cocina, sino que además puede hacer investigación para difundir la cultura de México.

Durante el foro se realizaron conferencias como: *Las semillas que nos dieron patria*, *La cocina campechana patrimonio*, *La importancia de la investigación en la gastronomía*, *Retos y perspectivas para la investigación en gastronomía*; así como talleres de cocina con estados invitados de *Quintana Roo*, *Michoacán*, *Chiapas* y *Ciudad de México*.

INSTITUTO CAMPECHANO

DIRECTORIO

RECTOR
Lic. Gerardo Montero Pérez

SECRETARIO GENERAL
Mtro. Oswaldo Rosenberg Lozano Reyes

DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
M. en C. E. María Elizabeth Fuentes Castillo

CONSEJO EDITORIAL

M.C. Damián Enrique Can Dzib
Mtra. Rocio Zac-Nicté Cupul Aguilar
Lic. Julio César Zárate López

DIRECTOR DE LA GACETA
Mtro. Jorge Román Rosado Rodríguez

DISEÑADOR
Ozmani Nathaniel Román García

COLABORADORES

Oficina de Relaciones Públicas

Ileana María Grijalva Uc

Portada

Primer foro Nacional: La cocina Mexicana patrimonio cultural e inmaterial. Temática Campeche

Quintana Roo y Michoacán presentes en el Primer Foro Nacional de Gastronomía 2019.



La cocina tradicional de los estados de Quintana Roo y Michoacán tuvieron oportunidad de lucirse con los talleres de cocina que realizaron los jóvenes estudiantes en el Primer Foro Nacional de Gastronomía 2019 organizado por el Benemérito Instituto Campechano con la capacidad y entusiasmo de la Escuela de Gastronomía de la institución, al que asisten jóvenes estudiantes de diversas escuelas del país y connotados especialistas del arte culinario y renombrados chefs.



TURISMO LGBT+ EN CAMPECHE: UNA COMUNIDAD CRECIENTE

Ileana María Grijalva Uc ¹

El turismo LGBT+ es un turismo con gran potencial económico para el Estado de Campeche, este tipo de turismo es considerado aún como un estigma y los atractivos turísticos para atraer a esta comunidad son nulos. En el siguiente trabajo se definirá que es este tipo de turismo, qué es el dinero rosa, la oferta turística, también se abordará la problemática en el Estado de Campeche en cuanto a tolerancia y a la homofobia existente y la discriminación que ésta comunidad vive hoy en día. En la conclusión se abordarán ideas y propuestas para atraer al turismo de este tipo y para educar y concientizar a la población sobre la comunidad LGBT+.

El turismo LGBT+, también llamado turismo gay, turismo homosexual o *gay-friendly*, se define como una modalidad turística dirigida a la comunidad LGBT+, es decir, lesbianas, gays, bisexuales, transgéneros y demás.

El llamado “dinero rosa” es el dinero que gastan los miembros de la comunidad gay con empresas que se enfocan en este tipo de mercado. Barajas (2017) indica que “El pink market o pink money (dinero rosa) no está del todo desarrollado en México, aunque cada vez empieza a crecer más. Hay estudios en Europa y Estados Unidos que muestran a este sector o segmentos del mercado más fuerte, porque tiene más poder económico”.

Los viajeros LGBT+ gastan más dinero que otros viajeros en las atracciones del destino, buscan lugares en los que puedan vivir experiencias emocionantes sin ser discriminados. Los viajes cortos, de fin de semana o de negocios, son dos veces más frecuentes en el segmento LGBT+ que en el turismo convencional.

¹ Alumna del 1er semestre de la Licenciatura en Turismo del Instituto Campechano.

La oferta turística varía en función de si se viaja en pareja o soltero, existen varias ofertas turísticas, tales como:

- Cruceros
- Hoteles
- Balnearios, spas y saunas
- Bares y restaurantes
- Locales (pubs, clubes nocturnos, etc.)
- Escapadas de fin de semana
- Playas

Existen organizaciones alrededor del mundo cuyo objetivo es promover el turismo destinado a la gente gay. La más importante es la Asociación Internacional de Turismo Gay y Lésbico, abreviada IGLTA por su nombre original en inglés: International Gay & Lesbian Travel Association.

De acuerdo con datos de la World Travel & Tourism Council (WTTC, 2017), el turismo LGBT+ tiene alrededor de 180 millones de turistas al año en todo el mundo, mueve a más del 10% del volumen total de turistas internacionales, los cuales generan unos 185 mil millones de dólares al año en sus actividades y viajes. Este segmento crece un 10% anualmente.

DISCRIMINACIÓN Y HOMOFOBIA QUE SUFRE LA COMUNIDAD LGBT+

La homofobia es el miedo, el odio, la desconfianza o la incomodidad frente a las personas lesbianas, gays o bisexuales. Este puede tomar diferentes formas, lo que incluye actitudes y creencias negativas, aversión o prejuicios contra las personas bisexuales, lesbianas o gays. Es motivada por el odio, lo que puede conllevar a la agresión verbal, física e incluso hasta matar a causa de ello.

Cruz (2002) categoriza a la homofobia de la siguiente manera:

- *Homofobia personal*: un sistema personal de creencias como odio a los homosexuales por considerarlos trastornados psicológicamente o incapaz de poder empatizar con ellos por sentir que carecen de control sobre sus impulsos.
- *Homofobia interpersonal*: es el nivel que afecta las relaciones entre los individuos que se expresa en conductas como agredir física o verbalmente a algún homosexual, incluyendo el uso de apodos y chistes.
- *Homofobia institucional*: se trata de las formas en que organismos gubernamentales, educativos y/o religiosos discriminan sistemáticamente, por ejemplo, a través de leyes y su aplicación.
- *Homofobia cultural*: se refiere a las normas sociales que funcionan en una cultura para legitimar la opresión y discriminación. Estas normas no están escritas, son implícitas y se observan en códigos de conducta.

La homosexualidad en México tiene un trato desigual en cada uno de los estados que conforman el país. En muchos casos, las personas LGBT+ se enfrentan a ciertos desafíos legales y sociales no experimentados por otros residentes. Campeche es uno de los estados más homofóbicos en México debido a su mentalidad cerrada, su cultura de temerle a lo que no conocen.

TURISMO LGBT+ EN MÉXICO

De acuerdo a datos publicados por la Secretaría de Turismo (SECTUR, 2018), en México se reciben anualmente cerca de 3.5 millones de turistas pertenecientes a este segmento poblacional y la estadía promedio es de 4 noches en temporadas bajas. Los destinos con más demanda en el país son: Cancún, Cd. De México, Puerto Vallarta, Guadalajara, Cuernavaca, Veracruz, Morelos, Jalisco, Oaxaca, Quintana Roo y Guerrero.

La Ciudad de México aprobó el matrimonio entre personas del mismo sexo en el año 2010 y desde entonces, algunos estados han continuado con las reformas a la ley. Esto ha contribuido en forma positiva a que el turismo LGBT+ sea atraída hacia nuestro país.

La Cámara de Comercio y Turismo para Lesbianas, Gays, Bisexuales y personas Transgénero en México (CCTLGBTMX, 2016), indica que en el país se estima una población de 8.5 millones habitantes de la comunidad LGBT+. Lo que demuestra que hay un gran mercado en el país aún sin explotar.

Las motivaciones de este mercado para viajar están orientadas al turismo de lujo: incluyendo, cultura, compras y consumo en restaurantes de alto nivel y hoteles boutique. Los turistas LGBT+ no escatiman en gastos y están dispuestos a pagar más en lugares donde son socialmente aceptados y donde su seguridad no se vea amenazada.

TURISMO LGBT+ EN CAMPECHE

El 20 de mayo de 2016 se aprobaron las reformas al Código Civil del Estado de Campeche que autoriza el matrimonio entre personas del mismo sexo, desde el año 2014 hasta el 24 de abril del 2019 se han realizado 90 matrimonios, haciendo uso del amparo. “Los municipios donde más se reportan estos matrimonios es en Carmen, Seybaplaya, Campeche y en la región de Atasta”, expresó Ingrid Ommundsen Pérez, directora general del Registro Civil.

Campeche es uno de los estados de la república donde el matrimonio igualitario es legal pero aún existe un clima de intolerancia, discriminación y homofobia hacia la comunidad LGBT+, es por esto que el turismo gay aún no se ha desarrollado y aprovechado en el estado, no hay bares, discotecas, restaurantes o playas enfocadas a esta comunidad con un gran potencial. Uno de los bares gay más conocidos era Zebras, actualmente cerrado por falta de recursos y problemas legales.

No hay promoción ni fomentación por parte del gobierno hacia este sector turístico, así como tampoco hay interés por parte del sector empresarial de invertir e innovar con iniciativas y lugares nuevos enfocados a esta comunidad.

Paiva (2018) señala que “Lugares con una vida nocturna activa, gran oferta gastronómica y atractivos culturales son los que más visita este segmento del mercado; además, si estas opciones están diseñadas exclusivamente para ellos, la demanda aumenta”.

Campeche tiene mucho que ofrecer en cuanto a oferta turística y a lo que buscan los turistas LGBT+, hace falta promoción, fomentación así como apoyo del gobierno y de la población campechana. Para aprovechar al máximo este mercado, Campeche debe desarrollar ofertas exclusivas y paquetes turísticos para ellos, ser más incluyentes en los servicios que ofrecen y capacitar al personal para ser empáticos con la comunidad. El gobierno debe brindar pláticas e información a la población sobre tolerancia, igualdad, aceptación y respeto hacia la comunidad LGBT+. Los empresarios campechanos deben invertir en este mercado creciente e innovar con productos que sean redituables para las empresas y positivos para la comunidad. El turismo LGBT+ es un importante mercado en crecimiento y no debe de pasarse por alto, sino aprender a servir a sus necesidades.

REFERENCIAS

Bodas igualitarias asumidas con responsabilidad. (17 de febrero de 2018). Recuperado de: <http://campechehoy.mx/2018/02/17/bodas-igualitarias-asumidas-responsabilidad/>

Concientizan sobre el tema de la “Homofobia” a personal del Ayuntamiento. (25 de enero de 2019). Recuperado de: <http://www.cronicacampeche.com/?p=109680>

Definición y opciones del Turismo LGBT (8 de Agosto de 2018). Recuperado de: <https://turismolgbt.com/2018/08/08/definicion-y-opciones-del-turismo-lgbt/>

Jiménez, G. (10 de Julio de 2019). Nuestra homofobia. Recuperado de: <https://www.animalpolitico.com/el-foco/nuestra-homofobia/>

Michel. (16 de mayo de 2019). ¿Por qué sigue siendo necesario un día para luchar contra el odio a la comunidad LGBT? Recuperado de: <https://plumasatomicas.com/lgbt/dia-internacional-contrala-homofobia-bifobia-y-transfobia/>

Pallares, M. (23 de Junio de 2017). Mercado gay. Negocio con potencial de 80 mil millones de dólares. Recuperado de: <https://www.eluniversal.com.mx/articulo/cartera/economia/2017/06/23/mercado-gay-negocio-con-potencial-de-80-mil-millones-de-dolares>

¿Qué estados de México permiten el matrimonio igualitario? (28 de Junio de 2019). Recuperado de: <https://www.milenio.com/estados/que-estados-de-mexico-permiten-el-matrimonio-igualitario>

Recuperado de: <https://www.plannedparenthood.org/es/temas-de-salud/orientacion-sexual-y-genero/orientacion-sexual/que-es-la-homofobia>

Recuperado de: <https://www.universogay.com/guia-mx/campeche.html>

Recuperado de: <https://www.viajejet.com/turismo-gay/>

10 datos para conocer el turismo LGBT en México. (11 de Mayo de 2016). México: Entorno turístico. Recuperado de: <https://www.entornoturistico.com/10-datos-para-conocer-el-turismo-lgbt-en-mexico/>

Registan 90 matrimonios igualitarios en Campeche. (24 de abril de 2019). Recuperado de: <https://www.novedadescampeche.com.mx/estado/campeche/registan-90-matrimonios-igualitarios-en-campeche/>

Turismo LGBT (mayo de 2018). Recuperado de: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/wp-content/uploads/2018/05/TURISMO-LGBT.pdf>

Turismo LGBT, clave para el desarrollo de oferta turística en el mundo. (25 de septiembre de 2018). Recuperado de: <https://www.informador.mx/economia/Turismo-LGBT-clave-para-el-desarrollo-de-oferta-turistica-en-el-mundo-20180925-0084.html>



1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche.

Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano.

Debido al acervo histórico, su carácter de vigencia, y al ser creada en las culturas mesoamericanas, la gastronomía mexicana ha sido nombrada Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad, gracias a esta designación, en todos los estados se han iniciado procedimientos y labores que gestionen los nombramientos y reconocimientos de sus gastronomías locales como parte del patrimonio cultural de México.

Además, la gastronomía es un sector estratégico en cuestiones de desarrollo cultural y turístico para el país, pues es considerada un distintivo de México en el mundo por la presentación viva de las tradiciones, usos y costumbres de las diferentes culturas indígenas que aún se palpan. También, es un importante generador de empleos y desarrollo regional, pues la cadena de valor incluye desde las actividades primarias, como la agricultura, ganadería y pesca, pasando por la transformación, hasta los prestadores de servicios de alimentos, como los mercados, las tiendas y los restaurantes. Es por esto, que es uno de los atractivos turísticos de nuestro país más importantes y que genera una significativa derrama económica, de aproximadamente el 30% del gasto turístico total.

En este tenor, el Instituto Campechano, crisol de la educación y de la cultura en el estado, a través de La Escuela de Gastronomía, inició en el año de 2011 las investigaciones correspondientes para fundamentar que nuestra culinaria fuera considerada como parte del patrimonio cultural e inmaterial de Campeche, logrando la designación en el año de 2013. Cabe señalar que uno de los documentos presentados ante la UNESCO para lograr la designación de la culinaria nacional lleva por nombre: Acta de Campeche, por lo cual era de suma importancia lograr el nombramiento de nuestra culinaria regional.

a) Objetivo general:

Difundir a través del foro, la riqueza histórica y cultural de la gastronomía tradicional mexicana, en especial la campechana, Patrimonio Cultural e Inmaterial, para desarrollar en nuestros docentes y discentes la competencia de investigación.

b) Problemática a resolver:

A través de este foro se pretende la salvaguarda, rescate y difusión de la gastronomía tradicional mexicana, en especial de la culinaria campechana a través del desarrollo de la competencia de investigación en nuestros docentes y discentes. Debido a que por los procesos naturales de la aculturación, los usos, tradiciones y costumbres originarias y ligadas a la cocina tradicional se han ido perdiendo, a su vez generando menor sentido de identidad por parte de los jóvenes, por ello al presentar en este foro, diversos trabajos de investigación y muestras gastronómicas de diferentes regiones del país, se pretende aportar a la mejora de la solución a la problemática antes mencionada.

c) Justificación:

Sustentándonos en este precepto y basados en la política nacional de fomento a la gastronomía tradicional mexicana, surge la idea de crear este proyecto del Foro Nacional de cocina mexicana, enfatizando en la culinaria campechana, uniéndonos al marco del 8vo. Aniversario del nombramiento nacional y del 5to. Aniversario de la designación a la culinaria estatal. Y con fundamento en el Acuerdo publicado en el DOF: 02/09/2015 cuyo objeto tiene establecer los mecanismos de colaboración y las acciones generales a través de los cuales se instrumenta la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, así como también alineado al Programa Sectorial de Educación (PSE) 2016-2021 del Estado de Campeche, en los que destacan los siguientes puntos:

- La Política de Fomento a la Gastronomía Nacional que tiene como objetivos:

Desarrollar y potenciar la oferta gastronómica del país, como un medio para promover la riqueza natural y cultural de México

Fomentar el turismo y generar el desarrollo económico local y regional, a través de la oferta gastronómica

Fortalecer la cadena de valor productiva (campesinos, pequeños productores, empresarios, prestadores de servicios) de la gastronomía mexicana en las cocinas tradicionales de México

Promover integralmente la gastronomía mexicana como un atractivo turístico y cultural a nivel nacional e internacional

- PSE 2016 – 2021 del estado de Campeche.

ESTRATEGIA:

3.2. Fortalecer la investigación científica y el desarrollo tecnológico en el estado.

Líneas de acción:

3.2.2. Impulsar programas que promuevan y fortalezcan el trabajo realizado por los grupos de investigación existentes y fomenten la creación de nuevos en las áreas estratégicas para el estado.

3.2.4. Promover la participación de los investigadores y grupos de investigación en redes de cooperación nacional e internacional en los temas de investigación científica y desarrollo tecnológico.

EJE II.- INVESTIGACIÓN Y POSGRADO.

Objetivo Estratégico. Consolidar la generación, aplicación y transferencia de conocimientos y productos científicos con enfoque humanístico, responsabilidad social y compromiso con el desarrollo sustentable en pro del bienestar social.

Objetivo específico 4. Investigación sustantiva. Establecer la investigación como tarea sustantiva y socializar sus resultados.

Estrategia 4.2. Fomento de la investigación. Impulsar el desarrollo de la cultura científica.

Líneas de acción.

4.2.1. Fomentar la participación estudiantil en distintos proyectos de investigación acordes a su formación.

4.2.2. Contar con los espacios para el intercambio y la generación de conocimientos científicos intra y extramuros, a nivel nacional e internacional.

4.2.3. Impulsar el desarrollo de nuevas líneas de generación de proyectos.

Objetivo específico 6. Formación científica. Promover la formación científica del personal docente y socializar el resultado de las investigaciones.

Estrategia 6.2. Difusión y socialización. Divulgar el resultado de las investigaciones. Contribuir en la construcción y socialización del conocimiento educativo, pedagógico y científico con investigadores, docentes, directivos y estudiantes para la materialización del 69 derecho a la educación de calidad a través de la investigación e innovación, lo que implica consolidar la presencia e incidencia en los escenarios de formación; convirtiéndose en requerimiento llegar de manera directa, permanente y fluida a las comunidades educativas, y a la sociedad en general, tanto para ambientar y facilitar la realización de los diseños, los estudios y las estrategias institucionales, como para divulgar y socializar los resultados y productos de ellos.

Contemplando la argumentación antes presentada, consideramos la importancia de la presentación del foro, en el que diferentes personalidades, reconocidas, en el ambiente cultural de la gastronomía y de la investigación de temas ad hoc, presentarán resultados obtenidos de sus proyectos, además de mostrar a los docentes y jóvenes de nuestra universidad y de las universidades que participen, por medio de las diferentes muestras gastronómicas, la diversidad de aromas y sabores de nuestra cocina, esperando poder despertar en ellos el interés por investigar los orígenes de la cocina mexicana, además de sentirse identificados con la misma, al realizar dichos trabajos.

a) Dos metas académicas

Académicamente, la presentación del foro pretende cumplir con las siguientes metas, las cuales incluyen al cuerpo académico, docentes, y a nuestros discentes.

1.1. Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.

2.1. Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.

b) Dos acciones por cada meta académica:

1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.

1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.

2.1.1. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales, a través de una muestra gastronómica.

2.1.2. Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación, relacionados al patrimonio culinario nacional.

Durante el ejercicio del proyecto, se alcanzaron las siguientes metas:

- **Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.**
- **Se motivó el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.**
- **Desarrollo del sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.**
- **Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.**
- **Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales, a través de una muestra gastronómica.**
- **Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación, relacionados al patrimonio culinario nacional.**

El impacto con la implementación del proyecto en la institución de educación:

La realización del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial Temática Campeche, tuvo el impacto de capacitación y actualización a 320 personas entre estudiantes, docentes y personal académico, en los criterios de salvaguarda, rescate y difusión del patrimonio gastronómico del país, enfatizando en el del estado de Campeche. Así como también en la importancia de que los estudiantes de la licenciatura de gastronomía realicen investigación, como parte de las competencias a desarrollar en su perfil de egreso. En especial las actividades del foro aportaron conocimientos nuevos a nuestros docentes y discentes, en especial en las materias de: Antropología de los alimentos, Historia de la gastronomía, Cocina Regional, Cocina mexicana, Seminario de Tesis I y Seminario de Tesis II, Taller de emprendedores y catering culinario.

Esto constituyó un espacio de diálogo y encuentros de reflexión e intercambio de conocimientos y saberes, entre los asistentes, ponentes y talleristas, los cuales se consideran expertos locales, regionales, nacionales e internacionales en las temáticas del patrimonio gastronómico de México y de las ciencias sociales, enfocados a la investigación en nuestra licenciatura.

- Los talleres en los que los alumnos cocinaron con los chef y cocineros tradicionales y expertos, abrió la brecha de separación entre la teoría y la práctica en la aplicación de la cocina tradicional mexicana.



Foto de de inauguración del 1er. Foro Nacional: La cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial: Temática Campeche. Rector del Instituto Campechano, autoridades ye invitados especiales.



PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

GacetaIC

Acto protocolario inaugural del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche.



Chef Rodrigo Guadarrama, estado de Michoacán, cocinera tradicional Blanca Celia Alamilla y Chef Isaías Pérez Alamilla, estado de Quintana Roo. Encargados de elaborar la 1ra. Muestra gastronómica de nuestro foro.



Participación de nuestros alumnos de 1ros. Y 7mos semestres en la elaboración y presentación de la Ira. Muestra gastronómica a cargo de los chef invitados de los estado de Michoacán y Quintana Roo.





**Muestra gastronómica del estado de México.
Mtra. Sylvia Kurzcyn Villalobos.
Embajadora de la Cocina Mexicana en el mundo.
Alumnos del 5to y 7mo semestre de nuestra escuela.**





“Retos y perspectivas de la investigación en gastronomía desde las ciencias sociales”

Dr. José Antonio Velázquez Medina.

Representante del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Investigador de la Universidad del Claustro de Sor Juana.



**“Investigaciones gastronómicas del estado de Chiapas”.
Chef Carlos Reyán Rojas y Chef Gabriel Amores.
Escuela Gourmand Expertise de Chiapas.**



“El papel de la mujer maya en la cocina tradicional”.
Dra. Cessia Puch.
Universidad Autónoma de Campeche.



**Muestra gastronómica de la cocina tradicional campechana patrimonio del estado.
Elaborada por nuestros alumnos de los 3ros. Semestre de la materia de cocina
regional, a cargo de los Chef
Melvin Mejia y Julián Antonio Estrella.**



Muestra Gastronómica.



Muestra Gastronómica.



**Cierre del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche.
Rector del Instituto, Secretario general, Director de Planeación.
Chef Wilson Baeza UTP.
Chef Elena Gamarra. Universidad del Caribe
Chef. Adriana Bautista. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.
Chef Dolores Echeverria. Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.
Chef Hugo Villarino. Director de la Escuela.
Chef. Rafael Meneses. Coordinador del evento.**



San Francisco de Campeche, Camp., 26 de noviembre del 2019.

CONSEJO SUPERIOR

PRESENTE

En atención al oficio 052 de ese máximo órgano de gobierno, en el que nos turnan para su análisis y dictamen la solicitud enviada por Lic. Matilde Ramos González, Directora de Servicios Educativos de Apoyo mediante oficio sin número de fecha 04 de julio de 2019, donde plantea efectuar la modificación a los Reglamentos de Servicio Social y Práctica Profesional; al respecto esta comisión de Estudios y Proyectos, tomando en cuenta los siguientes considerandos:

- ✓ Que las modificaciones al **Reglamento de Práctica Profesional** presentan los contenidos adecuados y de acuerdo a los planes de estudios aprobados de nivel licenciatura.
- ✓ Que dicha propuesta se encuentra en apego a los lineamientos institucionales.


Por lo anterior, esta comisión tiene a bien emitir el siguiente:

Dictamen

2. Se autoriza las actualizaciones al **Reglamento de Práctica Profesional** y quedan abrogado todas las disposiciones normativas emitidas con anterioridad que contravengan al presente reglamento.

Atentamente
"COMISIÓN DE ESTUDIOS Y PROYECTOS"


Ing. Abdier Roberto Cetina León
Dir. Gral. de Planeación y Calidad


Mtro. Luis Fernando Góngora Carlo
Dir. Gral. De Estudios de Posgrado e Investigación


Mtra. Alma Delia Sánchez Ehuán
Docente de la Escuela de Trabajo Social


Br. Micelli Casanova Moo
Alumno de la escuela de Trabajo Social

RECIBIDO
27 NOV. 2019

SECRETARIA GENERAL



**INSTITUTO CAMPECHANO
SECRETARÍA GENERAL
DIRECCIÓN DE SERVICIOS EDUCATIVOS DE APOYO.
DEPARTAMENTO DE SERVICIO SOCIAL Y PRÁCTICA PROFESIONAL.**

“REGLAMENTO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES”.

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

ART. 1.- El presente Reglamento establece y regula los lineamientos para la prestación de las prácticas profesionales de los alumnos pertenecientes a los programas educativos de corte universitario, excluyendo a los programas educativos de corte normalista del Instituto Campechano.

ART. 2.- Se entiende por prácticas profesionales la realización obligatoria de actividades temporales que ejecuten los estudiantes de carreras profesionales, aplicando los conocimientos y aprendizajes obtenidos en el aula, vinculándose en ambientes laborales.

ART. 3.- Las prácticas profesionales son obligatorias e ineludibles para todos los alumnos de las carreras profesionales, siendo requisito indispensable previo a la realización del servicio social.

ART. 4.- La observancia de este Reglamento es competencia del responsable del Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional, de la Dirección de Servicios Educativos de Apoyo.

ART. 5.- Los objetivos de las prácticas profesionales son:

- Contribuir a la formación académica y de capacitación profesional del prestador de las prácticas profesionales.
- Establecer un vínculo que facilite su ingreso como profesional en el campo laboral, propio a su programa de estudio.
- Involucrarse en la realidad profesional del país, en el área que mejor corresponda a sus aspiraciones profesionales e intereses acorde a la formación académica del mismo.

ART. 6.- Los alumnos podrán recibir apoyo económico durante la realización de sus prácticas profesionales, siempre que la institución o dependencia receptora cuente con los recursos financieros para tal fin.

ART. 7.- Los estudiantes que se encuentren laborando en alguna organización realizando funciones propias a su formación y programa de estudio que cursan, podrán efectuar sus prácticas profesionales, en la misma institución donde trabajan, con previa solicitud del prestador y presentando constancia laboral.

**CAPITULO II
REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES.**

ART. 8.- La prestación de las prácticas profesionales deberá ser en forma continua. Se entenderá que existe discontinuidad cuando sin causa justificada se interrumpa la prestación de las prácticas profesionales por más de 5 días seguidos.



ART. 9. En caso de existir discontinuidad en los términos del artículo anterior, el prestador deberá reiniciar los trámites de las prácticas profesionales, no pudiendo acumular las horas ya realizadas.

ART. 10. En los casos de discontinuidad por motivos de fuerza mayor como son: problemas de salud, intervención quirúrgica, defunción de algún familiar de primer grado, la dependencia receptora determinará si continuará el alumno, reponiendo las horas no cubiertas, en caso de no ser así se procederá a la cancelación de las prácticas profesionales debiendo iniciar en otra dependencia y atender lo que menciona el Art. 9 de este reglamento.

ART. 11.- Los programas de prácticas profesionales podrán ser de carácter interno en el propio Instituto Campechano o externo; en los sectores públicos, privados. Priorizando la ejecución de las prácticas profesionales en el sector privado dirigido a actividades propias al programa de estudio del prestador.

ART. 12.- La manera de canalizar a los prestadores se hará de acuerdo a la especialidad de la carrera que las dependencias propongan a la Institución y aquellos que se realicen a través de convenios celebrados por la Dirección de Superación Académica e Intercambio Interinstitucional.

ART. 13.- La realización de las prácticas profesionales, no crearán derechos ni obligaciones de tipo laboral.

ART. 14.- Para realizar las prácticas profesionales es necesario cumplir con los requisitos estipulados y concernientes a las necesidades de los programas de estudio al cual pertenezca el prestador.

CAPÍTULO III DE LAS ÁREAS QUE REGULAN LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES.

ART. 15.- La aplicatoriedad de este Reglamento es competencia de los responsables de las siguientes áreas: Los responsables de las prácticas profesionales en el Instituto Campechano serán:

- El Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional.
- Las Direcciones de escuelas de nivel superior de corte universitario la institución.
- La Dirección de Servicios Educativos de Apoyo.

ART. 16.- El Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- Establecer las políticas administrativas que coadyuven al logro de los fines y objetivos de las prácticas profesionales.
- Promover convenios con las instituciones y dependencias oficiales para la prestación de las prácticas profesionales en coordinación con la Dirección de Superación Académica e Intercambio Interinstitucional.
- Coordinar las labores de planeación, promoción y apoyo de las prácticas profesionales de las escuelas del Instituto Campechano.
- Realizar reuniones informativas con los alumnos previos a adquirir créditos para ejecutar las prácticas profesionales.
- Aprobar los programas de trabajo de prácticas profesionales propuestos por el alumno y las dependencias donde éste se vaya a realizar.
- Recibir y validar los informes realizados por el prestador.
- Vigilar el adecuado cumplimiento de la prestación de las prácticas profesionales.
- Integrar los expedientes temporales de los prestadores y entregar los mismos al término a la Dirección de escuela.



ART. 17.- El Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- Establecer las políticas administrativas que coadyuven al logro de los fines y objetivos de las prácticas profesionales.
- Promover convenios con las instituciones y dependencias oficiales para la prestación de las prácticas profesionales en coordinación con la Dirección de Superación Académica e Intercambio Interinstitucional.
- Coordinar las labores de planeación, promoción y apoyo de las prácticas profesionales de las escuelas del Instituto Campechano.
- Realizar reuniones informativas con los alumnos previos a adquirir créditos para ejecutar las prácticas profesionales.
- Aprobar los programas de trabajo de prácticas profesionales propuestos por el alumno y las dependencias donde éste se vaya a realizar.
- Recibir y validar los informes realizados por el prestador.
- Vigilar el adecuado cumplimiento de la prestación de las prácticas profesionales.
- Integrar los expedientes temporales de los prestadores y entregar los mismos al término a la Dirección de escuela.

Al término de la Práctica Profesional los alumnos que no hayan entregado todos los documentos solicitados en un plazo no mayor de 30 días hábiles, el jefe del Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional en coordinación con el Director de Servicios Educativos de Apoyo notificará a los alumnos y directores de escuela, la cancelación del mismo; sólo en los casos que exista algún motivo justificable de fuerza mayor será valorado y a consideración

ART. 18.- La Dirección de escuela en lo que se refiere a las prácticas profesionales, tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- Colaborar con el Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional, sugiriendo las medidas que permitan alcanzar los fines y objetivos propuestos por el presente Reglamento.
- Coadyuvar en la adquisición de convenios de vinculación con instituciones externas para el fortalecimiento del programa de prácticas profesionales.
- Organizar actividades de adiestramiento y capacitación de los prestadores.
- Participar en las reuniones convocadas por el Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional.
- Avalar los créditos de los alumnos para realizar prácticas profesionales.
- Anexar la documentación temporal de las prácticas profesionales en el expediente del alumno.

ART. 19.- La Dirección de Servicios Educativos de Apoyo tendrá las siguientes atribuciones y obligaciones:

- Colaborar con el Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional, sugiriendo las medidas que permitan alcanzar los fines y objetivos propuestos por el presente Reglamento.
- Coadyuvar en la adquisición de convenios de vinculación con instituciones externas para el fortalecimiento del programa de prácticas profesionales.
- Autorizar las cartas de presentación de los prestadores de prácticas profesionales.



CAPÍTULO IV DE LAS OBLIGACIONES DE LOS PRESTADORES

ART. 20.- Son obligaciones de los prestadores de prácticas profesionales;

- Solicitar la realización de las prácticas profesionales, efectuando los trámites administrativos establecidos por su Escuela y por el área coordinadora de la misma.
- Acatar todas las disposiciones de este Reglamento y las contenidas en los Reglamentos Internos de las escuelas del Instituto Campechano y las que establezca la Unidad Receptora.
- Cumplir con los trámites administrativos para la realización y acreditación de esta actividad.
- Participar en actividades de capacitación previas a la prestación de las prácticas profesionales, cuando los programas así lo requieran.
- Cumplir con las tareas que le sean encomendadas por la Unidad Receptora.
- Elaborar y entregar programa de actividades para la prestación de la Práctica Profesional, en los siguientes 15 días hábiles, toda vez que la unidad receptora haya aceptado y firmado la solicitud de inscripción de prácticas profesionales.
- Elaborar y entregar informes de actividades según la calendarización programada en la solicitud de inscripción.
- Al término de la Práctica Profesional los alumnos deberán haber cumplido con la entrega de todos los documentos solicitados en tiempo y forma al jefe del Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional, en caso de no ser así contarán con un plazo no mayor de 30 días hábiles a partir de la fecha de terminación, para la entrega de los documentos faltantes y la integración completa de su expediente.

CAPÍTULO V DE LAS SANCIONES

ART. 21.- Cualquier violación al presente Reglamento, así como el incumplimiento de una o algunas de las obligaciones en el Convenio de prestación de prácticas profesionales por parte de los prestadores, podrá ser sancionada por la escuela y/o Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional correspondiente con:

- Amonestación verbal
- Amonestación por escrito
- Nulidad de las prácticas profesionales incluyendo las horas antes prestadas y reasignación a otra dependencia.

ART. 22.- Las sanciones a las que se refieren el artículo anterior, serán aplicadas según la gravedad de la falta en que incurra el prestador.

ART. 23.- Las prácticas profesionales se interrumpirán cuando:

- a) No se presente a realizar sus prácticas profesionales dentro de los plazos que fija el presente Reglamento;
- b) Renuncie sin causa que lo justifique;
- c) Cuando a consideración de la dependencia receptora acumule un número de faltas considerables e injustificables, y sea notificado.
- d) Cuando las actividades encomendadas no sean cumplidas
- e) Abandone injustificadamente las actividades del programa
- f) Realice durante las prácticas profesionales actos que constituyan delitos por las leyes del orden público o violen las disposiciones y leyes del Instituto Campechano



- g) Presente documentación falsa durante el ejercicio de las prácticas profesionales, sin perjuicio de las sanciones jurídicas aplicables.

ART. 24.- Previo a la aplicación de la sanción, el Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional conjuntamente con el titular de la Dirección de la escuela, comunicará al prestador de prácticas profesionales la causal de incumplimiento a efecto de que, en un término perentorio de cinco días hábiles, manifieste lo que a sus derechos corresponda y en su caso aporte los elementos de prueba que sustenten su dicho.

ART. 25.- El Departamento de Servicio Social y Práctica Profesional, conjuntamente con el titular de la Dirección de la escuela de que se trate, emitirá conforme a los elementos aportados, la resolución que corresponda, misma que deberá ejecutarse en forma inmediata.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Este Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en la Gaceta del Instituto Campechano, adquiriendo fuerza obligatoria en toda la comunidad del Instituto.

SEGUNDO. Las Escuelas Normales en Educación Primaria, Preescolar y Superior se registrarán en lo establecido por la Dirección General de Educación Superior para Profesionales en Educación (DGESPE) de la Secretaría de Educación.

TERCERO. Quedan abrogadas todas las disposiciones normativas emitidas con anterioridad que contravengan al presente Reglamento.

CUARTO. Los estudiantes y pasantes que se encuentren prestando sus prácticas profesionales a la fecha de la entrada en vigor del presente Reglamento podrán concluirlo de conformidad con las disposiciones aplicables anteriormente.

QUINTO. Dado en la Sala Rectoral, sede del Consejo Superior del Instituto Campechano, en la Ciudad de Campeche, Municipio y Estado del mismo nombre. LAE Gerardo Montero Pérez, Rector. Mtro. Oswaldo Rosemberg Lozano Reyes, Secretario General.



Oficio No. 1031

Expediente: CS-DPAA/18-19

Asunto: Aprobación modificaciones al Reglamento de Práctica Profesional.

Consejo Superior

"2019, Año del Centésimo Aniversario Luctuoso de Emiliano Zapata Salazar, el Caudillo del Sur"

San Francisco de Campeche, Cam., a 28 de noviembre de 2019.

Lic. Matilde Ramos González

Directora de Servicios Educativos
de Apoyo

P r e s e n t e

Por este medio me permito comunicarle que, en la Sesión Ordinaria del 28 de noviembre de 2019, se **Aprobó**:

Las actualizaciones al Reglamento de Práctica Profesional y quedan abrogado todas las disposiciones normativas emitidas con anterioridad que contravengan al presente reglamento.

Anexo dictamen emitido por la Comisión de Estudios y Proyectos.

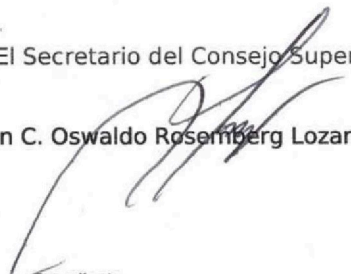
Sin otro asunto en particular, le saludo cordialmente.

Atentamente

"Un Pasado de Gloria y un Presente de Luz"
El Presidente del Consejo Superior del Instituto
Campechano


L.A.E. Gerardo Montero Pérez

El Secretario del Consejo Superior


M. en C. Oswaldo Rosenberg Lozano Reyes

c.c.p.- Expediente

MC'ORLR/m'maan/oam.



Calle 10 # 357 entre 63 y 65 Col. Centro C. P. 24000 E-mail. consejo.ic@instcamp.edu.mx
Tel. 01(981) 816-24-80 y 6-63-03 Ext. 133



Oficio No. 1028
Expediente: CS-DPAA/18-19
Asunto: Aprobación de resguardo de documentos originales.

Consejo Superior

"2019, Año del Centésimo Aniversario Luctuoso de Emiliano Zapata Salazar, el Caudillo del Sur"

San Francisco de Campeche, Cam., a 28 de noviembre de 2019.

Ing. Fernando Antonio Chuc Canul
Director de Control Escolar
P r e s e n t e

Por este medio me permito comunicarle que, en la Sesión Ordinaria del 28 de noviembre de 2019, se **Aprobó**:

Que en el área de Control Escolar se resguarden los documentos originales. Toda vez que dentro de sus funciones está la de administrar el Sistema de Control Escolar y con ello integrar los expedientes con el historial académico de los alumnos, validar el contenido de los documentos que expida el Benemérito Instituto Campechano; guardar y custodiar bajo su más estricta responsabilidad los documentos oficiales que se le presenten; así como evaluar en forma permanente la normatividad y operación del Sistema de Control Escolar y ajustar lo necesario. Sin embargo, las adecuaciones y actualizaciones a los reglamentos y manuales que se verán afectados con esta aprobación, deberán ser presentados ante el H. Consejo Superior y por el área facultada para tales efectos, y seguir el procedimiento oficial de actualización de la normatividad.

En base al dictamen emitido por la Comisión de Reglamentos Académicos y Administrativos.

Sin otro asunto en particular, le saludo cordialmente.

Atentamente
"Un Pasado de Gloria y un Presente de Luz"
El Presidente del Consejo Superior del Instituto Campechano

L.A.E. Gerardo Montero Pérez

El Secretario del Consejo Superior

M. en C. Oswaldo Rosenberg Lozano Reyes

c.c.p.- Expediente

MC'ORLR/m'maan/oam.



Calle 10 # 357 entre 63 y 65 Col. Centro C. P. 24000 E-mail. consejo.ic@instcamp.edu.mx
Tel. 01(981) 816-24-80 y 6-63-03 Ext. 133

SECCIÓN

PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Finaliza el Primer Foro Nacional de la Gastronomía Mexicana organizado por el I.C.

Gaceta I.C.

Órgano Oficial de Difusión del Instituto Campechano

Concluye con éxito en el contexto del arte culinario de México y para la formación académica y profesional, el Primer Foro Nacional de la Gastronomía Mexicana, organizado por el Benemérito Instituto Campechano, a través de su Escuela de Gastronomía. Después de tres días en los que los jóvenes estudiantes participaron en talleres, concursos y conferencias, contando con profesionales reconocidos y chefs de talla nacional, las actividades concluyeron con una muestra gastronómica de la cocina tradicional campechana, con el reconocimiento del Rector de la Benemérita institución, Lic. Gerardo Montero Pérez, quien felicitó a los alumnos, docentes y directivos de la escuela, organizadores del importante evento, así como a los conferencistas y chefs por la calidad de sus aportaciones y compartir experiencias y conocimientos con los jóvenes estudiantes que mucho aporta a su formación profesional.

