

Arte y sabor mediterráneo

- Padres de familia, docentes y administrativos degustaron los platillos elaborados por los universitarios



Alumnos mostraron sus competencias profesionales



Los universitarios presentaron el evento "80's Black and White"



Familiares de los estudiantes se tomaron la foto del recuerdo



Padres de familia constataron el aprendizaje de sus hijos

Con el objetivo de mostrar las competencias al gestionar un evento gastronómico a partir de la planeación, logística, técnicas de supervisión y evaluación, alumnos de los quintos cuatrimestres "A" y "B" de Gastronomía llevaron a cabo el servicio de buffet "80's Black and White", el 12 de agosto.

Los universitarios prepararon diversos platillos de la cocina mediterránea que degustaron sus padres y familiares combinándolos con una ambientación de la década de los ochenta.

El menú estuvo conformado de tres tiempos. La entrada como ensalada griega, crema vichyssoise, ensalada codd, lasagna y cous-cous con frutos secos. El plato fuerte destacando pollo a la cacciatore, brocheta mediterránea, salmón en crousté y paella valenciana. Y por último el postre en el que incluyeron tiramisú, galletas de arándanos, panna cotta, cupcakes de zanahoria y brownies con frutos secos. Acompañado de agua de carambola y naranja.

Cabe señalar que a cada familia se le tomó fotografías con props como lentes, frases y diademas. Los estudiantes elaboraron también un letrero grande con el nombre del evento a la entrada del recinto (explanada de Vinculación).

"80's Black and White" fue presidido por autoridades educativas que convivieron con los padres de familia y los profesores de los jóvenes emprendedores.



El letrero con el nombre del evento fue elaborado por los jóvenes



El servicio tipo buffet fue degustado por los invitados



Mesa de postre



Padres se mostraron orgullosos de la formación académica de sus hijos

Rita Pedraza Vidal, madre de una de los alumnos que colaboraron en el servicio gastronómico expresó "es un evento elegante, estoy impresionada del concepto que están presentando. Es una satisfacción ver los avances de mi hija en su formación académica y sobre todo saber que junto con sus compañeros elaboraron los platillos que aquí se presentan".

Por su parte, Inocente de la Rosa Vasconcelos, papá de un estudiante de Gastronomía comentó "lo importante de estudiar una carrera profesional es concluirla, mantenerse a la vanguardia y ejercer lo aprendido en el aula. A pesar de algunos contratiempos económicos que como padres tenemos es gratificante ser testigo del crecimiento académico de mi hijo. El consejo que le hemos dado es que se prepare, que aproveche el tiempo y que al egresar eche a volar su imaginación para ser un profesional exitoso".