

Viajar para deleitar el paladar



Alumnos de la UTTAB



Presidium



Autoridades académicas e invitados en la exposición de carteles turísticos



Exposición de artesanías tabasqueñas

El turismo en México juega un papel importante en el desarrollo económico del país. De ahí que el impulso de los servicios de hotelería, recreación, cultura y gastronomía nacional debe de fortalecerse mediante proyectos que vinculen la enseñanza, la productividad e innovación con técnicas, métodos y administración estratégica del área de alimentos y bebidas.

En este sentido, la Dirección Académica de Turismo y Gastronomía organizó el "1er. Encuentro Turístico y Gastronómico UTTAB 2015" el 18 y 19 de noviembre; cuyo objetivo es impulsar las competencias en el área productiva y ejecutiva de alumnos, docentes y empresarios, a través del intercambio de conocimientos de expertos en la materia.

El evento fue inaugurado por Fernando Calzada Falcón, rector, quien estuvo acompañado de Ricardo Amado Moheno Barrueta, secretario de Vinculación; Sara Trejo González, directora de la División Académica de Turismo y Gastronomía y José Ramón Campos Beltrán, director general de Fomento al Turismo y Capacitación de la Coordinación de Turismo de Tabasco.

El secretario Académico, Sergio Octavio Valle Mijangos, destacó “nuestra gastronomía es una de las más ricas del mundo si consideramos que su esencia es el mestizaje, la influencia y la cohesión de varias cocinas: prehispánica, española y francesa. El turismo y la gastronomía refieren actualmente a un nuevo segmento, el turismo gastronómico, que busca degustar y conocer platillos de diversas regiones del mundo”.

Dentro de las actividades a realizarse se encuentran la exposición de artesanías tabasqueñas, spa turístico, expo proveedores tabasqueños, demostración de cocina tradicional tabasqueña, conferencias de tendencias turísticas, técnicas francesas enfocadas a la gastronomía del estado, presentación del libro “El sector turístico en Tabasco, la perspectiva de los servicios ofertados en los hoteles, restaurantes y transportes”, charla de tendencias y emplatado, concurso de cocina de alumnos y profesores, taller de coctelería, muestra fotográfica de montaje de platillos, carteles turísticos, muestra gastronómica de cocina tabasqueña vanguardista y taller de escultura de chocolate.

El evento se lleva a cabo con la participación de 625 alumnos y 26 docentes de la UTTAB, empresarios del ramo turístico y gastronómico, estudiantes de la Universidad Mundo Maya y del Liceo de Artes y Oficios A.C. del grupo Chedraui.



Participantes en la cocina tradicional tabasqueña



Estudiantes de la UTTAB participaron en la expo proveedores



Personal de la Coordinación de Turismo impartió conferencias



La “Pista comando” integró bases con actividades recreativas



Base perezoso



Base paso del mono



Alumnos de la Universidad Mundo Maya



Estudiantes del Liceo de Artes y Oficios A.C. del grupo Chedraui