En el marco de la **Semana Anáhuac 2018**, alumnos de los **cinco programas de licenciatura** de la **Facultad de Turismo y Gastronomía**, participaron en la **quinta edición** de la “**Semana de las Escuelas de Gastronomía**”. La SEG es una **actividad internacional**, que se lleva a cabo **simultáneamente en Canadá y Francia**, en donde se invita a las escuelas de gastronomía a hacer una **producción masiva**, que cumple con todos los **requisitos nutrimentales**, en **beneficio de comunidades** en estado de **vulnerabilidad e instituciones de Asistencia Privada.**

La iniciativa está coordinada por la **Fundación la Tableé des Chefs**, asociación civil cuya misión es **combatir la inseguridad alimentaria y evitar el desperdicio de alimentos**, involucrando chefs, cocineros, pasteleros en el rescate de alimentos.

* La Facultad de Turismo y Gastronomía, participa por **tercera ocasión**.
* El compromiso de las **16 Escuelas** participantes en **2018** en México es elaborar **40,000 porciones.**
* **En Campus Norte**, se produjeron **3,800 porciones y en Campus Sur 500 (desafortunadamente la actividad en este campus se realizó la semana de exámenes de medio término y no contamos con alumnos.**
* Participaron **150 alumnos**, **8** chefs **instructores**, **3** chefs de **producción**, **4** ayudantes de **limpieza** y **7 administrativos.**
* Se llevaron a cabo **2 sesiones de sensibilización** y **1 demostración** colectiva (para explicar la receta antes de elaborarla).

El banco de alimentos, “Alimentos para todos”, envía un camión equipado para recolectar las porciones y culminar con la entrega a los beneficiarios.

Las fotografías describen las distintas actividades que se elaboran en equipo tanto de profesores como estudiantes (lavado, desinfectado, cortes, cocción, producción, etiquetado, ensamble, refrigeración y por último cargar el camión).

Siendo una gran oportunidad para aprender y “**cocinar por un cambio**”, la Facultad de Turismo y Gastronomía continua demostrando su amplio compromiso social en la formación de sus estudiantes, poniendo en práctica sus conocimientos, inculcando el apoyo a la comunidad.