



PROGRAMA FORO GASTROTURÍSTICO 2011

**EVENTOS DE NEGOCIOS, SOCIALES Y CULTURALES
CECyT 20 San Cristóbal 2011**

Institución Coordinadora: CECyT 20

Instituciones Coadyuvantes: Instituto de Artes Culinarias (IAC), Fundación Miguel Muñoz, (FMM), Capacitación Empresarial Albatross Consultoría, (CEAC), Universidad Intercultural de Chiapas (UNICH) y Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable (CIDES).

PROGRAMA DEFINITIVO (al 19 de Abril de 2011)

Mi. 4 de mayo (previo)

- 07:30 Traslado por cortesía de Cristóbal Colon al Plantel 20 (sólo ponentes que confirmaron su asistencia con solicitud previa)
- 08:00 Registro y Recepción con Servicio de **Embajadores del Turismo**
- 08:30 **INAUGURACIÓN** (Plantel 20)
- 08:45 Bienvenida con Animación Turística **“KARAOKE”** (Profesión Alternativa del Turismo Moderno), Alumnos del 6° Semestre de Turismo, CECyT 20.
- 09:00 Demo Magistral **“DEMO & ESCULTURA”**. (Clase Carnes y Cortes de Frutas y Verduras) Chef. Julio Martínez Orantes, Director del Instituto de Artes Culinarias Parmentier. IAC y Chef Hipólito.
- 10: 45 **FOTOGRAFÍA OFICIAL DEL FORO** en la Plaza Cívica del Plantel
- 11:00 Recreación y Tiempo Libre. **“ANIMACIÓN TURÍSTICA”**, (Clase de diversión, desahogo, descanso y desarrollo personal), Adriana Florian Courtois, alumna del 6° semestre de CECyT 20 de Turismo.
- 11.15 Clase Magister. **“HISTORIA DEL TAMAL”**. (Preservación de la Gastronomía Chiapaneca) Ing. Miguel Ángel Muñoz, Cronista de la Ciudad de San Cristóbal y Presidente de la Fundación Miguel Ángel Muñoz.
- 11.15 Receso **“COFFEE BREAK”** (Clase de Evento de Negocios, Sociales y Culturales) 4° Semestre Turismo.



12:30 Conferencia. Lic. Tomás López Osorno, “**ECOLOGÍA EMOCIONAL**” (Motivacional) Instructor de la Agencia de Modelos y Talentos de Abel Martínez, Director de la Reserva Montecielo, Profesor de la Escuela de Medicina Alternativa e Instituto de la Administración Pública del Estado de Chiapas y Propietario del Centro de Capacitación Empresarial Albatross Consultoría.

14: 30 ENTREGA DE **DIPLOMAS A ASISTENTES DE SECUNDARIA Y RECESO**

15:30 **REGISTRO** con Servicio de Embajadores del Turismo.

16:00 Conferencia Magistral en Turismo Alternativo. “**GASTRONOMÍA: PATRIMONIO CULTURAL TURÍSTICO.**” (Rescate tradicional de la cocina chiapaneca) Dr. Domingo Gómez López, Profesor. Investigador de Tiempo Completo de la UNICH con perfil PROMEP, miembro de UNWTO Volunteers Programme OMT-ONU, miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) – CONACyT y Director General del Centro de Investigación para el Desarrollo Sustentable (CIDES).

17:00 Cocina Espectáculo. Ex Alumnos de CECyT 20 de la especialidad de Turismo. Juan Carlos Molina Espinosa, Daniel de Jesús Villanueva Cruz y Martín de Jesús Chávez Gómez. “**SHOW COOKING**” (Flameados y Repostería Elaboración de Alimentos). Estudiantes de Gastronomía.

18:10 **CLAUSURA EVENTO DE NEGOCIOS.**

18: 15 Entrega de **DIPLOMAS A ASISTENTES** en general.

Los comités: Finanzas, Programa, Publicidad, Festejos, Registro, Recepción y Hospitalidad, Transporte, Exposición, Servicios Generales y Ornato, y Rotulación de la Organización de Eventos de Negocios, Sociales y Culturales agradecen su asistencia al Foro Gastroturístico.

APRENDIZAJE:

- Capaz de reservar y contratar los servicios para llevar a cabo el evento y atender imprevistos con el objeto de evitar fallas durante su realización.

COMPETENCIAS:

- Contrata servicios para las reuniones de Negocios y Sociales, supervisa el evento Cultural.
- Planea la comercialización de eventos de Negocios, Sociales y Culturales.
- Promociona los Eventos de Negocios, Sociales y Culturales.
- Realiza Eventos de Negocios, Sociales y Culturales.



PROGRAMA FESTEJO DEL EVENTO GASTROTURÍSTICO 2011

EVENTOS DE NEGOCIOS, SOCIALES Y CULTURALES
CECyT 20 San Cristóbal 2011

Institución Coordinadora: CECyT 20

Noche Temática: Chiapaneca.

PROGRAMA DEFINITIVO (al 19 de Abril de 2011)

Mi. 4 de mayo (previo)

18:30 Registro Y Recepción con Servicio de Hostess

19:00 Bienvenida (Danza) “**LOS PARACHICOS**” Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Una Animación con sus dimensiones Turísticas. Alumnos del 6° de la especialidad de Turismo.

19:30 **FOTOGRAFÍA OFICIAL** del Foro en el Salón de Eventos.

19:45 **CENA** con Servicio Buffet y Montaje Banquete.

20:00 **ENTRETENIMIENTO:** (Canción). Pop, Grupera y Ranchera. Una Animación en sus dimensiones Turísticas. Alumnos del 6° de la especialidad de Turismo.

20:50 **CLAUSURA EVENTO CULTURAL.**

21:00 **FIN DEL FORO GASTROTURÍSTICO 2011.**

Para el evento Cultural se sugiere llevar ropa con toque tradicional a la temática.

Los comités: Finanzas, Programa, Publicidad, Festejos, Registro, Recepción y Hospitalidad, Transporte, Exposición, Servicios Generales y Ornato, y Rotulación de la Organización de Eventos de Negocios, Sociales y Culturales agradecen su asistencia al Foro Gastroturístico.

APRENDIZAJE:

- Capaz de reservar y contratar los servicios para llevar a cabo el evento y

atender imprevistos con el objeto de evitar fallas durante su realización.

COMPETENCIAS:

- Contrata servicios para las reuniones de Negocios y Sociales, supervisa el evento Cultural.
- Planea la comercialización de eventos de Negocios, Sociales y Culturales.
- Promociona los Eventos de Negocios, Sociales y Culturales.
- Realiza Eventos de Negocios, Sociales y Culturales.