



CONPEHT Hoy

Boletín 12

**Octubre -Nov,
2020**

Nuevos miembros

CONTENIDO:

Nuevos miembros	1
Prácticas internacionales en el nuevo orden mundial	1
57 Reunión de CD	2
Experiencias Significativas YO Soy CONPEHT	3
I Foro Estudiantil Panamericano CONPEHT 2020	3
Egresada Exitosa	4
Webinar del Círculo Docente CONPEHT	5
Congruencia profesional	7
¡Conectemos!	7



La familia CONPEHT sigue creciendo. En esta ocasión, se suma la **Universidad de Colima**, de México. Con una gran enhorabuena por delante, recibimos a esta nueva institución miembro, esperando que pueda aprovechar todos los beneficios de nuestra Confederación. **¡Bienvenidos!**

Prácticas internacionales en el nuevo orden mundial

El día 11 de noviembre de este año fue realizada una importante actividad en la que se dio a conocer, a través de 3 aliados de CONPEHT, el estatus de las pasantías internacionales. Bajo la coordinación del Núcleo de Vinculación de CONPEHT, y el liderazgo del **Mtro. Gustavo Freire**, su Coordinador de Alianzas y Afiliaciones, se desarrolló este conversatorio que arrojó mucha luz a todos nuestros estudiantes de las instituciones miembros.

De la mano de **Gustavo Sonchini (HOSCO)**, **Cristina Martínez (NEXUS)** y **Alejandra Sánchez (WORLD WIDE INTERSHIPS)** se expusieron las ofertas reales que están disponibles en medio de la pandemia para las prácticas internacionales y los requisitos actuales, así como algunas nuevas opciones que la nueva normalidad abre para las pasantías en otros países.

Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo

PARA RECORDAR:

- CONPEHT cumple 30 años en este 2020.
- Es la Institución más importante sobre educación turística de Iberoamérica.
- Cuenta con 110 miembros activos de 20 países de América y Europa.

57 Reunión del CONSEJO DIRECTIVO (VIRTUAL)

A pesar de la pandemia, ¡la 57 reunión del Consejo Directivo de CONPEHT se realizó! La misma fue virtual y contó con una asistencia sin precedentes, pues ya no hubo la dificultad de no poder viajar por parte de algunos de nuestros miembros de la Mesa Directiva.

Esta reunión, **celebrada los días 20 y 21 de octubre** del presente año, permitió el seguimiento a las acciones realizadas en el último semestre y, además, planificar las próximas hasta abril 2021. Las mismas incluyeron definir la entrega de la próxima medalla al mérito de la Confederación, planes de actualización de la página web, proyección de un Foro Panamericano Estudiantil, programación de actualización del listado de acuerdos que tiene CONPEHT, planificación de actividad con aliados sobre pasantías internacionales, así como del próximo número de la revista Turpade. En adición, el esbozo del que será el próximo Congreso de Investigación 2020-2021.



Nuestro presidente vitalicio, actual Secretario de Turismo de México, **Lic. Miguel Torruco**, dio las palabras de bienvenida y apertura a la 57 Reunión del CD, además de comentar aspectos fundamentales de la actual situación del turismo en Iberoamérica. De igual forma, la **Mtra. Maricarmen Morfín**, Presidente de CONPEHT, inició de manera formal los trabajos de esta jornada, dando un emotivo y alentador mensaje de continuar ocupándonos en nuestros compromisos, ahora más que nunca, por nuestros

estudiantes y docentes, en esta profesión que a todos nos une y apasiona: el turismo con sus vertientes de hotelería y gastronomía.

La jornada concluyó luego de dos días intensos de labores con un brindis con cada una de nuestras bebidas emblemáticas de los países que representamos y, de esta manera cultural, y a son de mariachi como regalo de nuestra anfitriona y presidente, se cerró un exitoso y productivo encuentro número 57 del Consejo Directivo.





El pasado 26 de noviembre se celebró el maravilloso evento **Experiencias Significativas YO Soy CONPEHT 2020**.

El proyecto **Experiencias Significativas** tenía como objetivo rescatar aquellas prácticas sistematizadas, de la enseñanza y los procesos de aprendizaje, orientados a mejorar las relaciones de la comunidad académica de las instituciones CONPEHT, con su entorno, analizando posibles soluciones integrales a problemas de la cotidianidad y que se ven abocados a una reflexión detallada para la ejecución de acciones que permitan aportar al mejoramiento de condiciones y calidad de vida en organizaciones, fundaciones, comunidades, entre otros.

La actividad de **Experiencias Significativas** exigía entonces, a los que quisieran participar según las bases definidas, que dicha intervención estuviera fundamentada en un plan organizado y coherente al impacto de la experiencia, en donde el desarrollo del trabajo permitiera evidenciar las buenas prácticas en los diferentes momentos o etapas y así comprender el sentido de las actividades

que se realizan en la gestión de las relaciones con la población o con la comunidad, demostrando su responsabilidad social.

26 proyectos fueron presentados y, ciertamente, todos son iniciativas destacadas que muestran el grado de involucramiento que tienen las escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo de nuestra Confederación con su entorno. Para todas ellas va el reconocimiento sincero de CONPEHT.

El proyecto que ganó el primer lugar fue **“Turismo por la paz”, de la Universidad Católica Del Este (UCADE) de República Dominicana**. Damos la enhorabuena al **Mtro. Radhamés González** como representante del mismo, por los frutos alcanzados con tan importante programa.

Y como reza nuestro himno, **¡así vamos pintando una América diferente!**

I FORO ESTUDIANTIL PANAMERICANO CONPEHT: LAS FUTURAS GENERACIONES OPINAN

A pesar de la pandemia, en CONPEHT hemos visto conveniente no parar y seguir con las actividades programadas, así como adicionar otras, para mantener activos a nuestros estudiantes. Es en este sentido que desde el Núcleo Estudiantil se realizó el **I Foro Estudiantil Panamericano CONPEHT 2020: Las futuras generaciones opinan**, mismo que se celebró el 3 y 4 de diciembre del presente año.

El tema que **abordó el Foro fue uno fundamental: los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS)** desde la perspectiva de cómo el turismo puede intervenir en alcanzar estos objetivos mundiales.

La **meta del Foro**, que buscaba convertirse en un gran punto de encuentro donde nuestros estudiantes pudieran dar su opinión sobre el futuro de la actividad turística en relación a los 17 Objetivos del Desarrollo Sostenible, desde la óptica y la realidad de nuestros países y desde la mirada interior de nuestros estudiantes, fue **cumplida a cabalidad** y las futuras generaciones de profesionales del turismo demostraron su nivel de profundización del tema, así como de pensamiento crítico y soluciones viables en cada caso.

¡Excelente intervención en este evento en el que **nuestros estudiantes fueron los verdaderos protagonistas!**

Participaron **61** instituciones CONPEHT, **127** estudiantes y **13** países.



Y, después de escucharles reflexionar y debatir sobre los 17 ODS, podemos asegurar que **¡el turismo iberoamericano estará en buenas manos en el futuro!**

EGRESADA EXITOSA DE CONPEHT: Chef Dafne Pineda Corona

Es egresada de la ESDAI – UP de la carrera de Administración de Instituciones, con especialidad en Gastronomía. Cuenta con diplomados en Pastelería y Chocolatería de vanguardia, diplomado en Emprendedores de Establecimientos de Alimentos y Bebidas y de la primera generación del Diplomado del Worldwide Alliance en Artes Culinarias por el Instituto Paul Bocuse en Lyon-Francia. En su haber tiene cursos en distintas instituciones y con reconocidos chefs como José Ramón Castillo, Maricú Ortiz, Paulina Abascal, Oriol Balaguer, Pierre Hermé, Carlos Ramírez Roure, Kenny Kuri, Eduardo Da Silva, Abel Sierra, Miguel Gómez, Sergio Torres, Xavier Barriga, David Pallas, entre otros.



Durante su carrera ha colaborado en el Instituto Superior Mariano Moreno como chef instructora de Panadería y Pastelería; en Sacchi Arte Culinario como profesora de Maridaje y Mercadotecnia de Alimentos; en la Universidad Simón Bolívar en los talleres de Cocina y Pastelería. En 2014 y 2018 ha trabajado con Fundación Herdez con el tradicional curso de tamales, en 2019 con la degustación en el ciclo de conferencias del Amaranto y en 2020 como una de las autoras de la parte gastronómica del mismo libro; también, ha sido juez en distintos concursos y ferias gastronómicas. En adición, en 2012 fue Embajadora de la Cocina Mexicana en Nairobi, Kenia realizando una muestra gastronómica; en 2018 responsable de la elaboración de recetas de la nueva imagen y campaña para aceite Mazola; responsable del diseño de menú, producción, capacitación y supervisión de “Sublime Pastelería”; así como profesora, juez y coach en Conpeht 2018 en La Paz Bolivia.

Actualmente es profesora titular en ESDAI - UP de las materias de técnicas y bases Culinarias I y II en Repostería; supervisora de la materia de Producción en Alta Escala; profesora titular de los módulos de Repostería y Chocolatería en posgrados y Chef de Cocina y Repostería en el diplomado de Hospitalidad en el Colegio Monteverde. Para CornerShop, se encuentra realizando los cursos de cocina a distancia para América (Canadá, EUA, México, Colombia, Perú, Costa Rica, Chile)

Así mismo, tiene a su cargo Arte y Delikatessen, servicio de catering.

Hablando de **CONPEHT**, en 2018 tuvo la oportunidad de participar como coach y jurado del Concurso Culinario Estudiantil realizado en la ciudad de La Paz, Bolivia. Según expresa, sin duda alguna, esta actividad ha sido una de las más gratificantes durante su carrera profesional, y eso se dice fácil, pero *“el tener a cargo la responsabilidad de entrenar, guiar, motivar y sacar adelante a un grupo de jóvenes que confían en ti y siguen tus pasos, es bien retador. Te lleva a seguir aprendiendo y capacitarte cada día, ya que haces un compromiso con ellos y sus familias, con la institución que representas, contigo mismo, pero sobre todo con tu país. Te deja una enorme satisfacción ver que cada entrenamiento, cada hora asignada a la investigación y todo el trabajo realizado tiene una recompensa. Sin importar el resultado inmediato, te das cuenta como todo esto afecta a los alumnos y a ti como mentor. El ver crecimiento y desarrollo de cada parte del equipo es grandioso y hoy me siento sumamente orgullosa de las alumnas que confiar y participar conmigo en este proyecto”*.

De igual manera, tuvo la oportunidad de dar una conferencia - demostración para alrededor de 700 personas donde explicó acerca del extraordinario ingrediente que es el Amaranto, alimento milenario. De esta forma se ha percatado de que, sin importar la distancia que separa a los países, la gastronomía y todo lo que conlleva es punto de unión en la historia y cultura.

CONPEHT le ha permitido ampliar su visión sobre la importancia que tienen las instituciones y los profesores para formar a los profesionales del hoy y del mañana; le ha dado la oportunidad de conocer grandes personas de otros países, sus costumbres y tradiciones; le ha dado grandes amigos y recuerdos maravillosos.

Por una trayectoria impecable, hoy proclamamos a la Chef Dafne Pineda Corona como egresada exitosa orgullo CONPEHT.

Webinar del Círculo Docente: “Detenerse para ir más lejos en la enseñanza”

El Círculo Docente CONPEHT preparó un plato fuerte académico el pasado 7 de octubre cuando presentó el webinar “Detenerse para ir más lejos en la enseñanza”.



En el mismo compartieron experiencias y vivencias sobre cómo se habían hecho cambios, a partir de la pandemia, para lograr mantener las clases de laboratorios de ciencia y gastronomía. La **Dra. Alicia Hambleton** y la **Mtra. Cristina Avelar** del **ESDAI de la Universidad Panamericana** de México, describieron como “*se detuvieron*” y esto les permitió analizar diversas formas de enseñanza aprendizaje, explorar nuevas opciones y poder entonces retomar con base en sistemas de aprendizaje virtuales que pudieran cumplir con los objetivos de aprendizaje de su estudiantado.

Nos recordaron que la innovación surge de la adversidad y que a veces solo es cuestión de descubrir estos talentos ocultos al detenernos. Descubrieron diversas aplicaciones de la tecnología y que la universidad no es solo un espacio físico. Esto trae como consecuencia que el papel del profesor se transforma: el rol del docente que impartía conocimientos pasa al rol de diseñar experiencias de aprendizaje. Es un rol totalmente colaborativo en el que acompaña al alumno que está aprendiendo por sí mismo. Tiene que imponer retos, poner objetivos, ofrecer mentoring.

Se detuvieron para investigar y reflexionar y poder llegar un poco más lejos. En este sentido, hicieron referencia a tres estudios de tres universidades en los que se destacan los beneficios del aprendizaje activo como un método de enseñanza que involucra a los estudiantes a través de diversas dinámicas: aprendizaje basado en problemas, dinámicas, casos, clase invertida; el profesor pasa a ser un coach, un mentor. Así mismo, el tema de la congruencia cognitiva y metacognición para lograr el efecto de razonar sobre el propio razonamiento y que como docentes podamos ofrecer mayor placer y compromiso de sus clases en línea.

Se detuvieron decididos a innovar y reinventar los modos de llegar a sus estudiantes, haciéndose la pregunta de si sería posible enseñar a cocinar sin estar en la cocina. Y sí se podía, siempre y cuando no se aferraran a la idea de que tenían que aprender en sus cocinas. Los modos debían cambiar y, definitivamente, compartir experiencias académicas de todo el claustro enriqueció las metodologías.

Compartieron con los asistentes al webinar que este aprendizaje activo les ha permitido poder hacer las clases prácticas virtuales. Involucrar a sus estudiantes ha sido clave, haciendo para poder aprender.

Webinar
DETENERSE PARA IR MÁS LEJOS EN LA ENSEÑANZA

Nos compartieron experiencias para mutar la enseñanza en línea de los laboratorios de ciencias y gastronomía. Proceso, implementación y resultados en torno a la humanización de la enseñanza en línea.

7 de octubre 2020
18:00 horas
(Hora de México)

Organiza
CONPEHT

En colaboración con
UAPA

Dra. Alicia Hambleton Mercado
Profesora investigadora
ESDAI de la Universidad
Panamericana

Mtra. Cristina Avelar Saltero
Jefe de Academia de
Gastronomía y Servicios
ESDAI de la Universidad
Panamericana

En adición, crearon las **“rutas de experiencia”**, diseñando una experiencia para cada uno de los laboratorios, que incluye reflexiones de parte del estudiante, trabajo individual, trabajo colaborativo, una parte de instrucción por parte del profesor, la creación de posters científico, retos y casos, así como resolución de problemas en las que se les plantea el cómo el estudiante profesionalmente va a aplicar X y cómo va a resolver X situación real de trabajo.

Además, agregaron **“rutinas de pensamiento”**, basado en el proyecto de Harvard que proporciona herramientas para crear en base al 3 2 1: 3 ideas, 2 preguntas y 1 metáfora, y esto aplicado antes y después de saber, convirtiéndose en rutina de pensamiento ya no sólo el contestar, sino reflexionar y aportar sus ideas que, según la experiencia contada, han sido ideas increíbles.

También, crearon **“kits de laboratorios”** para las clases de ciencia, de modo que puedan hacer prácticas en sus casas y que sean seguras, sin que vaya a haber accidentes, trabajando de manera individual e invirtiendo su tiempo en ser organizados, en llevar el laboratorio y las actividades que se dan en él.



Sobre las **clases prácticas de cocina**, han habilitado la exposición por parte del docente por videos, en formato dinámico, exposición en clases en donde se les transmite la técnica en una receta concreta, los estudiantes preguntan y luego empiezan a realizar esa práctica en su casa y acompañados todo el tiempo por su profesor. El estudiante ve de lo que es capaz, pues es el absoluto protagonista, y van aplicando conocimientos previos (como de la clase de compras y almacenaje) para elegir sus productos y cocinar según lo que se les va enseñando.

Esas buenas prácticas, compartidas a detalle, arrojaron mucha luz a todas las instituciones miembro que participaron en vivo de este webinar que no tuvo desperdicios, pues de algún modo todas están viviendo los mismos retos que ha traído el COVID-19, por lo que aprender de cómo otros lo están haciendo, en este caso el ESDAI, fue definitivamente muy enriquecedor.



ESDAI

CONGRUENCIA: COMPORTAMIENTO E IMAGEN PROFESIONAL

¿Mi comportamiento es congruente con la imagen profesional que deseo proyectar? Ante esta pregunta, todos responderíamos, casi sin pensar, que sí; sin embargo, revisemos algunas cuestiones que sin duda nos ayudarán a asegurar una imagen profesional congruente.

En cuanto a la **etiqueta personal**, revisemos cómo vivimos el orden en nuestras cosas, la bolsa/cartera o portafolio, el escritorio, nuestra oficina o espacio de trabajo; otro elemento importante es la queja, ¿somos de los que nos quejamos frecuentemente?, o ¿somos de los que asertivamente hablamos con quien se debe, para canalizar aquello?; ¿dominamos nuestras emociones?, ¿hablamos mal de otros?, ¿cómo nos manejamos en las crisis?; en resumen, analicemos esta sabia frase: Nos contratan por nuestras aptitudes y corremos el riesgo de que nos despidan por nuestras actitudes. Por último y, un tanto delicado; cuidemos nuestro aliento bucal.

Sobre la **etiqueta social**, conviene analizar entre otros elementos, ¿cómo nos comportamos durante una comida?, es decir, ¿conocemos las reglas de etiqueta en la mesa?, sabemos ¿cómo hacer las presentaciones sociales?: el hombre presenta a la mujer y el más joven al de mayor edad.

En general, la educación es el arma más poderosa en la convivencia.

Y, por último, tratemos la **etiqueta ejecutiva**. Aquí mencionaremos solo algunos elementos, por ejemplo, la puntualidad en las reuniones de trabajo: se dice que, si estás 5 minutos antes, estás a tiempo, si estás a tiempo ya estás tarde y si estás tarde, ya no estás. La puntualidad significa, sobre todo, respeto. Otro elemento es el manejo de la tarjeta de presentación para quien la utiliza impresa; se debe entregar con las letras hacia el lado del interlocutor; al recibirla, leerla en ese momento; y recibirla con una o dos manos dependiendo de cómo nos la hayan entregado y, por último, muy importante, no maltratarla y nunca escribir sobre ella.

Finalmente, mencionaremos las presentaciones a nivel ejecutivo, en donde la jerarquía es la que marca quién presenta a quien: el de menor rango debe presentar al de mayor rango.

Estos sencillos puntos nos ayudarán a saber si nuestro comportamiento es congruente con nuestra imagen profesional.

Si eres un profesional, tienes que parecer un profesional.

¡CONECTEMOS!

¡Mantengamos el contacto!

Visita frecuentemente nuestra página web para estar actualizado sobre todo lo que acontece en nuestra Confederación:

www.conpeht.com

Y SÍGUENOS en nuestras **redes:**

@conpeht

