

LLUEVEN MEDALLAS PARA EL ICUM

LOGRAN ESTUDIANTES TRAER A CASA 7 RECONOCIMIENTOS EN JUSTA INTERNACIONAL



Jiménez y Portillo fueron seleccionados de una competencia interna en los campus Monterrey y Puebla, respectivamente, para luego entrenar durante un mes con su chef instructor, Alejandro Martínez.

Uno de los puntos más importantes de la competencia es que ésta desarrolla la creatividad de los concursantes pues se debe trabajar con una **canasta sorpresa** de la cual se eligen algunos ingredientes y se planea el menú en 20 minutos.

El mayor reto de la competencia, coincidieron los alumnos, fue cocinar para una centena de personas en el banquete final. En éste cada país tuvo que preparar un tiempo: México se encargó de la entrada, elaborando la **lengua en escabeche**. El resultado fue el título de "Mejor Show".

Dentro de dos años que se repita el certamen, afirmó Josué Villalvazo, director del ICUM Campus Monterrey, se espera que la representación estudiantil iguale la hazaña y regrese a casa con muchas medallas.

Se parte de una selección y tener la oportunidad de representar a México, ¡que orgullo!, y aún más si es en una competencia en el extranjero y en un ambiente culinario.

Así fue la experiencia de los estudiantes del ICUM **Rosa Jiménez** y **Eduardo Portillo**, quienes compitieron en **Nation's Cup**, en **Grand Rapids, Michigan, EUA**.

Ellos obtuvieron un total de **7 medallas**, una en cada categoría: **3 de oro, en Platillo Nacional, Pasta y Entrada; 3 de plata, en Postre, Pescado y Aves; y 1 de bronce, en Carne.**

Y es que la variedad de ingredientes y el folklore de México fue plasmado por los alumnos al crear platillos como un ceviche de atún y aguacate, un chile relleno de langosta, un chile en nogada, un mole poblano y una lengua en escabeche, mismos que encantaron a los jueces.

La competencia, que duró cuatro días, reunió concursantes de Barbados, Puerto Rico, Escocia, Canadá y Estados Unidos.

Por: Noemí Conchas del Campus Monterrey

Alumna del Taller de Periodismo Gastronómico



Foto: Presea recibida en la Nation's Cup, en Grand Rapids, Michigan, EUA.

9na FERIA DE NUEVOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

Texto: Rosalinda Cornejo

Todo un éxito resultó el evento de la **9a Feria de nuevos productos y servicios**, que se celebró el pasado jueves 27 de octubre a partir de las 11 hrs. Participaron como expositores los alumnos de 9o semestre a quienes enviamos una sincera felicitación, al igual que a sus asesores por la calidad de los proyectos y a los papás por su inigualable apoyo.

Los alumnos aprovecharon para demostrar sus productos y servicios además de que el público asistente se deleitara degustando y los retroalimentara con su opinión a través de encuestas sobre las características específicas y así medir la aceptación del público consumidor.

Se expusieron 35 productos y 15 servicios en una amplia gama llena de creatividad, sabor y colorido. Los diferentes proyectos fueron evaluados por chef y maestros, así como personas externas al ICUM.

Pronto tendremos los resultados y premiación, por lo pronto no queremos dejar pasar esta ocasión para manifestar lo complacido que quedó el público asistente y sobre todo el esfuerzo y trabajo que hay atrás de cada producto expuesto, felicidades nuevamente.



Beer Pairings

Texto: Chef Jan Koehler

Beer is almost as old as civilization itself. The ancient Egyptians left beer in the tombs of Pharaohs to ensure a happy afterlife, and barley has been cultivated for thousands of years for the purpose of brewing beer.

The Code of Hammurabi, the oldest known system of written laws, contains statutes governing the sale and brewing of beer in Mesopotamia. Those ancient brews were murky, dark, heavily spiced concoctions few of us would recognize as beer today. Fortunately, considerable energy has been devoted over the past few millennia to refining and codifying the beer brewing process.

Porter and Stout Pairings: Porter and bittersweet chocolate are a brilliant match. On the savory side, dry stouts (such as Guinness) are a classic match with oysters on the half shell.

Amber Ale Pairings: Try amber ale with something from the grill, with Indian, or Caribbean food.

Brown Ale Pairings: Enjoy full-bodied brown ales with burgers, steaks, and sausage.

Pale Ale Pairings: English pale ale and farmstead Cheddar are a match made in heaven. Try a hoppy pale ale with spicy foods and grilled salmon.

Bock Pairings: Malty bock beers go well with ham, venison, and German-style sausages. Try a Munich Dark lager with pecan pie.

Dark Lager Pairings: A dark lager does wonders for sandwiches (ham, corned beef, pastrami, BLTs) and beef stew.

Pilsner Pairings: Try a clean, elegant pilsner as an aperitif—the beer's bitterness is good for stimulating the appetite. It's also a tasty match with spicy Asian food and fried foods like fried chicken, french fries, and potato chips.

Lambic Pairings: When cooking your favorite mussel recipe, substitute gueze (unfruited) lambic for white wine.



ec Tenemos más de 80 cursos y diplomados diseñados para tí.

Infórmate en:
continua.pue@icum.edu.mx / continua.mty@icum.edu.mx

educación continua

El Instituto Culinario de México se enorgullece en presentar el 8º evento a beneficio de Fundación Teletón, con el tema

PARIS

UNE SOIRÉE MIGNOLE

que se llevará a cabo el próximo 18 de noviembre del año en curso en el Centro de Convenciones y Exposiciones de Puebla, en la zona de los Fuertes de esta ciudad.

Bon appetit ¡Gracias por tu apoyo, ¡Juntos podremos!

Informes: paris@icum.edu.mx, www.icum.edu.mx, (222) 2661690

Instituto Culinario de México

YO SOY CHEF. YOU ARE TOO.

www.icum.edu.mx

Síguenos por: YouTube Facebook

telcel

ESTRELLA ROJA

Inter Campus

CALENDARIO ESCOLAR NOVIEMBRE 2011

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
NOVIEMBRE						
		1 CLASE DOBLE	2 Asueto	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16 6to Pago Colegiatura	17	18 Examen Fin de 5to Período	19
20	21 Asueto	22 Inicio 6to Período	23 CLASE DOBLE	24	25	26
27	28 29 Entrega de paquetes de prácticas Nacionales		30	Entrega de paquetes prácticas Internacionales		

ORGULLO ICUM

En el ICUM reconocemos tu EXCELENTE DESEMPEÑO en Prácticas Profesionales

Texto: Rosa María Moreno Cuapio

Banyan Tree es una de las cadenas hoteleras más importantes a nivel mundial, son hoteles **GRAN TURISMO** que ofrecen una experiencia única a sus huéspedes con una excelente propuesta gastronómica, altos estándares de calidad y comprometidos con el desarrollo de talento a nivel mundial sumamente reconocidos en la Industria de Alimentos y Bebidas. *Daniel Peña Guajardo, Javier Enrique Soto Arteaga y Jorge Abel Maciel Añorve* representaron al talento **ICUM** durante el pasado VERANO 2011, demostraron ser alumnos muy capaces, de buenas costumbres, honestos, honorables y gran calidad moral con muy buena actitud y muy dispuestos a trabajar en equipo. **¡Felicidades Daniel, Javier y Jorge, Ustedes son nuestro orgullo ICUM!**



Equipo de trabajo en Banyan Tree con nuestros destacados alumnos



Daniel, Javier y Jorge, ¡orgullo ICUM!

en el CAMPUS...

CATA DE VINOS MEXICANOS

Texto: Alan Manuel Ramos

El pasado 1 de noviembre de 2011 a las 21:00 horas en las instalaciones del instituto, en el restaurante San Pascual, se llevó a cabo la cata de vinos mexicanos auspiciada por la Société des Jeunes Chefs Dégustateurs, la cual fue impartida magistralmente por la Chef Sommelier Michelle Sánchez, quien con su pasión y alegría transmitió sus conocimientos de los caldos de la vid en México a los asistentes al evento. El primer vino fue un blanco, *Piedra del Sol 2010* elaborado por *Casa de Pierda* en Baja California, vino ligero y afrutado, que sirvió de comienzo para la cata, el siguiente vino fue el tinto Enzo lado A 2009 elaborado con Nebbiolo y Grenache con 7 meses en barrica y 3 en botella antes de salir a público, este vino también es producido en la *Baja por Bodegas Sinergi-vt*, el siguiente vino a degustar fue el *Ensamble arenal ba II 2007* realizado en El valle de Guadalupe por *Bodega Paralelo*, tinto que es hecho con una variedad de uvas que incluye la *Cabernet Sauvignon, Merlot*, entre otras y un tiempo en barrica de 13 a 18 meses el cual agradó a los asistentes, para finalizar se degustó el vino *Casa Grande Shiraz 2007* de *Casa Madero* proveniente del Valle de Parras en Coahuila, un vino elegante que sorprendió a los asistentes con sus notas y buen sabor siendo este el que más agradó, el evento culminó con algunas preguntas de los socios hacia nuestra expositora y un caluroso aplauso hacia la misma.



Chef Sommeliere Michelle Sánchez impartiendo la cata.

¡Entérate!

CONCURSO DE CALAVERITAS

¡Te presentamos las calaveritas ganadoras!



QUE PASADITA POR EL ICUM por Mónica Trejo

La huesuda por recomendación al ICUM vino a parar... gastronomía quiere estudiar para mejorar su nutrición. Muy sentadito ya estaba Gerardo analizando la precarga que aparece con leotardo la calaca a la recarga. Dicen que la flaquita en el ICUM esta estudiando se presento con la Chelita pues beca anda buscando. Ya la contadora anda con miedo pues ronda la calavera si no le entrega el pase se la lleva en la cadera. Muy convencida la parca en el ICUM esta... pues tiene maestros de alta calidad. Crème brûlée realizó la calavera para examen de calidad ya lo puso en la nevera... para presentarlo en talavera. Ya se tituló la catrina ya es un chef profesional y aunque ustedes no lo crean del ICUM nunca se olvidará.

1er lugar



por Rosario Pelayo

Estaba la muerte un día indecisa que estudiar "Puede ser gastronomía pues me gusta cocinar" "Seré la chef del panteón haré sus platillos a diario morirán de la impresión con mi arte culinario" "Comida tradicional le ofrezco también a usted puede ser desde un tamal también comida gourmet" La muerte no lo creía: de los Cabos a Tulum pa' estudiar gastronomía lo mejor es el ICUM.

2do lugar

EXAMEN DE ADMISIÓN de 26 Noviembre

THE HORROR FAMILY

Texto: Edgar Andres Aguilar

La noche del 25 de octubre se llevo a cabo el evento **"The Horror party"** organizado por la **SEICUM**, el cual se realizo en el antro Ambar. Gran mayoría de alumnos llegaron al evento disfrazados, no solo de personajes tétricos, si no que muchos dieron un giro cómico a sus disfraces. Los ganadores del evento fueron *Lilian León* vestida de *Charles Chaplin*, *Orlando Lino* quien personificó un *Gladiador*, y el premio al disfraz en grupo se le otorgo a **"The Adams family"** conformada por *Miriam Falcón, Ingrid Luna, Sandra Moreno* y sus amigas.



"The Adams family": Miriam Falcón, Ingrid Luna, Sandra Moreno y sus amigas.

GOTHIC FEAST

Texto: Chef Diana Rojas

Los alumnos de la clase de banquetes realizaron el evento llamado **GOTHIC FEAST**, bajo la tutela de *Javier Vivanco*. La decoración estuvo basada en el famoso show de *Heston Blumenthal* así como la comida.

Fue un evento muy exclusivo, unicamente 40 personas tuvieron el honor de asistir y degustar un delicioso menú de 4 tiempos, con una terrorífica decoración, excelente música y ambiente.

Los invitamos a asistir al próximo evento de banquetes el día 23 de noviembre y al Kinto Bar el día 25 de noviembre.



Alumnos de la clase de Banquetes en GOTHIC FEAST.

El ICUM que queremos está en marcha

TODOS SOMOS PARTE DEL CAMBIO, CHEFS, DOCENTES, COLABORADORES, ALUMNOS...

15 de Noviembre, revisión de los 100 días.

¿Y TU? ¿YA ERES PARTE DEL CAMBIO?



Chef Sommeliere Michelle Sánchez
Directora General. Campus Puebla

Más información y noticias en...
www.icum.edu.mx

open kitchen
Evento de promoción para alumnos de preparatoria
26 de Noviembre 2011
ICUM

CALENDARIO NOVIEMBRE

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
NOVIEMBRE						
		1 CLASE DOBLE	2 Asueto	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16 6to Pago Colegiatura	17	18 Examen Fin de 5to Período	19
20	21 Asueto	22 Inicio 6to Período	23 CLASE DOBLE	24	25	26
27	28	29	30			

ENTÉRATE

Actividades de Servicio Comunitario

Texto: Laura Rosales Garza



Durante la primer semana del período, el jueves 13 de Octubre, los grupos 1º E, 6º A y 6º C, acompañados de sus maestros **Mirna Vidales**, **Guillermo Rosas** y **Laura Rosales** respectivamente, asistieron al Asilo del Sagrado Corazón de Jesús donde organizaron una lotería para 98 abuelitos que se encuentran ahí. Al llegar a la Institución, los alumnos acudieron a cada una de las habitaciones para trasladar a los adultos mayores hasta el comedor y así dar inicio a la actividad teniendo una convivencia cercana, ya que cada alumno acompañó una de las mesas de juego, mientras que otros se encargaban de proporcionar alimentos, de cantar la lotería y de entregar los más de 100 regalos que se les otorgaron, al finalizar los alumnos recibieron el agradecimiento y las muestras de cariño por parte de los abuelitos y nuevamente los adultos mayores fueron trasladados a sus habitaciones.

El jueves 20 de Octubre, el grupo de 4º C de la maestra **Carmen Salazar** acudió a visitar el Centro Juvenil de la Colonia Independencia, el cual pertenece a Juventud Regia, los alumnos prepararon un curso sobre Alcoholismo para los jóvenes que asisten a dicho centro, cabe mencionar

que son jóvenes que pertenecen a familias desintegradas, de bajos recursos y con diversas problemáticas, por tal motivo el curso fue de gran impacto para ellos y de igual manera los alumnos recibieron el agradecimiento por la actividad. Ese mismo día el grupo 3º B de la maestra **Mirna Vidales** acudió a la **Unidad de Oncológica del Hospital Universitario**, los alumnos se disfrazaron de diversos personajes infantiles y visitaron a niños que padecen de cáncer para jugar y convivir con ellos por espacio de dos horas, los alumnos se sintieron satisfechos y contentos de haber llevado un momento de diversión a niños que pasan por una situación difícil.

Durante la tercera semana del período, el jueves 27 de Octubre, el grupo 7º B de la maestra **Cecilia Castany** recibió en el Instituto Culinario de México a un grupo de jóvenes de un Centro de Juventud Regia para impartirles un curso sobre **Nutrición**, la actividad estuvo dividida en tres etapas, primero una conferencia con toda la información, posteriormente pasaron a una cocina y les enseñaron a preparar diversos alimentos y finalmente los invitaron a pasar a cafetería para degustarlos, cabe mencionar que fue una experiencia muy enriquecedora para los alumnos ya que nuevamente se trata de jóvenes que están en condiciones vulnerables.



Taller de Pays

Nos acompaña: La Mesa del Chef

Texto: Diana González



El pasado miércoles 19 de octubre la Sociedad Gastronómica realizó el **Taller de Cheesecakes** teniendo como ingrediente principal la compañía del **Chef Jesús Elizondo**, ex-alumno y Chef Ejecutivo de una de las reposterías más prestigiosas en Monterrey: **La Mesa del Chef**. Con la ayuda y colaboración de nuestro invitado, realizamos tres dulces recetas: un riquísimo Pay Frio, el tradicional New York Cheesecake y por la temporada de Halloween, un delicioso Pumpkin Pie.

Muchas gracias a los alumnos que asistieron al taller y al Chef Jesús que nos deleitó con sus recetas y tips para elaborar la repostería, esperamos que todos lo hayan disfrutado y nos sigan acompañando en nuestros próximos eventos.

Día de la alimentación

Texto: Myriam Maurois



El pasado 17 de Octubre, para celebrar el **Día Mundial de la Alimentación** (celebrado el día 16 de Octubre, nos dimos cita en la explanada del ICUM para compartir con los chicos algo de alimentos saludables, con el fin de contribuir en que fomenten el hábito de una buena alimentación. Pudimos compartir con ellos algo de fruta con yogurth, miel y toppings a su elección (pasas, avena, granola y coco). Afortunadamente les gusto mucho la idea y pudimos ser parte de un sano desayuno. Así mismo les entregamos unos separadores alusivos en imagen y frases a dicho evento.

Ojala diario, cuidemos este aspecto, recuerden chicos que nuestro cuerpo es nuestra principal casa, es el que nos sostiene día a día.

AVISO IMPORTANTE

Alumnos de 9º semestre

Recuerda que el 25 de Noviembre de 2011 es la fecha límite para entregar al responsable de Servicio Social y titulación la liberación de servicio social y/o fotos de titulación.

En biblioteca se encuentra la hoja de "Requisitos de titulación"

EVENTOS

DRINK OR TREAT

KINTO BAR



el ICUM visita Estados de la República

Recomendamos a un amigo y/o familiar que quiera saber más de ICUM. Aplicaremos examen de admisión, haremos sesiones informativas y pláticas institucionales en cada Ciudad.

Estado: Sinaloa

Ciudades: Culiacán 7 de Noviembre
Mazatlán 8 al 11 de Noviembre

Estado: Baja California Sur

Ciudad: La Paz 7 al 9 de Noviembre

Estado: San Luis Potosí

Ciudad: San Luis 9 al 11 de Noviembre

Estado: Coahuila

Ciudad: Torreon 9 al 11 de Noviembre
Arteaga 18 de Noviembre
Saltillo 22 al 25 de Noviembre
Piedras Negras 22 al 25 de Noviembre

Si conoces alguien favor de enviar su información con:

Jaime Rodríguez
jaime.rdz@icum.edu.mx
Tel. (81) 136 690 00



Chef Josué Villalvazo

@josuevillalvazo

La preparación de los alumnos de ICUM también se ve consolidada en sus creaciones.

9na Feria de nuevos productos y servicios. "Excelente trabajo"

Director General Campus Monterrey
jvillalvazo@icum.edu.mx

Más información y noticias en...

www.icum.edu.mx