

PRIMERA PIEDRA DEL CRIT TELETON EN PUEBLA

Texto: Lourdes Sandoval Aztegui

El 3 de marzo del presente año, alumnos del Instituto Culinario de México en compañía de la *Rectora Giovanna Medina Bruzaferri* y el *Arquitecto Salvador Padilla*, Presidente del Patronato, fueron **testigos de honor en la colocación de la Primera Piedra del Centro de Rehabilitación Infantil Teleton, CRIT en Puebla.**

En dicho evento se contó con la presencia del Gobernador del Estado de Puebla, *Rafael Moreno Valle*, quien acompañado de su esposa, la *Sra. Martha Erika Alonso*, dieron banderazo de salida para iniciar la construcción de lo que será un gran apoyo para quien cuenta con capacidades diferentes.

Es importante resaltar que el ICUM nuevamente fue reconocido como **uno de los benefactores más importantes** y como la **institución de educación superior que más aporta a la causa.**



Foto: Alejandro Gómez-CRIT, Rectora Giovanna Medina y Arq. Salvador Padilla.



Foto: Primera piedra CRIT Puebla.



Foto: Fernando Chobi Landeros junto con los alumnos del ICUM Campus Puebla.

CASO DE ÉXITO

El Chef **Ernesto Aguilera Rodas** del restaurante **Kuku Uche** de la **Universidad Tecnológica de Tabasco**, ha conseguido la presea máxima en el certamen de carácter internacional más importante en el ámbito culinario de nuestro país, **El Cocinero del Año.**

El evento se llevó a cabo el día 3 de junio del 2010, en el marco de la Expo Alimentaria México, en el centro Banamex de la ciudad de México.

Ernesto Aguilera Rodas, chef de origen Tabasqueño, consiguió esta hazaña gracias a un menú de 4 tiempos, dúo de roboalo ceviche choco y miniolla como botana, una sopa de naranja agria con pato como entrada, lengua de res en estofado como plato fuerte y para el postre buñuelos de yuca con miel de higo y espuma congelada de momo y cacao.

Este menú se crea a partir de la propuesta del chef de utilizar productos regionales como el momo y la yuca y mezclarlos con cocina auténtica de casa, llevándola a la alta cocina.

El ganar este premio representa grandes logros para el Restaurante Kuku Uche ya que lo sitúa a la altura de los mejores restaurantes del país.

Así mismo con este primer lugar, el Chef Ernesto ganó el privilegio de representar a México en el marco de la **Expo-Alimentaria Barcelona en el 2012**, en el cual México será el invitado de honor, y nosotros tendremos un digno representante.

ICUM PRESENTE EN EXPOCULINARIA MTY 2011

El 20 y 21 de Marzo del presente año el ICUM se hizo presente en **EXPOCULINARIA 2011**, un escaparate para las instituciones de gastronomía del país donde el ICUM demostró su calidad en oferta educativa.

Se realizaron diversas recetas al momento, así como **exposiciones de Flair y escultura en hielo** frente a la comunidad interesada en el mundo de la gastronomía.

La expo fue todo un éxito. Los asistentes estuvieron interesados en participar en los talleres que el ICUM ofreció durante los dos días y que fueron impartidos por los Chefs Instructores. Además tuvimos la oportunidad de recibir en las cocinas de nuestro campus al **Chef Enrique Olvera** y cocinar junto con él.

Esperamos lo hayas disfrutado y nos acompañes el próximo año.



Estimado EXAICUM:

Instituto
Culinario
de México

Estamos a punto de iniciar
nuestro **semestre OTOÑO 2011!**

Si conoces a alguien que quiera **formar parte**
del ICUM, envía un correo a:

Campus Monterrey:
Flor Bobadilla
fbobadilla@icum.edu.mx
13.66.90.00

Campus Puebla:
Tatiana Pimentel
tatiana.pimentel@icum.edu.mx
25.90.17.74

InterCampus

ICUM
Monterrey

CALENDARIO ESCOLAR 2011

| Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
|--------------|----------------------------|--------|-------------------|--------|---------|------------------------|
| MARZO | | | | | | |
| 20 | 21 Suspensión de clases | 22 | 23 CLASE DOBLE | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 5to Pago | 31 | | |
| ABRIL | | | | | | |
| | | | | | 1 | 2 Final 4to período |
| 3 | 4 Inicio 5to período | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |

¡ENTÉRATE!

Conciencia Social

Texto: Gerardo Hernández

Este pasado 04 de Marzo tuvimos una vista muy especial, 3 encantadores perritos procedentes de la Asociación de **PRODAN** fueron traídos para compartir un rato con nuestros alumnos.

PRODAN estuvo en el ICUM para promover su campaña "Tu indiferencia me mata", la cual busca concientizar sobre la adopción de perros y gatos, así como la búsqueda de hogares temporales para ellos. Fue muy grato ver como nuestros alumnos, además de sus habilidades culinarias, poseen un gran corazón y el deseo constante de ayudar, ya que no se dejaron esperar las peticiones de adopción y las muestras de interés por saber mas acerca del proceso.

Un día anterior se habían recibido donativos en especie que los alumnos convirtieron en galletas y cupcakes para venderlos antes y durante la visita de **PRODAN**, lo cual afortunadamente fue un éxito que permitió donar una parte en especie y otra en efectivo para la asociación.

Gracias a los que participaron por compartir, ya que cada ser vivo representa una parte especial de nuestro planeta.



Deportes

Texto: Gerardo Hernandez

Recuerda que los lunes, martes y miércoles se juegan los partidos de FÚTBOL (6 PM) y VOLEIBOL (7 PM), así como en PING PONG todos los días a las 11AM. Apoya a los equipos estudiantiles representativos del ICUM.

Estas cordialmente invitado a vivir la pasión y adrenalina de los eventos deportivos.

Y te invitamos también a sugerir más torneos deportivos de las áreas de tu interés en el departamento de Coordinación Estudiantil.



ANDY WARHOL'S GALLERY

DEPENDIENTE DE COMEDOR



BLACK OUT!

KINTO BAR



La Primavera llegó y las flores también... en el ICUM las cocinamos



Gratis un martini en la compra de otro.

5 sens gusto.

Aplica sólo de Martes a Jueves. Valido hasta el 30 de Abril 2011. Aplican restricciones.

Conociendo el ICUM

Texto: Wendy Villarreal



El ICUM está en busca de alumnos con pasión por la Gastronomía. El pasado 02 de Marzo, el **Chef Gervais Voisard** compartió sus conocimientos con alumnos de varias preparatorias regiomontanas: **CECYTE, CUM, MATER, ALVARO OBREGÓN y PABLO LIVAS**. En su visita, los alumnos vivieron la experiencia de tomar una clase de Repostería con uno de los mejores chef instructores del ICUM.

Al final del taller, nuestros invitados no solamente pasaron un buen tiempo cocinando, sino que pudieron experimentar la excelente opción educativa que el ICUM les ofrece.

Convocatoria

El ICUM, convoca a todos los alumnos interesados en obtener o renovar beca institucional a participar de acuerdo a las siguientes bases:

- FECHA DE RECEPCIÓN DE SOLICITUDES PARA RENOVACIÓN DEL 11 AL 15 DE ABRIL
- FECHA DE LA RECEPCIÓN DE SOLICITUDES POR PRIMERA VEZ DEL 25 AL 29 DE ABRIL

Entregar solicitud* y documentación en SERVICIO AL CLIENTE en horario de 11:00 a 12:00 hrs y 16:00 a 17:00 hrs. con **Lic. Nora González**.

Sólo se recibirán solicitudes debidamente llenadas y con la documentación completa. * Los formatos de solicitud se encuentran disponibles en Biblioteca.

Bienvenidos

Texto: Mónica Mendez

Nuevos docentes que entraron a laborar a partir del 10 de enero de 2011:

Nombre: Rosalba Irene Pedroza Farfán
Ha laborado en lugares como: MDY CONTACT CENTER, S.A. DE C.V., Instituto Regiomontano de Hotelería, Subdirección de Turismo del Estado, UDEM, entre otros.
Clases que imparte: Manejo y Control de Adquisiciones.

Nombre: Adriana María Guajardo González
Ha laborado en lugares como: Universidad Tec Milenio, UANL Facultad de Salud Pública, Hospital Universitario, UDEM, entre otros.
Clases que imparte: Nutrición I.

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

La Sugerencia del Chef ICUM

Chef Josué Villalvazo

@josuevillalvazo

"El talento hace platillos grandiosos, pero el trabajo en equipo hace a tu restaurante un negocio exitoso."

www.restaurantemagnetico.com

InterCampus

ICUM Puebla

CALENDARIO ESCOLAR ABRIL 2011

| Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
|---------------------|-------------------------|--------|-----------|--------|-----------------------|--------------------|
| ABRIL | | | | | | |
| | | | | | 1 | 2 Examen Final |
| 3 | 4 Inicio 5to Período | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| Semana Santa | | | | | | |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 Fin 5to Período | 30 Examen Final |

ENTÉRATE!

PRESENTACIÓN DE PROYECTOS FINALES Y SABORES EN EL ICUM

Texto: Lourdes Sandoval Aztegui

Creatividad, nuevos sabores e innovación se hicieron presentes en la muestra realizada por alumnos del cuarto semestre quienes dieron a conocer proyectos relacionados a las materias de Charcutería, Nutrición e Identificación de Quesos. Así mismo, durante la muestra gastronómica diversas esculturas en mantequilla engalanaron la tarde gracias a la belleza y precisión que representa el tallado en este material.

Quesos fuertes como el Cheddar, Emental, Camember, entre otros permitieron a los estudiantes mezclar sabores imprimiendo su creatividad y en el caso de los proyectos presentados para Charcutería, la vanguardia y calidad se vieron reflejadas en la realización de nuevos embutidos que representaran un éxito para el mercado. Finalmente, comprometidos con la salud y buenos hábitos, se realizaron nuevas opciones de botanas como verduras con chamoy, tortillas de amaranto, bebidas energéticas con alga espirulina, que además de ser la delicia de chicos y grandes representarán una excelente opción para un cuerpo sano y fuerte.



Practica con los mejores: ROSEWOOD SAN MIGUEL DE ALLENDE

Texto: Rosa María Moreno

A partir del 08 de Marzo de 2011, el ICUM ha firmado Convenio de Prácticas Profesionales con Rosewood San Miguel de Allende cocina a cargo del Chef Carlos Hannon, reconocido EXAICUM quien posee una carrera ascendente en esta distinguida empresa, la empresa por esta temporada no podrá brindar hospedaje esperemos que para 2012 sea posible. Sin lugar a dudas el buen desempeño de nuestros alumnos como practicantes será el principal ingrediente para la permanencia de este convenio.



ROSEWOOD MAYAKOBÁ SAN MIGUEL DE ALLENDE

EVENTOS

SACBÉ Camino Maya

Texto: Chef Sergio Berriel

El pasado 8 de Marzo los alumnos de Banquetes presentaron lo que sin duda ha sido uno de los mejores eventos temáticos. Sacbé "Camino Maya" fue una producción completa en la que los invitados disfrutaron de un opening el cual se desarrolló en el ambiente de un mercado artesanal, más de 8 artesanos presentaron y vendieron sus creaciones mientras los asistentes disfrutaban de un show de percusiones, una sopa de lima, esquites y cocteles de la casa. La cena fue al aire libre, iluminada por las estrellas y en la cual se gozó de 9 platillos diferentes y un interesante show de fuego y acrobacia. Sin duda alguna una experiencia única.

Violeta, Alba, Cristóbal, Daniel, Jorge, Jacobo, Luis, Josue, Miguel, Lisette, Tamara, Arturo, Ianna, Sharon



Examen final de Banquetes dirigido por el Chef Sergio Berriel

PIJAMA PARTY

Texto: Chef Diana Rojas

El día miércoles 9 de marzo, los grupos de dependiente 1 y 2, organizaron una Pijama Party, donde no únicamente los alumnos cumplieron con el dress code, sino también los invitados quienes no dudaron en enseñar su lado más íntimo... sus pijamas... El restaurante estuvo ambientado con una casa de campaña, camas, muchos cojines y un área de puffs para poder descansar. Los centros de mesa llenos de golosinas y un delicioso menú de 4 tiempos. Para divertir a nuestros invitados se organizaron juegos muy divertidos y un desfile de pijamas, donde se premió a los primeros lugares.

**open
Kitchen
ICUM**

abrimos nuestras cocinas para que vengas y experimentes tu creatividad y pasión...
9 de Abril 2011
Instituto Culinario de México Campus Puebla
Regístrate en:
www.icum.edu.mx/noticias-y-eventos/openkitchen/registro.html

**Usa tu
MAIL
ICUM**

YA QUE PROXIMAMENTE SERÁ LA ÚNICA HERRAMIENTA INSTITUCIONAL A TRAVÉS DE LA CUAL PODRÁS ACCEDER A DIVERSOS SERVICIOS...
ACTIVÁVALO!

Queremos encontrar a los representantes de la comunidad ICUM.
**miss & mister
ICUM**

ORGANIZAN: COORDINACIÓN ESTUDIANTIL Y SEICUM

LA SUGERENCIA DEL CHEF...

Marzo: comienza la primavera. El sol en su máximo esplendor y sin duda el mes en el que se cosechan maravillosas sandías. He aquí una receta deliciosa y refrescante:

Mojito de sandía

1 oz de ron blanco
1/2 oz licor de sandía (pucker)
1/2 limón en sextos
2 1/2 oz de pulpa de sandía
8 hojas de menta
1 1/2 cda. de azúcar
Top de refresco de manzana verde
Tajín en polvo y líquido



Machacar la sandía sin semillas, el azúcar, las hojas de menta y limón en el vaso mezclador. Agregar el ron y hielo picado. Batir con un shaker para incorporar los ingredientes. Escarchar un vaso old fashioned con tajín líquido y en polvo. Trasvasar la mezcla al vaso y agregar un toque de refresco de manzana verde. (puede sustituirse por agua mineral si lo prefieres menos dulce).

Chef Michelle Sánchez
Directora General Campus Puebla

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