

Las noticias y eventos gastronómicos más importantes en un par de páginas...

Texto: Ricardo Mejía



**BIENVENIDOS - BIENVENUE!**

**Universidad Tecnológica Equinoccial**

El Instituto Culinario de México, como miembro de la CONPEHT abre sus puertas a del 2-7 de mayo, a 33 alumnos y representantes de la **Universidad Tecnológica Equinoccial de Ecuador**, quienes cursarán el Seminario Internacional de Gerencia de Alimentos y Bebidas.

**¡Bienvenidos!**

**Lycée Hôtelier de Talence**

A partir du 2 mai, 4 élèves du Lycée Hôtelier de Talence seront arrivés à l'ICUM pendant 2 semaines. Ils auront des cours de cuisine mexicaine et d'espagnol, avant partir en stage à Puebla et Riviera Maya au long de 3 mois. Nous attendons avec grand plaisir au **Lycée Hôtelier de Talence!** Bienvenue chez vous, bienvenue à l'ICUM!!!

**Lycée Hôtelier du Touquet**

10 élèves et 2 compagnons du **Lycée Hôtelier du Touquet** sont arrivées à l'ICUM pour un stage de 4 semaines au Mexique. Pendant son séjour ils prennent des cours de cuisine, arts, pâtisserie et service en salle, ainsi que la dégustation de la tequila, des digestifs mexicains et du café poblano. Le groupe de français visitent les villes de Puebla, Cholula, Oaxaca, San Miguel de Allende, Teotihuacán et Mexico City. Ils ont offert une dégustation de produits français, où 35 élèves mexicains ont apprécié des fromages, du vin blanc et des digestifs. Nous vous souhaitons à tous une excellente continuation chez nous! En FACEBOOK de ICUM MUNDIAL tenemos fotos!

## ¡OPEN KITCHEN!

Texto: Guillermo Cárdenas



El evento congregó a más de 130 personas que asistieron de diversas ciudades como Toluca, Pachuca, Distrito Federal, Puebla, entre otros.

Cada uno de los rincones del Instituto Culinario de México campus Puebla estaban listos, cocinas saladas y reposterías esperaban ansiosas la llegada de los que serían nuestros invitados de honor mientras que el Restaurante San Pascual, vestía sus mejores galas para dar la bienvenida por todo lo alto, **¡el gran día había llegado!**

Más de 130 chicos acompañados por sus directores de escuela o papás se dieron cita en nuestras instalaciones para adentrarse al maravilloso mundo de la Gastronomía.

## UN NIÑO, UN JUGUETE...

Texto: Myriam Maurois

Dibujar una sonrisa en el rostro de un niño es uno de los mayores regalos que la vida te puede presentar.

Bajo dicha filosofía el pasado 13 de Abril acudimos al Palacio Municipal, donde dichosamente entregamos al Alcalde de Monterrey, **el Ing. Fernando Larrazabal** y su esposa la señora, **Eleonora Cárdenas** -Presidenta Municipal del DIF- una carga de sonrisas, ilusiones y diversión, en forma de juguetes, mismos que serían **donados a comunidades de escasos recursos.**

Previo a dicho evento SEICUM, específicamente **PROICUM** realizó en el Instituto Culinario de México Campus Monterrey, una campaña de donación de juguetes por parte del alumnado y personal, contamos con el entusiasmo de nuestra comunidad pudiendo cooperar 166 juguetes con el Gobierno Municipal y el DIF.

**¡Gracias a la comunicad ICUM por donar sonrisas!**



# YO SOY CHEF

Exámen de admisión  
21 mayo - 18 junio - 16 julio

Síguenos por:



## Inter Campus

## CALENDARIO ESCOLAR MAYO 2011

| Domingo     | Lunes                                    | Martes | Miércoles        | Jueves                  | Viernes               | Sábado             |
|-------------|--|--------|------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>MAYO</b> |  |        |                  |                         |                       |                    |
| 1           | 2<br>Inicio 6to Periodo                  | 3      | 4<br>Clase doble | 5<br>Suspensión oficial | 6                     | 7                  |
| 8           | 9  | 10     | 11               | 12                      | 13                    | 14                 |
| 15          | 16                                       | 17     | 18               | 19                      | 20<br>Fin de Semestre | 21<br>Examen Final |
| 22          | 23                                       | 24     | 25               | 26                      | 27                    | 28                 |
| 29          | 30<br>Período de Prácticas Profesionales | 31     |                  |                         |                       |                    |

**ENTÉRATE!**

## COCINA ABIERTA PARA VIVIR UN DIA COMO CHEF

Texto: Lourdes Sandoval Aztequi

Cada uno de los rincones del Instituto Culinario de México estaban listos, cocinas saladas y reposterías esperaban ansiosas la llegada de los que serían nuestros invitados de honor mientras que el Restaurante San Pascual, vestía sus mejores galas para dar la bienvenida por todo lo alto, ¡el gran día había llegado! Más de 130 chicos acompañados por sus directores de escuela o papás se dieron cita en nuestras instalaciones para adentrarse al maravilloso mundo de la Gastronomía.

Fueron ocho talleres diferentes (Cocina Experimental, Cocina Internacional, Chocolatería, Repostería, Mukimono, Coctelería, Dependiente de Comedor y Enología) en los cuales alumnos de diversas preparatorias de Hidalgo, Estado de México, Distrito Federal, Tlaxcala, Querétaro y Puebla, tuvieron



CLASE MUESTRA DE DEPENDIENTE DE COMEDOR

la oportunidad de experimentar de manera directa el trabajo realizado en materia de alimentos y bebidas y para ello se contó con la participación de Chefs que pertenecen a nuestra planta de instructores.

Asimismo, durante el evento los jóvenes tuvieron la oportunidad de disfrutar una exhibición de escultura en hielo realizada por un alumno de nuestra institución quien realizó diversos cortes mostrando las maravillas que se pueden lograr a través de una motosierra y un toque de creatividad.



CLASE MUESTRA DE MUKIMONO

## NOCHE DE PLAYA PARA DEMOSTRAR TALENTO

Texto: Lourdes Sandoval

En acalorada noche se llevó a cabo la fiesta que daría la despedida al semestre Primavera 2011 el cual, importantes logros ha traído para nuestro Instituto y para celebrarlo se llevó a cabo el concurso musical "Go Talent", donde alumnos de los diversos semestres tuvieron la oportunidad de mostrar sus dotes artísticos.

Simulando disfrutar de una paradisíaca noche en la playa ocho concursantes participaron a modo de solistas y grupo dando a conocer que dentro de cada gran Chef que hoy se está gestando existe un artista escondido. Asimismo se realizaron cuatro participaciones especiales en la que destacó la de la Chef Michelle Sánchez quien deleitó a los asistentes con magnífica presentación. Cabe resaltar que los ganadores fueron "La Banda del Chef Fermín" quienes se llevaron el dinero recaudado en las inscripciones y la asistencia gratuita a diversos eventos de suma importancia.



## MISS & MISTER ICUM

Texto: Coordinación Estudiantil

Belleza y glamour fueron los elementos que enmarcaron la realización del concurso "Miss y Mister ICUM" el cual premia en base a los votos de sus compañeros, a los más guapos de toda la comunidad estudiantil. En esta ocasión dicho concurso se llevó a cabo en conocido antro de la ciudad congregando a gran parte de la familia de nuestro Instituto.

El premio se disputó entre cinco mujeres y siete hombres de los cuales resultaron ganadores Rocío Torres Cisneros y César Paul Saith Ortega quienes fueron acreedores a una cena para dos personas en el restaurante Italia Mia y una tarjeta de regalo en la Panadería la Artesa así como 2 mil pesos en efectivo. Para quienes obtuvieron el segundo lugar fue una tarjeta de 550 pesos de regalo y un pase de entrada para una cata de vinos



## TRIBUTO A JAPÓN

Texto: Chef Diana Rojas

El pasado 27 de abril los alumnos de dependiente 1 y 2 presentaron lo que sin duda ha sido uno de los mejores eventos temáticos del semestre "Tributo a Japon". Los invitados pudieron disfrutar de un menú de 4 tiempos, con auténticos sabores orientales acompañados de música tradicional japonesa. Las alumnas se caracterizaron con el traje tradicional de las geishas trasladándonos así a esta maravillosa cultura junto con toda la ambientación del restaurante 1800.

Definitivamente un evento que quedara en la memoria de los invitados.

## LA SUGERENCIA DEL CHEF...

*Para muchos el verano es descanso y diversión, para nosotros es CRECIMIENTO CONSTANTE, queridos alumnos, les deseo ¡mucho éxito en este periodo de prácticas profesionales! y ¡suerte a los concursantes que van a Nueva Zelanda!*

**Chef Michelle Sánchez**  
Directora General Campus Puebla

Más información y noticias en...  
[www.icum.edu.mx](http://www.icum.edu.mx)



## CALENDARIO ESCOLAR 2011

| Domingo     | Lunes                   | Martes | Miércoles        | Jueves                    | Viernes   | Sábado                       |    |
|-------------|-------------------------|--------|------------------|---------------------------|---|------------------------------|----|
| <b>MAYO</b> |                         |        |                  |                           |   |                              |    |
| 1           | 2<br>Inicio 6to período | 3      | 4<br>CLASE DOBLE | 5<br>Suspensión de clases | 6<br>Galería de Arte                              | 7                            |    |
| 8           | 9                       | 10     | 11               | 12                        | 13<br>Guerra de Bandas<br>Reinscripción Semestral | 14<br>Recorrido Gastronómico |    |
| 15          | 16                      | 17     | 18               | 19                        | 20  | 21<br>Final 6to período      |    |
| 22          | Exámenes de Calidad     |        |                  |                           |   | 27                           | 28 |
| 29          | 30                      | 31     |                  |                           |   |                              |    |

## ¡ENTÉRATE!



Texto: Myriam Maurois

Con el fin de fomentar en nuestros alumnos esa conciencia social que estamos seguros, todo ser humano debe poseer para llegar al éxito, el martes 29 de Marzo, y como parte de las actividades que ECO-ICUM tiene para este semestre, nos dimos la tarea de visitar una construcción ubicada en el municipio de San Pedro, la cual esta pensada en su totalidad en el desarrollo sustentable. Durante casi una hora nos dieron un recorrido por el lugar, mientras nos explicaban cada una de las partes que componían dicho lugar y sus funciones; conocimos desde las paredes y el baño, hasta el techo.

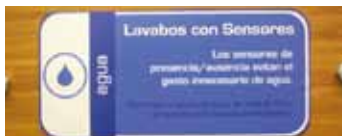
Fue si duda alguna una experiencia enriquecedora e innovadora, con la cual nuestros alumnos quedaron encantados, al conocer las maneras en que se puede ahorrar recursos y ayudar al medio ambiente, además nos mostraron la importancia de tener áreas naturales en casa que den tranquilidad y relajación a sus habitantes.

Texto: Diana González

Cocinar de una manera relajada y cómoda también deja mucho aprendizaje, sobretodo si se disfruta en compañía de tus amigos. De esto se encarga la Sociedad Gastronómica, de organizar actividades y talleres en los cuales puedas aprender y divertirte con los diversos temas de la cocina.

Una de las actividades que se realizaron en este semestre fue la visita y recorrido a la empresa MONTEBLANCO el sábado 26 de Marzo, donde nos mostraron las instalaciones, los procesos de cultivo y el empaque de los champiñones que producen. Otro evento de la Sociedad fue el pasado 9 de abril donde se llevo a cabo el taller de Ceviches con la Chef invitada Ana Luz Cruz, ella nos enseñó las deliciosas variedades de este platillo que se hacen en nuestro país, y por supuesto al final, no falto la degustación de lo que hicimos.

Te invitamos a que seas parte de la Sociedad Gastronómica y disfrutes de nuestros eventos. Informes e inscripciones en Tutoría con Diana González.



## Estudiantes ICUM consejeros en Buena Mesa

Texto: Sofia Villarreal

A principios del mes de abril tuvimos en el ICUM la presencia de la editora de la sección de Buena Mesa. Perteneciendo al grupo Reforma y considerado el periódico más importante en nuestro estado, El Norte comparte todos los viernes con los amantes de la gastronomía una sección especial. Conscientes del crecimiento estudiantil en el área de alimentos y bebidas, se ha considerado formar un pequeño grupo de estudiantes del ICUM en donde podrán exponer, proponer, estudiar y compartir opiniones, gustos y conocimientos sobre diversos temas.

Johana de la Rosa, Sergio Garza, Jorge Zorrilla, Daniela Cuevas, Andrea Manzo, Alexandra Arellano, Alejandro Lahud, Jaime Ruiz, Sigfredo Manrique y Mildret González.

Ellos representarán a cada uno de nuestros estudiantes y serán la voz para expresar cualquier comentario con respecto a gastronomía, no dudes en compartir tus opiniones con cualquiera de ellos.

## The 20's glorious years

DEPENDIENTE DE COMEDOR



## Alumno ICUM

Recuerda que en mayo son las inscripciones para el semestre Otoño 2011, si tienes algún documento pendiente de entregar la fecha limite es el día 13 de mayo, si requieres prorroga o tienes alguna duda acércate cuanto antes al departamento **Escolar** en un horario de **07:00 a 16:30 hrs.**

## 8va. Feria de nuevos productos

Texto: Rosalinda Cornejo



El pasado 31 de marzo se efectuó la 8ª Feria de Nuevos Productos a cargo de los alumnos de noveno semestre; la culminación de tres cursos de trabajo en la clase de Proyectos.

Dando las palabras de Bienvenida y el corte del listón de inauguración estuvo a cargo del **chef Josué Villalvazo, Arq. Salvador Padilla** (Presidente del Patronato), la **Lic. Carla Leño** y **Biol. Rosalinda Cornejo**. Representantes de toda la comunidad ICUM se dieron cita para degustar, informarse y comprar los productos de su preferencia. Participaron un total de **26 proyectos entre servicios y productos** y se entregaron cuatro premios en las categorías de:

Mejor servicio Plan de negocios "Realiza tu propia pizza" de Andrés Guzmán.

El mejor producto "Licor de Jamaica" de Mónica Yáñez con el producto .

Producto sustentable "Fondue Mexicano" de Fernando Borrego.

Producto innovador "Sorbetes a base de frutas y hierbas" de Pedro Sáenz.

Felicidades a todos ellos.



La Sugerencia del Chef ICUM

Chef Josué Villalvazo

@josuevillalvazo

"De la gastronomía mexicana su mayor virtud es que una luz, sientete orgulloso de ella. 14 de Mayo recorrido gastronómico, te espero." Director General Campus Monterrey

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