



SABGOB
SECRETARÍA
ANTICORRUPCIÓN
Y BUEN GOBIERNO

Salida de Campo Estatal

Datos Generales

Instancia Gubernamental

Universidad del Caribe

Tipo de servidor publico

Titular

Tipo de responsable del gasto

Comisión costeadada por el sujeto obligado

Ejercicio

2023

Periodo que se reporta

marzo

Tipo de viaje

Nacional

Número de personas acompañantes

42

Datos de la comisión

País de origen

México

Estado de origen

Quintana Roo

Ciudad de origen

Benito Juárez

Municipio de origen

Benito Juárez

País de destino

México

Estado de destino

Quintana Roo

Ciudad de destino

Leona Vicario, Puerto Morelos y Nuevo Durango

Motivo del encargo o comisión

Salida de campo estatal con estudiantes

Fecha de salida

03/28/2023 - 07:00

Fecha de regreso

03/29/2023 - 20:00

Datos de la partida

Hospedaje

1960.00

Viáticos comprobados

1960.00

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

1960.00

Recurso económico

Federal

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

1960.00

Importe total no erogado

1960.00

Reportes

Actividades realizadas

Se llevó a 40 estudiantes a que conocieran la producción y elaboración de productos gastronómicos del estado de Quintana Roo. El primer día, en la ciudad de Leona Vicario, lo/as estudiantes aprendieron la elaboración de la miel melipona y la producción de pez Tilapia en una granja acuícola. El segundo día, aprendieron la preparación de la cochinita pibil y el proceso de cuidado de animales en la UMA (Unidad de Mantenimiento Ambiental) en la ciudad de Nuevo Durango.

Resultados obtenidos

Lo/as estudiantes aprendieron los procesos de producción y elaboración de productos gastronómicos que se producen en el estado de Quintana Roo.

Contribuciones

Lo/as estudiantes aprendieron como se produce la miel en una colmena, el valor nutricional de ésta, así como su importancia en la producción local. También aprendieron a pescar en una granja acuícola, a preparar y descamar su pescado a la par de cocinarlo bajo instrucciones de un chef instructor. En la UMA, aprendieron el proceso tradicional de preparación de la cochinita pibil.

Conclusiones

Se obtuvo un aprendizaje significativo por parte del estudiantado al entrar en contacto empírico con los productos locales del estado de Quintana Roo. Fue importante ya que el estudiantado durante el periodo de pandemia tuvo que aprender estos elementos en videos y videoconferencias.

Datos de la información

Periodo de actualización

enero - marzo

Fecha de validación de la información

2023-04-17

Área(s) o unidad(es) administrativas que genera(n) o posee(n) la información

Coordinación administrativa

COMISIONADO
(Nombre y firma)

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR LA VERDAD QUE LOS DATOS ASENTADOS EN ESTE INFORME SON VERDADEROS, ASÍ COMO LA DOCUMENTACIÓN ANEXA QUE REÚNE LOS REQUISITOS FISCALES EFECTIVAMENTE EXPEDIDA POR LOS PRESTADORES DE SERVICIO Y QUE ESTOS CORRESPONDEN A LOS CONCEPTOS DE GASTOS AUTORIZADOS EN LOS LINEAMIENTOS PARA REGULAR EL OTORGAMIENTO DE VIÁTICOS Y PASAJES EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRAL Y PARAESTATAL DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.