



SABGOB

**SECRETARÍA
ANTICORRUPCIÓN
Y BUEN GOBIERNO**

Viaje académico de Proyecto Práctico "Patrimonio Culinario de México y Cocina Mexicana" del 16 al 20 de Marzo 2023 a la Cd. De México.

Datos Generales

Instancia Gubernamental

Universidad Tecnológica de Cancún

Tipo de servidor publico

No 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

0

Importe ejercido por el total de acompañantes

0.00

Datos de la comisión

País de origen

México

Estado de origen

QUINTANA ROO

Ciudad de origen

CANCUN

Municipio de origen

Benito Juárez

País de destino

México

Estado de destino

Ciudad de México

Ciudad de destino

Ciudad de México

Motivo del encargo o comisión

Viaje académico de Proyecto Práctico "Patrimonio Culinario de México y Cocina Mexicana" del 16 al 20 de Marzo 2023 a la Cd. De México.

Fecha de salida

03/16/2023 - 07:30

Fecha de regreso

04/20/2023 - 16:45

Datos de la partida

Gasto total en pasaje (aéreo + terrestre)

0.00

Hospedaje

0.00

Viáticos comprobados

3920.00

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

3920.00

Recurso económico

Federal

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

3920.00

Importe total no erogado

0.00

Reportes

Actividades realizadas

Se realiza viaje de practicas con estudiantes de Gastronomía de la materia de Cocina mexicana en donde realizan recorridos gastronómicos y talleres como la ruta de las cantinas, la ruta de los conventos y la del mercado Sn. Juan y sus alrededores todas en la Cd. de Mexico. Asi mismo, realizaron recorridos para documentar información en la central de abastos, visitaron el proceso de cosecha y recolección de productos de la chinampa. Se visitó Milpa Alta para cosechar nopal y preparar platillos derivados, asi como tortillas de colores, tamales de frijol y un taller de mole artesanal. Visitaron mercados para el consumo de productos locales como el pulque, tacos de pastor, placeros, arabes, quesos, entre los más representativos

Resultados obtenidos

.Los estudiantes aprendieron los procesos de recolección de nopal y cosecha de maíz, su desgrane, conservación y elaboración de productos. Documentaron aspectos histórico culturales del patrimonio culinario del país e identificaron la línea del tiempo de la evolución de la gastronomía en la CDMX.

Contribuciones

Se llevó a cabo el proceso de enseñanza aprendizaje de los estudiantes a través de la visita práctica a CDMX impactando en dos materias, Cocina mexicana y Patrimonio culinario de México

Conclusiones

Conocer los productos locales desde su entorno, las técnicas de elaboración, producción conservación y venta enriquece el conocimiento generando en los estudiantes saberes no solo de cocina sino de la cultura y la historia. impacta de forma integral como persona y profesional, ya que aprende a valorar el esfuerzo de quienes trabajan por ello, los sensibiliza y aprenden a querer y respetar la cultura desde sus raíces.

Datos de la información

Periodo de actualización

enero - marzo

Fecha de validación de la información

2023-05-22

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

Contabilidad y Finanzas

Importe total de la comisión

3920.00

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.