



SABGOB

**SECRETARÍA
ANTICORRUPCIÓN
Y BUEN GOBIERNO**

Invitación al seminario de titulación Instituto Gastronómico L'École du Chef en Chihuahua

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

2024

Periodo que se reporta

junio

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

Chihuahua

Ciudad de destino

Delicias

Motivo del encargo o comisión

Invitación al seminario de titulación Instituto Gastronómico L'École du Chef en Chihuahua

Fecha de salida

06/08/2024 - 10:30

Fecha de regreso

06/18/2024 - 13:40

Datos de la partida

Gasto total en pasaje (aéreo + terrestre)

0.00

Hospedaje

0.00

Viáticos ministrados

2605.68

Viáticos comprobados

2303.95

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

2303.95

Viáticos en el país

En caso de que se haya seleccionado la partida 3751 VIÁTICOS EN EL PAÍS, proporcione los siguientes datos:

Alimentación

2605.68

Recurso económico

Estatad

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

2303.95

Importe total no erogado

0.00

Reportes

Actividades realizadas

Trabajo de Investigación en la Sierra Tarahumara donde se realizó recolección de Datos de Campo:
Entrevistas a la comunidad local, observación directa de las condiciones de vida y registro fotográfico y de video.
Clases Teóricas en el curso de historia de la cocina mexicana, ingredientes y técnicas tradicionales e Influencias culturales y regionales en la gastronomía mexicana.
Demostraciones de técnicas de corte y preparación de ingredientes y elaboración de platillos tradicionales.

Presentación y emplatado de alimentos e las prácticas de cocina, preparando de platillos típicos como mole, tamales, enchiladas, pozole, tacos, etc. reconociendo el uso de utensilios y equipos de cocina específicos de la cocina mexicana. Experimentación con diferentes métodos de cocción. Talleres de elaboración de salsas y adobos. Visitas a mercados locales para conocer y seleccionar ingredientes frescos. Proyectos de investigación sobre ingredientes o recetas específicas. Presentaciones orales o escritas sobre la historia y evolución de la cocina mexicana. Exámenes teóricos sobre la historia y técnicas de la cocina mexicana. Pruebas de degustación para evaluar el sabor y la autenticidad de las preparaciones.

Resultados obtenidos

Información sobre la variedad de productos que hay en la zona, como se utilizan y comercializan, creando vínculos para poder desarrollar diferentes tipos de proyectos interescolares.

Contribuciones

Se aporta cultura gastronómica de la zona, los estudiantes y profesores amplian su conocimiento sobre las diferentes preparaciones, técnicas y platillos de la Península de Yucatán.

Conclusiones

La vinculación entre universidades hace crecer los trabajos de investigación, con ello el aporte de nuevas técnicas y conocimientos.

Datos de la información

Periodo de actualización

abril - junio

Fecha de validación de la información

2024-06-26

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

Departamento de contabilidad y finanzas

Importe total de la comisión

2303.95

Nombre completo

Giovanni Peña Fernández

Cargo

Profesor de Tiempo Completo

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.