IV Congreso Internacional de Escuelas de Gastronomía, Encuentro Gastronómico de las Américas 2018, Alamo Colleges, San Antonio, Texas.

Datos Generales

Instancia Gubernamental

Universidad Tecnológica de Cancún

Tipo de servidor publico

No titular

Tipo de responsable del gasto

Comisión costeada por el sujeto obligado

Ejercicio

2018

Periodo que se reporta

octubre

Tipo de viaje

Internacional

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

Estados Unidos de América

Estado de destino

Otro

Ciudad de destino

San Antonio, Texas

Motivo del encargo o comisión

Parte del comité organizador del IV Congreso Internacional de Escuelas de Gastronomía

Fecha de salida

10/18/2018 - 12:00

Fecha de regreso

10/22/2018 - 12:00

Datos de la partida

Importe ejercido por partida de pasaje aéreo

9000.00

Gasto total en pasaje (aéreo + terrestre)

9000.00

Viáticos comprobados

15845.80

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

15845.83

Recurso económico

Federal

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

24845.83

Importe total no erogado

0.00

Reportes

Actividades realizadas

Participación en los siguientes eventos dentro del congreso:
• Conferencia: Keynote by Chef Elizabeth Johnson “300 Years at the Crossroads of the Borderlands” semblanza de los 300 años de San Antonio como una ciudad fronteriza y como la gastronomía ha evolucionado en ella hasta nuestros días.
• A Panel of Guest “From the Farm to the Table”. Chefs with Johnny Hernandez, Elizabeth Johnson, Geronimo Lopez. Cómo ha funcionado en San Antonio el contar con granjeros especializados y comprometidos con las prácticas sostenibles.
• Conferencia: San Antonio - a “Creative City of Gastronomy” – United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) designation, by Claudia Guerra, Office of Historic Preservation, City of San Antonio.
• Demo Kitchen 1 – Chef Geronimo Lopez Cocina Venezolana
• Demo Kitchen 2 – Chef Patrick Brown Alta Cocina TexMex
• Demo Kitchen 3 – Chef Benjamin Nava Cocina del Caribe Mexicano

Resultados obtenidos

• Convenio de colaboración con las UUTT del Estado de Q. Roo y Alamo Colleges Distric, Rectores de las 3 Universidades y la Presidente del College.
• Intención de vinculación de Cuerpos Académicos UT Cancún, el Instituto Federal de Maranhao y el Instituto Federal de Goiás en Brasil.

Contribuciones

1. Capacitación a docentes investigadores sobre los reconocimientos de la UNESCO al patrimonio intangible que se pueden considerar para la zona.
2. Vinculación con profesionales y empresarios de San Antonio para que los alumnos puedan realizar prácticas profesionales en sus restaurantes.

Conclusiones

La participación de los docentes y alumnos en las actividades de Internacionalización refuerzan el aprendizaje y la motivación para la transición de la UT Cancún en la modalidad BIS.

Datos de la información

Periodo de actualización

octubre - diciembre

Fecha de validación de la información

2018-10-24

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

División de Gastronomía

Importe total de la comisión

24845.80

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.