



GOBIERNO DEL ESTADO
2022 | 2027

SABGOB

SECRETARÍA
ANTICORRUPCIÓN
Y BUEN GOBIERNO

Salida de campo a la ciudad de Chetumal del 8 al 11 de abril de 2025

Datos Generales

Instancia Gubernamental

Universidad del Caribe

Tipo de servidor publico

No titular

Tipo de responsable del gasto

Comisión costeadada por el sujeto obligado

Ejercicio

2025

Periodo que se reporta

abril

Tipo de viaje

Local

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

Chetumal

Municipio de origen

Benito Juárez

País de destino

México

Estado de destino

Quintana Roo

Ciudad de destino

Chetumal

Motivo del encargo o comisión

Salida de campo a la ciudad de Chetumal del 8 al 11 de abril de 2025. Encargado de la comisión de llevar a 57 estudiantes

Fecha de salida

04/08/2025 - 07:00

Fecha de regreso

04/11/2025 - 22:00

Datos de la partida

Gasto total en pasaje (aéreo + terrestre)

0.00

Hospedaje

2715.36

Viáticos ministrados

5883.28

Viáticos comprobados

5883.28

Viáticos no comprobables

0.00

Importe ejercido por partida de viáticos

3167.92

Recurso económico

Federal

Importe total erogado con motivo del encargo o comisión

5883.28

Importe total no erogado

0.00

Fecha de entrega del informe

2025-04-30

Reportes

Actividades realizadas

Se realizó la salida de campo donde participaron un total de 57 alumnos de gastronomía y se viajó a la ciudad de Chetumal y zonas cercanas de las cuales fueron las siguientes:

- Visita a la zona arqueológica de Chacchoben
- Comida y visita al balneario ejidal de Bacalar y el fuerte de San Felipe
- Visita a la empresa productora de miel JB
- Visita a la fábrica del chicle "Chicza"
- Visita al ingenio azucarero San Rafael de Pucté, ubicado en la comunidad de Javier Rojo Gómez, Quintana Roo
- Visita al restaurante coreano "Korean BBQ".
- Visita a la chocolatería "Mazorca Negra"
- Visita a la zona libre de Belice y el restaurante Las Vegas

Resultados obtenidos

Las visitas programadas se realizaron de forma completa y satisfactoria de acuerdo con el itinerario de la salida. Además se generó un vínculo con las empresas visitadas para futura formación profesional de los estudiantes de gastronomía.

También, los alumnos conocieron los procesos de elaboración de productos locales y su aplicación en su campo de estudio.

Contribuciones

Las visitas de los estudiantes de gastronomía a empresas contribuyeron significativamente al proceso formativo, ya que permitió la vinculación entre la teoría aprendida en el aula y la práctica profesional. Estas experiencias ofrecen un acercamiento directo al entorno laboral, facilitando el conocimiento de procesos reales, tecnologías aplicadas y dinámicas organizacionales. Además, fortalecen habilidades como la observación crítica, la comunicación y el trabajo en equipo, al tiempo que ayudan a definir intereses profesionales y orientar vocacionalmente al estudiante.

Conclusiones

Las visitas académicas a empresas son actividades complementarias al proceso de enseñanza-aprendizaje de los alumnos de gastronomía que permiten a los estudiantes conocer de forma directa el funcionamiento real de organizaciones relacionadas con su área de estudio. Durante estas visitas, los alumnos tuvieron la oportunidad de observar los procesos productivos, administrativos y tecnológicos que se desarrollan en las empresas, así como interactuar con profesionales del sector.

Este tipo de experiencias fortalece la formación integral de los estudiantes, al vincular los conocimientos teóricos adquiridos en el aula con su aplicación práctica. Estas visitas académicas permitieron a los alumnos ampliar su visión del campo laboral, identificar posibles áreas de interés profesional y establecer contactos que pueden ser útiles en su futuro desempeño.

Datos de la información

Periodo de actualización

abril - junio

Fecha de actualización de la información

2025-04-30

Fecha de validación de la información

2025-04-30

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

Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería. Universidad del Caribe-Contabilidad

Importe total de la comisión

5883.28

Nombre completo

Héctor Santana Duarte

Cargo

Profesor investigador de tiempo completo



COMISIONADO

(Nombre y firma)

Héctor Santana Duarte.

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.