

Informe de Comisión No.:UTS/SA/TUR/0004/2018.

**Ocosingo, Chiapas;
07 de febrero 2018**

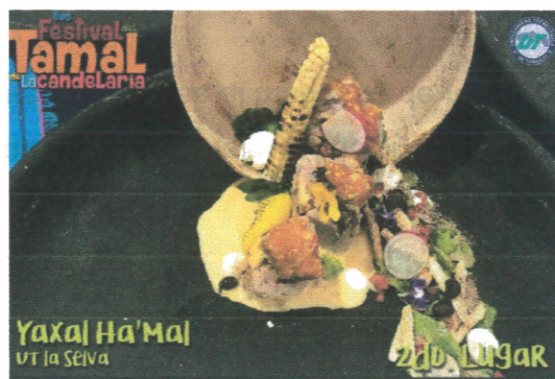
Lic. María del Carmen Verdugo García
Directora de la Carrera de Turismo y Gastronomía
Presente

Por este medio hago relato de la comisión que se me asigno el día 1, 2 y 3 de febrero del año 2018, en la ciudad de Villahermosa Tabasco.

Debido al octavo concurso del tamal de la candelaria realizado en la Universidad Tecnológica de Tabasco, se me asigno ser el chef instructor de los equipos participantes que representaron a la UTS, salimos de la universidad el día 1 de febrero a las 15:00 has. Y llegamos al hotel real del lago en Villahermosa, aproximadamente a las 7:30pm, donde tomamos un descanso y alistamos las cosas para el concurso del tamal.

El día 2 de febrero, salimos del hotel real del lago, después de haber desayunado a las 10:00hrs, para estar presentes antes que diera inicio dicho concurso, una vez dentro de las instalaciones de la UTTAB, se brindó el apoyo de ellos participantes y se acompañó hasta que dio por finalizado el evento; aproximadamente a las 17:00 hrs, se recogieron las cosas para trasladarnos al hotel nuevamente y tomar un descanso, al siguiente día 3 de febrero, se desayunó en el hotel y al finalizar, regresamos a la ciudad de Ocosingo Chiapas, arribando a la ciudad en punto de las 2:00pm.

Así mismo solicito el reembolso por la cantidad de \$ 1, 801.00 (un mil ochocientos un peso 00/100 m.n.)





Atentamente

Mtro. Pablo Eduardo Sánchez León
Maestro de asignatura de la división de Turismo y Gastronomía

C.c.p.- C.P. Rosa Elena Pulido Aguilar .- Directora de Administración y Finanzas
C.c.p.- Archivo

01/02/2018
RECIBIDO
Aba.

No. UTS/TUR/0004/2018
DÍA MES AÑO
31/01/2018

Tipo de comisión: **Normal**

FORMATO ÚNICO DE COMISIÓN

ÓRGANO RESPONSABLE						
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA						
CLAVE PRESUPUESTARIA	ANO	DEP/SUBDEP	FU	SF	AI	PT
	2018	Div. Turismo				
NOMBRE DEL COMISIONADO			CATEGORÍA			
LIC. PABLO EDUARDO SANCHEZ LEON			DOCENTE DE ASIGNATURA			
MOTIVO DE LA COMISIÓN						

TRASLADARSE A LA CIUDAD DE VILLAHERMOSA, TABASCO PARA PARTICIPAR EN EL 8VO. FESTIVAL DE TAMAL DE LA CANDELARIA 2018, QUE SE LLEVARÁ A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA UT DE TABASCO.

LUGARES DE COMISIÓN	PERIODO		CUOTA DIARIA VIATICOS	IMPORTE POR DÍA	TOTAL
	INICIO	TÉRMINO			
Villahermosa Tabasco	01/02/2018	01/02/2018	1 Completo	0.00	0.00
Villahermosa Tabasco	02/02/2018	02/02/2018	1 Completo	1,241.00	1,241.00
Villahermosa Tabasco	03/02/2018	03/02/2018	1 Tránsito	560.00	560.00

NOTA: ESTA COMISIÓN DEBERÁ SER COMPROBADA EN TRES DIAS HABILIS A SU TÉRMINO

AUTORIZACIÓN DE LA COMISIÓN	ÁREA ADMINISTRATIVA
Lic. MARIA DEL CARMEN VERDUGO GARCIA NOMBRE Y FIRMA	C.P. ROSA ELENA PULIDO AGUILAR NOMBRE Y FIRMA

IMPORTE DE LA COMISIÓN		MEDIO DE TRANSPORTE	
DESCRIPCIÓN	IMPORTE	<input checked="" type="checkbox"/> VEHÍCULO OFICIAL	
VIÁTICOS	1,801.00	No. PLACAS	DSV8863
PASAJES	0.00	MODELO	2009
COMBUSTIBLES	0.00	<input type="checkbox"/> VEHÍCULO PÚBLICO	
OTROS	0.00	<input type="checkbox"/> AÉREO	<input type="checkbox"/> VEHICULO PARTICULAR
TOTAL	1,801.00	TOYOTA	

TOTAL (LETRA) (MIL OCHOCIENTOS UN PESOS 00 / 100 M.N.)

EFFECTIVO CHEQUE No.

OCOSINGO, CHIAPAS A 31/01/2018

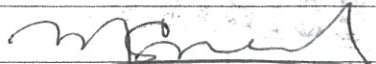
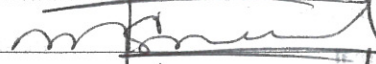

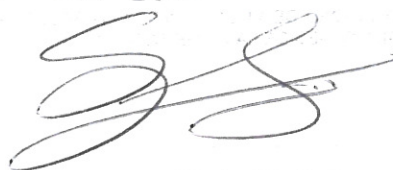
LIC. PABLO EDUARDO SANCHEZ LEON

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA

Status/Comisión: **VALIDADO**

CERTIFICACIÓN DE COMISIÓN Y PERMANENCIA

FECHA DE ESTANCIA	LUGAR	SELLO Y FIRMA DE CERTIFICACIÓN
01/02/2018	Villahermosa Tabasco	
02/02/2018	Villahermosa Tabasco	
03/02/2018	Villahermosa Tabasco	
		<p>Firma mi jefe inmediato.</p> <p>Debido a que el personal se encontraba en el evento no me sellaron.</p> 

COMPROBACIÓN Y/O LÍQUIDA

CONCEPTO	OTORGADO	COMPROBADO	DIFERENCIA
VIÁTICOS	1,801.00		
PASAJES	0.00		
COMBUSTIBLES	0.00		
OTROS	0.00		
TOTAL	1,801.00		

IMPORTE DIFERENCIA TOTAL (LETRAS)

A FAVOR DE:

COMISIONADO

DEPENDENCIA O ENTIDAD

SELLO Y FECHA DE RECIBIDA
LA COMPROBACIÓN

JEFE DE DEL DEPARTAMENTO DE
CONTABILIDAD

COMISIONADO

C.P. JULIO EMMANUEL LARA MAYORGA

NOMBRE Y FIRMA

LIC. PABLO EDUARDO SANCHEZ LEON

NOMBRE Y FIRMA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA
PROGRAMA OPERATIVO ANUAL 2018
CÉDULA PRESUPUESTAL

Área: Div. Turismo
Proyecto: Planeación y evaluación académica
Responsable: Lic. Maria del Carmen Verdugo García
Cve-Presupuestal: 100000003

Ocosingo
14/02/18
F=6

Num: UTS/TUR/PEA/CED/0011/2018
Mes: Enero
Presupuesto Autorizado para este Mes: 15,500.00
Disponible Mes: 473.20

F-Financiamiento	Partida	Descripción	Importe
SUBSIDIOS	37504	Viáticos Nacionales para Servidores Públicos de Mando en el Desempeño de Funciones Of	1,801.00
Total \$			1,801.00
(MIL OCHOCIENTOS UN PESOS 00 / 100 M.N.)			

Ocosingo; Chiapas a 31/01/2018 Total de Registros: 1
Referencia: Comisión UTS/TUR/0004/2018
Estatus del Documento: VALIDADO
Suficiencia Financiera: ESTADO

SOLICITÓ	REVISIÓN PRESUPUESTAL	REVISIÓN FINANCIERA
<i>[Signature]</i> Lic. Maria del Carmen Verdugo García Responsable	<i>[Signature]</i> Biol. Jorge A. Huitrón Flores Dir. Planeación y Evaluación	<i>[Signature]</i> C.P. Rosa Elena Pulido Aguilar Dir. Administración y Finanzas

Tipo de Operación Cédula de Gasto
Siscomp-Manager V.02

www.utselva.edu.mx
Entronque Toniná Km 0.5 carretera Ocosingo-Altamirano, Ocosingo,
Chiapas, México.C.P. 29950
Teléfonos: (52) (919) 6730970, 72, 6731290, 93
C.P. 29950 Teléfonos: (52) (919) 6730970, 72, 6731290, 93



F-AYF-15/R3





**"Año del Centenario de la Promulgación de la
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"
"Año del No Trabajo Infantil en Chiapas"**

Ocosingo, Chiapas.

31 de Enero de 2018.

**De: Lic. María del Carmen Verdugo García
Directora de la División de Turismo**

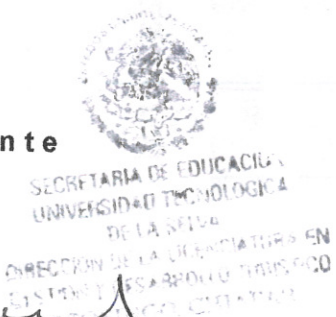
**Para: Mtro. Pablo Eduardo Sánchez León
Docente de Asignatura**

Por este medio se le instruye trasladarse a la Ciudad de Villahermosa, Tabasco; los días 01, 02 y 03 de Febrero del año en curso, en compañía de los alumnos que representarán a la institución en el 8vo. Festival del tamal de la Candelaria Tabasco 2018, que se llevará a cabo en las instalaciones de la UT de Tabasco.

Cabe mencionar que al término de la misma deberá rendir su informe correspondiente.

Agradeciendo de antemano la atención prestada a la presente, le envío un cordial saludo.

Atentamente



[Handwritten signature]

C.c.p.- Archivo

[Handwritten signature] enterado.
Pablo Eduardo Sánchez León





8vo. Festival del Tamal de La Candelaria

Viernes 2 de febrero de 2018

12:00 a 16:00 horas

Vestibulo del edificio de La Secretaría de Vinculación

1. Ser estudiante inscrito de gastronomía (presentar identificación escolar oficial vigente).
2. Formar un equipo con un mínimo de dos integrantes y un máximo de cuatro.
3. Solo podrán participar hasta dos equipos por institución educativa.
4. Requisar el formato oficial del registro.
5. Enviar a d.euniversitaria@uttab.edu.mx el formato de registro a más tardar el miércoles 24 de enero de 2018.
6. Los participantes deberán contar con el equipo especializado, así como, con la materia prima necesaria para la elaboración del platillo participante.
7. Deberán montar 4 platillos para su evaluación.
8. Deberán llevar los tamales ya cocidos; se contará con 30 minutos para el montaje y tres minutos para la presentación.
9. Deberán explicar a detalle el origen de su tamal innovador.
10. Los aspectos a calificar son: originalidad, montaje, salsa, consistencia, sabor, relleno, presentación del tamal.
11. Cumplir con los requerimientos de higiene y seguridad.
12. Los concursantes cederán a la Universidad Tecnológica de Tabasco los derechos de la imagen y receta de los tamales para difusión del evento (las recetas se presentarán con los créditos respectivos de los creadores).
13. El platillo concursante deberá cumplir con los ingredientes y elaboración básicos de un tamal, un juez de piso verificará que se haya cocido el tamal en hoja, debiendo cumplir este requisito para su presentación.
14. Los concursantes deberán asistir debidamente uniformados representando a su institución, traer consigo INE, así como credencial de estudiante vigente (también se sugiere el uso de: flexostand, manteles con el logo de su institución, banner, etc.).
15. El jurado calificador estará conformado por chefs reconocidos de restaurantes y hoteles.
16. La decisión del jurado calificador será inapelable.

Premios: