

Estatal



GOBIERNO DEL ESTADO DE OAXACA
SECRETARÍA DE FINANZAS
ORDEN DE COMISIÓN Y PAGO DE VIÁTICOS

NÚMERO: UTVCO/UTVCO/0093/2018

CLAVE PRESUPUESTARIA: 552001

DEPENDENCIA O ENTIDAD: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS VALLES CENTRALES

AUTORIZACIÓN DE LA COMISIÓN

FECHA: 20/07/2018

NOMBRE DEL COMISIONADO: GABRIELA STEPHANY RAMIREZ GARCIA
ADSCRITO A LA: GASTRONOMIA
REGIÓN: D.F. Y OTROS ESTADOS
OBJETO DE LA COMISIÓN: REALIZAR UN VIAJE DE PRÁCTICAS EN LAS QUE SE LLEVARÁN A CABO DISTINTAS VISITAS EMPRESARIALES, ASÍ COMO ACTIVIDADES ACADÉMICAS QUE APOYAN AL
PERÍODO DEL: 03/08/2018 AL 03/08/2018 CUOTA DIARIA: \$1000.00 (MIL PESOS 00/100 M.N.)
MEDIO DE TRANSPORTE A UTILIZAR: VEHICULO OFICIAL () PLACAS DEL VEHÍCULO: AUTOBUS(X) OTRO ()
ESPECIFIQUE: COMERCIAL



SELLO DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD
REQUISITAR SIN DESPRENDER

MTRA. NYDIA DELHI MATA SÁNCHEZ
TITULAR DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD
REQUISITAR SIN DESPRENDER

CONSTANCIA DE COMISIÓN

Secretario A 03 de Agosto DE 2018

HAGO CONSTAR QUE EL COMISIONADO SE PRESENTÓ EN ESTE LUGAR DEL 03/08/2018 AL 03/08/2018



Jesenia Montes
NOMBRE, CARGO Y FIRMA DE LA AUTORIDAD,
TITULAR DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD

RECIBO OFICIAL

NÚMERO: UTVCO/UTVCO/0093/2018

FECHA: 20/07/2018

RECIBÍ DE LA CAJA DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA LA CANTIDAD DE \$1000.00 (MIL PESOS 00/100 M.N.)
POR CONCEPTO DE 1 DÍA(S) DE VIÁTICOS PARA EL DESEMPEÑO DE LA COMISIÓN AUTORIZADA.

Recibí Efectivo

Entregué

Autorizó

Signature of Gabriela Stephany Ramirez Garcia

GABRIELA STEPHANY RAMIREZ GARCÍA
NOMBRE Y R.F.C. DEL COMISIONADO

Signature of C.P. Emilio Rivera Moreno

C.P. EMILIO RIVERA MORENO
RESPONSABLE DEL AREA ADMINISTRATIVA

Signature of Mtra. Nydia Delhi Mata Sanchez

MTRA. NYDIA DELHI MATA SÁNCHEZ
TITULAR DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD

Villa de San Pablo Huixtepec, Oaxaca, a 17 de julio de 2018.

M.C.E. GABRIELA STEPHANY RAMÍREZ GARCÍA
PROFESOR DE TIEMPO COMPLETO DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
P R E S E N T E

Por este medio me permito comunicarle que ha sido **COMISIONADA** para realizar su viaje de prácticas en el que se llevarán a cabo distintas visitas empresariales, así como actividades académicas que apoyan al fortalecimiento y desarrollo integral del alumno, con el objetivo de orientar la vocación profesional dentro del mundo laboral, verificando los estándares y lineamientos en cada una de las empresas. Dicho viaje se deberá realizar bajo las siguientes especificaciones.

- **Empresas o dependencias:** Cervecería 5 de mayo, Flor de Alfalfa, Finca Sala Vivé by Freixenet México
- **Fechas:**
 - 31 de julio Traslado
 - 01 de agosto Cervecería 5 de mayo en Atlixco, Puebla.
 - 02 de agosto Flor de Alfalfa, Querétaro.
 - 03 de agosto Finca Sala Vivé by Freixenet, Querétaro.
 - 04 de agosto visita Hotel Rosewood, San Miguel de Allende, Gto.
 - 05 de agosto llegada a Oaxaca.
- **Grupo:** G302
- **Área de adscripción:** Gastronomía

Así mismo al término de su comisión, deberá entregar un reporte correspondiente a la Dirección de Administración y Finanzas anexándolo a su comprobación de gastos.

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"Conocimiento práctico que transforma"



M. C. NYDIA DELHI MATA SÁNCHEZ
RECTORA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA

C.c.p C.P. C.P. Emilio Rivera Moreno.- Director de Administración y Finanzas
- Departamento de Recursos Financieros.

M.I.A. Soledad Sigüenza Paz. - Jefe del Depto. - de Recursos Humanos, Materiales y Servicios Generales
Expediente.

NDMS/MRS



Oaxaca

Universidad Tecnológica de
Valles Centrales de Oaxaca

FECHA DE LA VISITA:	03 de agosto de 20
EMPRESA VISITADA:	FINCA SALA VIVE BY FREIXENET MÉXICO
GRUPO:	G302
RESPONSABLE DEL GRUPO:	MCE. GABRIELA STEPHANY RAMIREZ GARCIA

RESUMEN DE ACTIVIDADES REALIZADAS

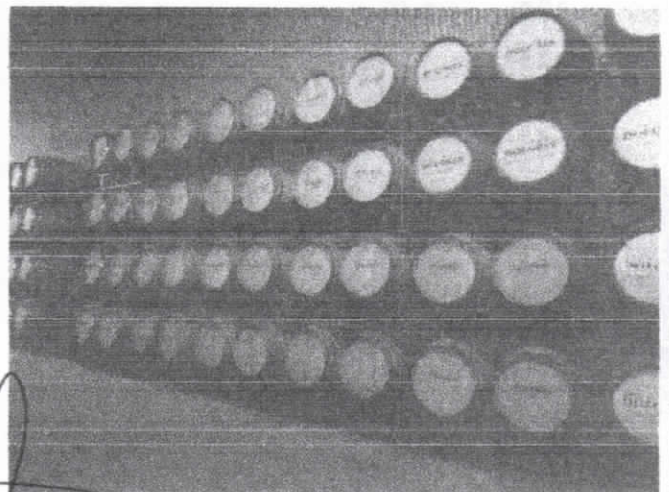
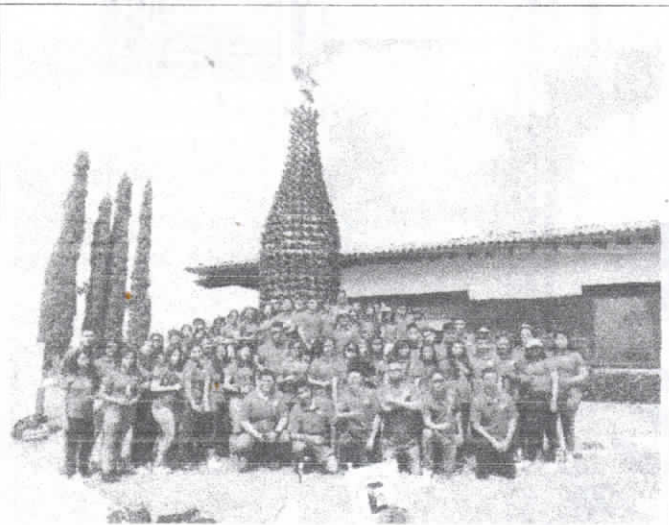
MEMORIA FOTOGRÁFICA

Finca sala vive by freixenet México es una empresa dedicada a la vitivinicultura, aquí se llevan a cabo todos los procesos que conlleva la elaboración de un vino. Cuentan con muchas hectáreas de viñedos, una cava de más de 20 metros de profundidad y más de 500 metros de extensión, en esta misma cava tienen almacenadas más de 300 barricas, algunas de ellas con más de 8 años de guarda, cuentan con maquinaria e instalaciones actualizadas.

Adquirir conocimientos a la formación profesional del alumno fortaleciendo su aprendizaje, conocer el ciclo de la vid, el proceso de la elaboración de los vinos, mercadotecnia y publicidad.

Los alumnos realizaron la visita a la finca, recibidos por una degustación de vino blanco y tinto, seguido ingresaron más adentro de esta finca para asombrarse de la cantidad de comida internacional, fueron invitados a la bendición del viñedo y a la pisa de uva.

Los alumnos obtuvieron diferentes conocimientos que retroalimentaron la información que cada uno tenía sobre los vinos y sus procesos, las variedades de cepas y las características morfológicas y organolépticas que tienen cada una de estas al igual que se llevaron experiencias como la pisada de uva.



[Handwritten signature]

Firma

[Handwritten signature]