



### INFORME DE COMISIÓN

CÓDIGO DAF: 7092-MAAGRF-CEGP-02-F-05

NO. DE REVISIÓN: 00

FECHA DE APROBACIÓN: 28/02/2017

Fecha 31/05/2019

Comisionado	Rosalío Tabla Cerón		
Puesto	Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional	No. de empleado	0280341
Lugar de comisión	Temixco, Morelos	Periodo	28 y 29 de mayo del 2019

#### Comisión desempeñada

Asistir a la Inauguración del 6° Concurso Nacional de Gastronomía CONALEP 2019: Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable.

#### Actividades realizadas

Concurso de ámbito nacional orientado a los alumnos de la carrera de PTB en Alimentos y Bebidas del Sistema CONALEP, en el cual se desarrolló a través de una semifinal y final bajo el tema: "Cocina Mexicana Contemporánea Sustentable."

**FISCALIZADO**

#### Conclusiones y resultados obtenidos

Este concurso representó para el Sistema CONALEP la oportunidad de reconocer las cualidades y capacidades profesionales que poseen los alumnos provenientes de diversas partes del país, convocándoles a demostrar que la cultura gastronómica de México es un elemento de identidad en pleno respeto a la diversidad y creatividad humana, concurso que posibilitará crear un enorme abanico de experiencias culinarias. Los alumnos egresados del Conalep, están creando sus propias empresas, que lejos de servir para el consumo interno, buscan concesiones con grandes empresas internacionales. La vocación del Conalep, es fomentar el consumo de comida saludable, y que los estudiantes que participan no solo reciban los instrumentos y elementos que necesitan para la creatividad de sus alimentos, sino que también se les remunere y de esa forma ganarían los alumnos y se beneficiaría nuestra Institución.

"Declaro bajo protesta de decir verdad, que los datos contenidos en este formato son los solicitados y manifiesto tener conocimiento de las sanciones que se aplicarán en caso contrario"

Rosalío Tabla Cerón

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional