

Reporte de Comprobación por Gastos de Viaje

NOMBRE DEL COMISIONADO	Karla Alejandra Rueda Mora
LUGAR DE LA COMISION	Puebla de Zaragoza
EVENTO	Taller de alimentos y bebidas AMEREF
FECHA DE COMISION	23-25 febrero de 2025
OBJETIVO DE LA COMISION	Asistir al taller de alimentos y bebidas de la AMEREF

RELACIÓN DE COMPROBANTES

N° FACTURA	FECHA	DETALLE DEL GASTO	IMPORTE DEL GASTO			
			TRANSPORTE	HOSPEDAJE	ALIMENTOS	OTROS
020161136608	27/02/2025	Servicio de buses con horarios programados.	\$434.00			
010160332636	27/02/2025	Servicio de buses con horarios programados.	\$434.00			
C90416	24/02/2025	Consumo de alimentos			\$948.00	
FACTURA 11089	23/02/2025	Consumo de alimentos			\$431.00	
TOTAL			\$868.00		\$1379.00	

IMPORTE TOTAL RECIBIDO POR EL COMISIONADO \$6543.52

MENOS TOTAL GASTADO \$2247.00

SALDO A FAVOR - DEUDOR \$4296.52

ELABORA


COMISIONADO

REVISAR


DIRECTOR AREA

AUTORIZA


DIRECTOR GENERAL

NOMBRE DEL COMISIONADO	Karla Alejandra Rueda Mora
LUGAR DE LA COMISION	Puebla de Zaragoza
FECHA DE COMISION	23-25 de febrero de 2025
EVENTO	Taller de Alimentos y Bebidas 2025 de la Asociación Mexicana de Recintos FERIALES (AMEREF)

OBJETIVO

Aprendizaje y networking para especialistas y profesionales del sector donde se compartieron estrategias y mejores prácticas para optimizar la operación de Alimentos y Bebidas en recintos feriales.

DESCRIPCION DEL EVENTO

Las sesiones abordaron tres áreas esenciales para garantizar la excelencia en el servicio gastronómico: administración, preparación y operación. Se trataron temas como: la planificación de menús, control de inventarios, gestión de proveedores, manipulación segura de alimentos, presentación de platillos y optimización de procesos.

ACTIVIDADES PRINCIPALES

Los participantes intercambiaron conocimientos con expertos en cada área, así como con representantes de los 22 recintos asociados de AMEREF. A través de mesas de trabajo, exploraron estrategias innovadoras para elevar los estándares de calidad en la industria de reuniones.

El evento contó con una master class del reconocido Chef Ángel Vázquez, un referente de la cocina poblana, quien compartió su talento y experiencia culinaria, brindando a los asistentes una visión actualizada sobre tendencias gastronómicas aplicables a la organización de eventos.



ELABORA

[Signature]
COMISIONADO

REVISA

[Signature]
DIRECTOR AREA

AUTORIZA

[Signature]
DIRECTOR GENERAL