



**Instituto  
Campechano**

# RECTORÍA

“2019, Año del Centenario Luctuoso del General Emiliano Zapata, Caudillo del Sur

Oficio: RIC/081/2020  
**Asunto: Informes  
 Académico y financiero de  
 Proyectos PADES 2019.**

San Francisco de Campeche, Camp., a 27 de enero de 2020.

**DRA. CARMEN RODRÍGUEZ ARMENTA.**  
**DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA.**  
**P R E S E N T E.**

En atención a los LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE APOYO AL DESARROLLO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR (PADES) 2019 y de acuerdo al oficio núm. 511-3/2020-0035 del Dr. Isaías Elizarraraz Alcaraz, Director de Fortalecimiento Insitucional; tengo a bien entregarle la siguiente información generada de la plataforma <http://www.siidfi.sep.gob.mx/pades/intro>:

Informes académicos y financieros  
 Reportes financieros

Asimismo, una USB con la información digitalizada de los productos entregables.  
 Es importante mencionar que mediante oficio RIC /3116/2019 de fecha 13 de diciembre de 2019, fue entregada una carpeta que contenía los productos entregables de los proyectos; así como los Formatos A1\_Informe Académico y el Formato C1\_Informe Financiero; de manera impresa y en una USB.

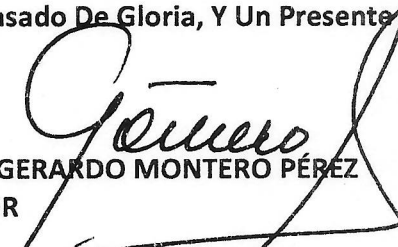
Todo lo anterior de los proyectos aprobados en el convenio 0732/19 del ejercicio 2019:

NOMBRE DEL PROYECTO	Número de proyecto
1er. Foro Nacional: La cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática: La Cocina Campechana.	PADES-2019-01
Digitalización de Acervo Histórico- Bibliográfico del Instituto Campechano.	PADES-2019-02

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**Atentamente**

“Un Pasado De Gloria, Y Un Presente De Luz”

  
**L.A.E. GERARDO MONTERO PÉREZ**  
**RECTOR**



- C.c.p. Dr. Isaías Elizarraraz Alcaraz.- Director de Fortalecimiento Institucional de la DGEU:
- C.c.p. Mtra. Rocío Chávez Mayo. -Subdirectora de Fomento Institucional.
- C.c.p. Ing. Abdier Roberto Cetina León. – Director General de Planeación y Calidad del IC.
- C.c.p. C.P. Manuel Solís Denegri.- Director General de Finanzas del IC.
- C.c.p. LAE Helga I. Cruz Segovia.- Contralora del IC.
- C.c.p. Chef Rafael E. Meneses López.- Responsable proyecto PADES-2019-01.
- C.c.p. Mtro. Damián E. Can Dzib.- Responsable proyecto PADES-2019-02.
- C.c.p.- Archivo/ccv.



**Calle 10 # 357 entre 63 y 65 Col. Centro CP. 24000  
 San Francisco de Campeche, Campeche, México.**

**Proyecto PADES-2019-01:** 1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.

Meta	Valor Programado	Valor Alcanzado	%
<b>M 1.1</b> - Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	50	50	100.00
<b>M 1.2</b> - Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	50	50	100.00

Entregables Académicos	Cantidad
1 Memoria documental de los eventos realizados.	1
2 Programa preliminar y final del evento.	1
3 Evidencia de los medios de difusión (página web, radio, tv).	1
4 Constancias de acreditación del curso y/o taller.	200
5 Registro de asistencia a los conciertos, talleres, cursos o pláticas.	320
6 Catálogo fotográfico que recopile y comente la obra de las exposiciones, editado en soporte digital, con ISBN, de distribución libre.	1
7 Trípticos de difusión del patrimonio cultural y artístico (local, municipal, estatal, regional, nacional).	500
8 Programa de trabajo para la realización de actividades de difusión de la cultura.	1

### Informe

#### Reporte de Actividades Desarrolladas

Objetivo: Difundir a través del foro, la riqueza histórica y cultural de la gastronomía tradicional mexicana, en especial la campechana. Patrimonio Cultural e Inmaterial, para desarrollar en nuestros discentes la competencia de investigación. El foro estuvo dirigido a los alumnos de la licenciatura de Gastronomía y Turismo, público en general que se interesa en conocer los motivos y razones por los cuales la cocina nacional es considerada patrimonio de la humanidad, así como también, a aquellas personas que se dedican a hacer investigación en el ramo de la gastronomía para su salvaguarda, rescate y difusión. Meta Académica 2.1. Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos. Acción 2.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche. ACTIVIDADES: Los días del 13 al 15 de noviembre del 2019 con la presencia de 320 participantes de diferentes instituciones locales y nacionales, se llevaron a cabo las actividades del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche. Se realizaron evento de difusión del Foro Nacional permitiendo convocar a 42 estudiantes provenientes de los Municipios del Estado de Campeche y de otros estados del país, aunados a los 208 alumnos de la Escuela de Gastronomía. \*Chiapas : con asistencia 20 estudiantes. \*Colima, 2 estudiantes. \*Quintana Roo, 3 estudiantes. \*Michoacán , 2 estudiantes. \*Yucatán , 2 estudiantes, Y de los Municipios del Estado de Campeche: \* Escárcega, 11 estudiantes. \* Champotón, 2 estudiantes. Acción 2.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional. ACTIVIDADES : Conferencia: "Las semillas que nos dieron patria". Ponente: Dra. Tihui Campos Ortíz. Representante de la Secretaría de Cultura de Gobierno Federal. Conferencia: "La Cocina Campechana Patrimonio del Estado". Ponente: L.G. Dolores del Carmen Echeverría Lanz. Delegada del CCGM Campeche. Conferencia: "La importancia de la investigación en la gastronomía". Ponente: Mtra. Adriana Del Carmen Bautista. Universidad Autónoma de Colima. Delegada del CCGM de Colima. Conferencia: "La mujer

maya, en la cocina tradicional”. Ponente: Dra. Cessia E. Chuc Uc. Universidad Autónoma de Campeche. Panel: “Las cocinas hermanas de la Península de Yucatán”. Ponentes: Mtra. Elena Gamarra. Universidad del Caribe. Lic. G. Wilson Baeza. Universidad Tecnológica del Poniente. Mtro. Hugo Enrique Villarino Gutiérrez. Director de la Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano Meta Académica 2.2 Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado Existe una diferencia entre la gastronomía y su aplicación práctica, y el estudio de la gastronomía. La gastronomía, desde su aplicación práctica, requiere de conocimiento y habilidades que permiten que un insumo se procese. Para ello se efectuaron 5 muestras gastronómicas, donde se expusieron los principales platillos de los estados de : Quintana Roo, Michoacán, Estado de México, Chiapas, y Campeche, Asistieron 21 docentes , 208 estudiantes del Instituto Campechano, Así como 11 docentes y 52 estudiantes de otras instituciones educativas del país. Acción 2.2.1. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía. ACTIVIDADES: Muestras gastronómicas: - Cocinera tradicional Blanca Celia Alamilla Aguilar: Cocina tradicional del estado de Quintana Roo. - Lic. G. Rodrigo Guadarrama Loza. Instituto Culinario de Michoacán: Cocina tradicional del estado de Michoacán. - Mtra. Sylvia Clementina Kurzcyn Villalobos, representante del CCGM: La cocina del estado de México. - Lic. G. Gabriel Amores y Lic. G. Pablo Briceño León, Escuela de Gastronomía Gourmand Expertise: Cocina, panadería y repostería del estado de Chiapas. - Lic. G. Melvin Mejía Medina y Lic. G. Julián Antonio Estrella, Instituto Campechano: La Cocina tradicional del estado de Campeche. Acción 2.2.2. Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional. ACTIVIDADES: Conferencia: “Investigaciones gastronómicas de Chiapas”. Ponente: Mtro. Carlos Reyna Roja. Director de la Escuela de Gastronomía Gourmand Expertise. Conferencia: “Retos y perspectivas para la investigación en gastronomía desde las Ciencias Sociales”. Ponente: Dr. José Antonio Vázquez Medina. PTC del Centro de Investigación y Capacitación Gastronómica del Claustro de Sor Juana.

### Impacto Académico

La realización del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial Temática Campeche, tuvo el impacto de capacitación y actualización a 320 personas entre estudiantes, docentes y personal académico, en los criterios de salvaguarda, rescate y difusión del patrimonio gastronómico del país, enfatizando en el del estado de Campeche. Así como también en la importancia de que los estudiantes de la licenciatura de gastronomía realicen investigación, como parte de las competencias a desarrollar en su perfil de egreso. En especial las actividades del foro aportaron conocimientos nuevos a nuestros docentes y discentes, en especial en las materias de: 1. Antropología de los alimentos 2. Historia de la gastronomía, 3. Cocina Regional, 4. Cocina mexicana, 5. Seminario de Tesis I 6. Seminario de Tesis II y 7. Taller de emprendedores y catering culinario. Dichas asignaturas contempladas en la gran mayoría de los planes de estudio de las escuelas de los estados participantes. Así mismo el desarrollo de las muestras gastronómicas sirvieron punto de encuentro entre la gastronomía, los docentes, alumnos y público en general; cumpliendo la función de centro neurálgico para poder intercambiar opiniones y tendencias sobre distintos productos gastronómicos. Esto constituyó un espacio de diálogo y encuentros de reflexión e intercambio de conocimientos y saberes, entre los asistentes, ponentes y talleristas, los cuales se consideran expertos locales, regionales, nacionales e internacionales en las temáticas del patrimonio gastronómico de México y de las ciencias sociales, enfocados a la investigación en nuestra licenciatura. Los talleres en los que los alumnos cocinaron con los chef y cocineros tradicionales y expertos, abrieron la brecha de separación entre la teoría y la práctica en la aplicación de la cocina tradicional mexicana.

### Comentarios Generales

El foro se había programado para 208 personas, pero, debido a la difusión y a la calidad de los invitados ponentes y talleristas, el aforo llegó a 320 personas, estudiantes de nuestra institución, escuelas hermanas de municipios cercanos, así como de los estados de Chiapas, Michoacán, Yucatán y Quintana Roo. Entre las actividades de apoyo que se generaron fueron las siguientes: \*Presentaciones de estampas representativas del país, del ballet folclórico de los alumnos de la Escuela de Educación Artística del Instituto Campechano. \*Presentación del ballet folclórico de la Escuela Gourmand Expertise. Estampa del estado de Chiapas. \*Exposición de altar de muertos del estado de Chiapas. Escuela Gourmand Expertise. De igual manera mediante oficio RIC/3116/2019 de fecha 13 de diciembre y recepcionado el 16 del mismo mes y año; fueron entregados los Anexos de los Informes académicos y financieros , a la Dra. Carmen Rodríguez Armenta. Se hace referencia que a pesar de que algunos productos entregables se reportan como uno, éstos fueron multiplicados debido a su difusión en redes sociales.

**Proyecto PADES-2019-02: DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO**

Meta	Valor Programado	Valor Alcanzado	%
<b>M 2.1</b> Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	60	60	100.00
<b>M 2.2</b> Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	40	40	100.00

Entregables Académicos		Cantidad
1	Memoria con el desarrollo, implementación, pruebas y resultados de prototipos generados.	1
2	Página web de la universidad y redes sociales utilizados por la institución como repositorio digital.	1

### Informe

#### Reporte de Actividades Desarrolladas

Objetivo: Preservar el acervo histórico-bibliográfico del Instituto Campechano, desde la primera documentación existente, correspondiente al Colegio Clerical de San Miguel de Estrada, de 1823 hasta 1858, en su primera etapa; mediante la digitalización y clasificación electrónica de los documentos históricos. Meta Académica 3.1 La digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano. • Acción 3.1.1 Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse. ACTIVIDADES: Los días comprendidos del mes de julio hasta el mes septiembre de 2019 se procedió con base en los documentos seleccionados, a la construcción de los 4 índices que conforman la base sobre la cual se construyeron los catálogos y formas de consulta. • Acción 3.1.2 Digitalización de documentos seleccionados. ACTIVIDADES: Del 4 al 29 de noviembre de 2019 se habilitaron 5 estaciones de escaneo de documentos, completamente independientes para digitalizar los documentos, tarea realizada por el personal de la Dirección de Investigaciones Históricas y Sociales y el apoyo del personal de posgrado, cómputo y jóvenes de servicio social de la escuela de Artes visuales del Instituto Campechano, se digitalizaron en total 700 actas. Meta Académica 3.2 Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo. Acción 3.2.1 Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada. ACTIVIDADES: Durante el mes de octubre de 2019 y con base en los índices elaborados, se construyeron los 4 catálogos digitales para cargar los documentos, mismos que constituyeron en los criterios de búsqueda de documentos. Acción 3.2.2 Desarrollar el sistema electrónico de consulta. ACTIVIDADES: Del mes de octubre al mes de noviembre de 2019, los ingenieros en sistemas computacionales de la empresa contratada procedieron a construir el sistema electrónico de consulta para el acervo histórico con base en los requerimientos e indicaciones solicitados por el Instituto Campechano. Se puede visualizar la consulta de todo este acervo digitalizado en la siguiente liga electrónica: <http://appsinstcamp.com/>

#### Impacto Académico

Los resultados del presente proyecto se resumen en la digitalización de 700 actas resguardadas en cuatro libros históricos: 1. Libro III de becas 2. Libros IV de exámenes 3. Libro V de exámenes 4. Libro de caja A través de ellos nos permiten conocer la vida académica y administrativa del colegio Clerical de San Miguel de Estrada, etapa previa al Instituto Campechano. En el libro III de Becas se encuentran documentos relacionados con los tipos de beca que existían en el colegio clerical como los son: Becas de colegial, fundación erección, posesión y dotación. En el libro de caja podemos encontrar información respecto a los capitales o efectivo del Colegio Clerical de San Miguel de Estrada; sus procedencias, cuantía y tenedores, así como de las personas que reconocían capitales pertenecientes a este seminario Clerical de San Miguel de Estrada. En los libros IV y V contiene documentación referente a los exámenes y actos públicos con los que eran

evaluados los colegiales y estudiantes de dicho seminario. En estas mismas páginas encontramos información referente a los tipos de estudiantes que existían en el colegio como los son: los de gramática (minimistas, menoristas y mayoristas) de Teología escolástica, Filosofía, Jurisprudencia, Pilotaje, Medicina entre otros, y de igual manera la temática en la que fueron examinados. Entre los personajes que figuran en estos documentos como alumnos y catedráticos se encuentran: Joaquín Baranda, Pablo García Tomás Aznar Barbachano, Joaquín Blengio, Patricio Trueba etc., personalidades que dieron lustre a sus campos y al estado de Campeche como la Medicina, Jurisprudencia, Educación y Política; lo que nos permite conocer la importancia educativa del Colegio clerical de San Miguel de Estrada en Campeche de manera tal que en su seno se formaron los hombres que crearon el estado de Campeche. El rescate digital de dicha información fortalece el proceso de enseñanza-aprendizaje de los docentes y alumnos relacionados al campo de la investigación documental en nuestra institución, así como de todos los interesados en la historia educativa del Estado de Campeche, del país y del mundo. La tarea de digitalización fue realizada del 4 al 29 de noviembre 2019 por el personal (3) de la Dirección de Investigaciones Históricas y Sociales y el apoyo del personal de posgrado, (2) cómputo (1) y jóvenes de servicio social de la escuela de Artes visuales del Instituto Campechano (4) ; haciendo un total de 185 horas trabajadas.

### Comentarios Generales

Es importante mencionar que el preservar el acervo histórico-bibliográfico del Instituto Campechano, es un deber que tiene el IC para la futuras generaciones; hoy en día presenta un considerable deterioro, generado por el paso de los años, así como por el clima húmedo del estado de Campeche, y de no hacerse la digitalización de toda esa riqueza documental; de una de las escuelas más antiguas del país acabe por perderse; por ello es de vital importancia continuar con las demás libretas ya que en ellas se guarda el paso histórico de nuestro colegio. De igual manera mediante oficio RIC/3116/2019 de fecha 13 de diciembre y recepcionado el 16 del mismo mes y año; fueron entregados los Anexos de los Informes académicos y financieros , a la Dra. Carmen Rodríguez Armenta

**Proyecto PADES-2019-01:** 1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.

Meta	Valor Programado	Valor Alcanzado	%
<b>M 1.1</b> - Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	50	50	100.00
<b>M 1.2</b> - Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	50	50	100.00

Entregables Académicos		Cantidad
1	Memoria documental de los eventos realizados.	1
2	Programa preliminar y final del evento.	1
3	Evidencia de los medios de difusión (página web, radio, tv).	1
4	Constancias de acreditación del curso y/o taller.	200
5	Registro de asistencia a los conciertos, talleres, cursos o pláticas.	320
6	Catálogo fotográfico que recopile y comente la obra de las exposiciones, editado en soporte digital, con ISBN, de distribución libre.	1
7	Trípticos de difusión del patrimonio cultural y artístico (local, municipal, estatal, regional, nacional).	500
8	Programa de trabajo para la realización de actividades de difusión de la cultura.	1

### Informe

#### Reporte de Actividades Desarrolladas

**Objetivo:** Difundir a través del foro, la riqueza histórica y cultural de la gastronomía tradicional mexicana, en especial la campechana. Patrimonio Cultural e Inmaterial, para desarrollar en nuestros discentes la competencia de investigación. El foro estuvo dirigido a los alumnos de la licenciatura de Gastronomía y Turismo, público en general que se interesa en conocer los motivos y razones por los cuales la cocina nacional es considerada patrimonio de la humanidad, así como también, a aquellas personas que se dedican a hacer investigación en el ramo de la gastronomía para su salvaguarda, rescate y difusión. Meta Académica 2.1. Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos. Acción 2.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche. ACTIVIDADES: Los días del 13 al 15 de noviembre del 2019 con la presencia de 320 participantes de diferentes instituciones locales y nacionales, se llevaron a cabo las actividades del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial. Temática Campeche. Se realizaron evento de difusión del Foro Nacional permitiendo convocar a 42 estudiantes provenientes de los Municipios del Estado de Campeche y de otros estados del país, aunados a los 208 alumnos de la Escuela de Gastronomía. \*Chiapas : con asistencia 20 estudiantes. \*Colima, 2 estudiantes. \*Quintana Roo, 3 estudiantes. \*Michoacán , 2 estudiantes. \*Yucatán , 2 estudiantes, Y de los Municipios del Estado de Campeche: \* Escárcega, 11 estudiantes. \* Champotón, 2 estudiantes. Acción 2.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional. ACTIVIDADES : Conferencia: "Las semillas que nos dieron patria". Ponente: Dra. Tihui Campos Ortíz. Representante de la Secretaría de Cultura de Gobierno Federal. Conferencia: "La Cocina Campechana Patrimonio del Estado". Ponente: L.G. Dolores del Carmen Echeverría Lanz. Delegada del CCGM Campeche. Conferencia: "La importancia de la investigación en la gastronomía". Ponente: Mtra. Adriana Del Carmen Bautista. Universidad Autónoma de Colima. Delegada del CCGM de Colima. Conferencia: "La mujer

maya, en la cocina tradicional". Ponente: Dra. Cessia E. Chuc Uc. Universidad Autónoma de Campeche. Panel: "Las cocinas hermanas de la Península de Yucatán". Ponentes: Mtra. Elena Gamarra. Universidad del Caribe. Lic. G. Wilson Baeza. Universidad Tecnológica del Poniente. Mtro. Hugo Enrique Villarino Gutiérrez. Director de la Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano Meta Académica 2.2 Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado Existe una diferencia entre la gastronomía y su aplicación práctica, y el estudio de la gastronomía. La gastronomía, desde su aplicación práctica, requiere de conocimiento y habilidades que permiten que un insumo se procese. Para ello se efectuaron 5 muestras gastronómicas, donde se expusieron los principales platillos de los estados de : Quintana Roo, Michoacán, Estado de México, Chiapas, y Campeche, Asistieron 21 docentes , 208 estudiantes del Instituto Campechano, Así como 11 docentes y 52 estudiantes de otras instituciones educativas del país. Acción 2.2.1. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía. ACTIVIDADES: Muestras gastronómicas: - Cocinera tradicional Blanca Celia Alamilla Aguilar: Cocina tradicional del estado de Quintana Roo. - Lic. G. Rodrigo Guadarrama Loza. Instituto Culinario de Michoacán: Cocina tradicional del estado de Michoacán. - Mtra. Sylvia Clementina Kurzcyn Villalobos, representante del CCGM: La cocina del estado de México. - Lic. G. Gabriel Amores y Lic. G. Pablo Briceño León, Escuela de Gastronomía Gourmand Expertise: Cocina, panadería y repostería del estado de Chiapas. - Lic. G. Melvin Mejía Medina y Lic. G. Julián Antonio Estrella, Instituto Campechano: La Cocina tradicional del estado de Campeche. Acción 2.2.2. Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional. ACTIVIDADES: Conferencia: "Investigaciones gastronómicas de Chiapas". Ponente: Mtro. Carlos Reyna Roja. Director de la Escuela de Gastronomía Gourmand Expertise. Conferencia: "Retos y perspectivas para la investigación en gastronomía desde las Ciencias Sociales". Ponente: Dr. José Antonio Vázquez Medina. PTC del Centro de Investigación y Capacitación Gastronómica del Claustro de Sor Juana.

### Impacto Académico

La realización del 1er. Foro Nacional: La Cocina Mexicana Patrimonio Cultural e Inmaterial Temática Campeche, tuvo el impacto de capacitación y actualización a 320 personas entre estudiantes, docentes y personal académico, en los criterios de salvaguarda, rescate y difusión del patrimonio gastronómico del país, enfatizando en el del estado de Campeche. Así como también en la importancia de que los estudiantes de la licenciatura de gastronomía realicen investigación, como parte de las competencias a desarrollar en su perfil de egreso. En especial las actividades del foro aportaron conocimientos nuevos a nuestros docentes y discentes, en especial en las materias de: 1. Antropología de los alimentos 2. Historia de la gastronomía, 3. Cocina Regional, 4. Cocina mexicana, 5. Seminario de Tesis I 6. Seminario de Tesis II y 7. Taller de emprendedores y catering culinario. Dichas asignaturas contempladas en la gran mayoría de los planes de estudio de las escuelas de los estados participantes. Así mismo el desarrollo de las muestras gastronómicas sirvieron punto de encuentro entre la gastronomía, los docentes, alumnos y público en general; cumpliendo la función de centro neurálgico para poder intercambiar opiniones y tendencias sobre distintos productos gastronómicos. Esto constituyó un espacio de diálogo y encuentros de reflexión e intercambio de conocimientos y saberes, entre los asistentes, ponentes y talleristas, los cuales se consideran expertos locales, regionales, nacionales e internacionales en las temáticas del patrimonio gastronómico de México y de las ciencias sociales, enfocados a la investigación en nuestra licenciatura. Los talleres en los que los alumnos cocinaron con los chef y cocineros tradicionales y expertos, abrieron la brecha de separación entre la teoría y la práctica en la aplicación de la cocina tradicional mexicana.

### Comentarios Generales

El foro se había programado para 208 personas, pero, debido a la difusión y a la calidad de los invitados ponentes y talleristas, el aforo llegó a 320 personas, estudiantes de nuestra institución, escuelas hermanas de municipios cercanos, así como de los estados de Chiapas, Michoacán, Yucatán y Quintana Roo. Entre las actividades de apoyo que se generaron fueron las siguientes: \*Presentaciones de estampas representativas del país, del ballet folclórico de los alumnos de la Escuela de Educación Artística del Instituto Campechano. \*Presentación del ballet folclórico de la Escuela Gourmand Expertise. Estampa del estado de Chiapas. \*Exposición de altar de muertos del estado de Chiapas. Escuela Gourmand Expertise. De igual manera mediante oficio RIC/3116/2019 de fecha 13 de diciembre y recepcionado el 16 del mismo mes y año; fueron entregados los Anexos de los Informes académicos y financieros , a la Dra. Carmen Rodríguez Armenta. Se hace referencia que a pesar de que algunos productos entregables se reportan como uno, éstos fueron multiplicados debido a su difusión en redes sociales.

Firmas



---

L.A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



---

Mtro. Rafael Enrique Meneses López  
Profesor de Tiempo Completo.



**Proyecto PADES-2019-02: DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO**

Meta	Valor Programado	Valor Alcanzado	%
<b>M 2.1</b> Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	60	60	100.00
<b>M 2.2</b> Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	40	40	100.00

Entregables Académicos		Cantidad
1	Memoria con el desarrollo, implementación, pruebas y resultados de prototipos generados.	1
2	Página web de la universidad y redes sociales utilizados por la institución como repositorio digital.	1

### Informe

#### Reporte de Actividades Desarrolladas

Objetivo: Preservar el acervo histórico-bibliográfico del Instituto Campechano, desde la primera documentación existente, correspondiente al Colegio Clerical de San Miguel de Estrada, de 1823 hasta 1858, en su primera etapa; mediante la digitalización y clasificación electrónica de los documentos históricos. Meta Académica 3.1 La digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano. • Acción 3.1.1 Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse. ACTIVIDADES: Los días comprendidos del mes de julio hasta el mes septiembre de 2019 se procedió con base en los documentos seleccionados, a la construcción de los 4 índices que conforman la base sobre la cual se construyeron los catálogos y formas de consulta. • Acción 3.1.2 Digitalización de documentos seleccionados. ACTIVIDADES: Del 4 al 29 de noviembre de 2019 se habilitaron 5 estaciones de escaneo de documentos, completamente independientes para digitalizar los documentos, tarea realizada por el personal de la Dirección de Investigaciones Históricas y Sociales y el apoyo del personal de posgrado, cómputo y jóvenes de servicio social de la escuela de Artes visuales del Instituto Campechano, se digitalizaron en total 700 actas. Meta Académica 3.2 Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo. Acción 3.2.1 Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada. ACTIVIDADES: Durante el mes de octubre de 2019 y con base en los índices elaborados, se construyeron los 4 catálogos digitales para cargar los documentos, mismos que constituyeron en los criterios de búsqueda de documentos. Acción 3.2.2 Desarrollar el sistema electrónico de consulta. ACTIVIDADES: Del mes de octubre al mes de noviembre de 2019, los ingenieros en sistemas computacionales de la empresa contratada procedieron a construir el sistema electrónico de consulta para el acervo histórico con base en los requerimientos e indicaciones solicitados por el Instituto Campechano. Se puede visualizar la consulta de todo este acervo digitalizado en la siguiente liga electrónica: <http://appsinstcamp.com/>

#### Impacto Académico

Los resultados del presente proyecto se resumen en la digitalización de 700 actas resguardadas en cuatro libros históricos: 1. Libro III de becas 2. Libros IV de exámenes 3. Libro V de exámenes 4. Libro de caja A través de ellos nos permiten conocer la vida académica y administrativa del colegio Clerical de San Miguel de Estrada, etapa previa al Instituto Campechano. En el libro III de Becas se encuentran documentos relacionados con los tipos de beca que existían en el

colegio clerical como los son: Becas de colegial, fundación erección, posesión y dotación. En el libro de caja podemos encontrar información respecto a los capitales o efectivo del Colegio Clerical de San Miguel de Estrada; sus procedencias, cuantía y tenedores, así como de las personas que reconocían capitales pertenecientes a este seminario Clerical de San Miguel de Estrada. En los libros IV y V contiene documentación referente a los exámenes y actos públicos con los que eran evaluados los colegiales y estudiantes de dicho seminario. En estas mismas páginas encontramos información referente a los tipos de estudiantes que existían en el colegio como los son: los de gramática (minimistas, menoristas y mayoristas) de Teología escolástica, Filosofía, Jurisprudencia, Pilotaje, Medicina entre otros, y de igual manera la temática en la que fueron examinados. Entre los personajes que figuran en estos documentos como alumnos y catedráticos se encuentran: Joaquín Baranda, Pablo García Tomás Aznar Barbachano, Joaquín Blengio, Patricio Trueba etc., personalidades que dieron lustre a sus campos y al estado de Campeche como la Medicina, Jurisprudencia, Educación y Política; lo que nos permite conocer la importancia educativa del Colegio clerical de San Miguel de Estrada en Campeche de manera tal que en su seno se formaron los hombres que crearon el estado de Campeche. El rescate digital de dicha información fortalece el proceso de enseñanza-aprendizaje de los docentes y alumnos relacionados al campo de la investigación documental en nuestra institución, así como de todos los interesados en la historia educativa del Estado de Campeche, del país y del mundo. La tarea de digitalización fue realizada del 4 al 29 de noviembre 2019 por el personal (3) de la Dirección de Investigaciones Históricas y Sociales y el apoyo del personal de posgrado, (2) cómputo (1) y jóvenes de servicio social de la escuela de Artes visuales del Instituto Campechano (4) ; haciendo un total de 185 horas trabajadas.

### Comentarios Generales

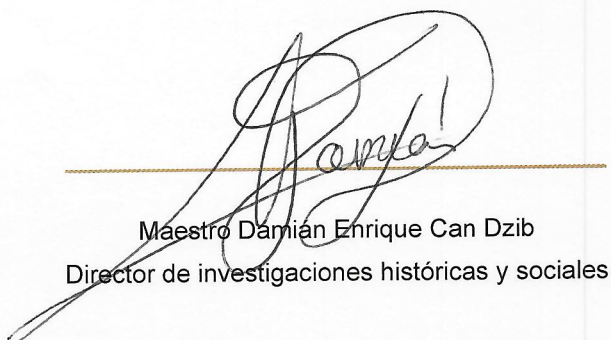
Es importante mencionar que el preservar el acervo histórico-bibliográfico del Instituto Campechano, es un deber que tiene el IC para la futuras generaciones; hoy en día presenta un considerable deterioro, generado por el paso de los años, así como por el clima húmedo del estado de Campeche, y de no hacerse la digitalización de toda esa riqueza documental; de una de las escuelas más antiguas del país acabe por perderse; por ello es de vital importancia continuar con las demás libretas ya que en ellas se guarda el paso histórico de nuestro colegio. De igual manera mediante oficio RIC/3116/2019 de fecha 13 de diciembre y recepcionado el 16 del mismo mes y año; fueron entregados los Anexos de los Informes académicos y financieros , a la Dra. Carmen Rodríguez Armenta

Firmas



---

L.A.E Gerardo Montero Pérez  
Rector



---

Maestro Damian Enrique Can Dzib  
Director de investigaciones históricas y sociales

Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	1	Hospedaje.	Servicios	\$56,250.00	\$0.00	\$0.00	\$56,250.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	2	Publicidad.	Servicios	\$20,000.00	\$0.00	\$0.00	\$20,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	3	Material de papelería.	Materiales	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	5	Transporte.	Servicios	\$32,400.00	\$0.00	\$0.00	\$32,400.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	6	Alimentación.	Servicios	\$52,500.00	\$0.00	\$0.00	\$52,500.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	7	Coffe Break.	Materiales	\$15,000.00	\$0.00	\$0.00	\$15,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	8	Video de memoria.	Servicios	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	9	Kit de bienvenida.	Materiales	\$70,000.00	\$0.00	\$0.00	\$70,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	4	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00

Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	5	Logística.	Servicios	\$4,500.00	\$0.00	\$0.00	\$4,500.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	1	Muestra gastronómica. Ingredientes de cocina.	Materiales	\$40,000.00	\$0.00	\$0.00	\$40,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	2	Exhibidor de acrílico de 4 platos.	Infraestructura Académica	\$4,380.00	\$0.00	\$0.00	\$4,380.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	3	Estante de exhibición de acrílico tipo escalera	Materiales	\$2,880.00	\$0.00	\$0.00	\$2,880.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	4	Soportes redondos de acero inoxidable para tartas, 13".	Materiales	\$1,440.00	\$0.00	\$0.00	\$1,440.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	5	Licadoras OSTER 3 velocidades.	Materiales	\$5,640.00	\$0.00	\$0.00	\$5,640.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	6	Batidoras KITCHEN AID 3.78L.	Materiales	\$15,380.00	\$0.00	\$0.00	\$15,380.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	7	Hamilton Beach 78213 sellador al vacío.	Materiales	\$7,800.00	\$0.00	\$0.00	\$7,800.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	8	Cazuelas de barro de 4lts.	Materiales	\$7,200.00	\$0.00	\$0.00	\$7,200.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	9	Estufa ahorradora de leña.	Materiales	\$3,300.00	\$0.00	\$0.00	\$3,300.00

Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	10	Bases decorativas para pastel. Marca amalfi.	Materiales	\$5,900.00	\$0.00	\$0.00	\$5,900.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	11	Ollas express.	Materiales	\$3,900.00	\$0.00	\$0.00	\$3,900.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	12	Horno de microondas 11 pies.	Materiales	\$12,274.00	\$0.00	\$0.00	\$12,274.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	1	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	2	Constancias.	Materiales	\$3,000.00	\$0.00	\$0.00	\$3,000.00
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	1	Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse.	1	Paquete de material de protección personal: Batas desechables, guantes, cubrebocas, lentes de plástico, gel antibacterial	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	1	Escáner plano HP ScanJet Enterprise Flow 7500	Infraestructura Académica	\$40,098.00	\$0.00	\$0.00	\$40,098.00
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	2	Escaner de red HP ScanJet Pro 4500 fnl	Infraestructura Académica	\$20,169.00	\$0.00	\$0.00	\$20,169.00
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	3	Escaner Iriscan Book 5	Infraestructura Académica	\$6,798.00	\$0.00	\$0.00	\$6,798.00
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	4	Laptop HP Envy 13-AH0002LA 13.3PULG	Infraestructura Académica	\$37,598.00	\$0.00	\$0.00	\$37,598.00

Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	5	Computadora HP 24-R019LA	Infraestructura Académica	\$99,996.00	\$0.00	\$0.00	\$99,996.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	6	Impresora HP Laser Enterprise M506dn	Infraestructura Académica	\$25,797.00	\$0.00	\$0.00	\$25,797.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	7	BE650G1-LM No break	Infraestructura Académica	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	8	Tonner	Materiales	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	9	Cajas de hojas blancas tamaño carta	Materiales	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	10	Disco duro externo	Infraestructura Académica	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	1	Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (anticipo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.0
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	2	Desarrollar el sistema electrónico de consulta.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (Saldo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.0
<b>TOTALES:</b>									<b>\$747,200.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$747,200.0</b>

Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	1	Hospedaje.	Servicios	\$56,250.00	\$0.00	\$0.00	\$56,250.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	2	Publicidad.	Servicios	\$20,000.00	\$0.00	\$0.00	\$20,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	3	Material de papelería.	Materiales	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	5	Transporte.	Servicios	\$32,400.00	\$0.00	\$0.00	\$32,400.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	6	Alimentación.	Servicios	\$52,500.00	\$0.00	\$0.00	\$52,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	7	Coffe Break.	Materiales	\$15,000.00	\$0.00	\$0.00	\$15,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	8	Vídeo de memoria.	Servicios	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	9	Kit de bienvenida.	Materiales	\$70,000.00	\$0.00	\$0.00	\$70,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	4	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastrónomos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	5	Logística.	Servicios	\$4,500.00	\$0.00	\$0.00	\$4,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	1	Muestra gastronómica. Ingredientes de cocina.	Materiales	\$40,000.00	\$0.00	\$0.00	\$40,000.00	

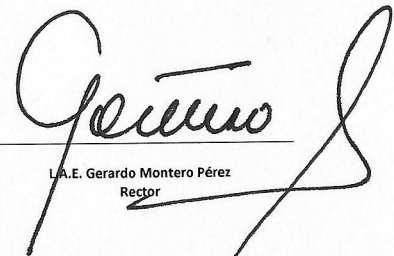


Fecha: 28 de enero de 2020

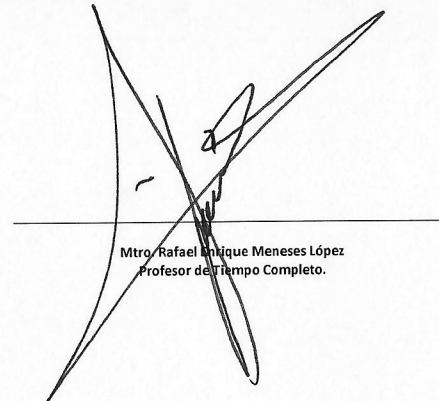
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	2	Exhibidor de acrílico de 4 platos.	Infraestructura Académica	\$4,380.00	\$0.00	\$0.00	\$4,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	3	Estante de exhibición de acrílico tipo escalera	Materiales	\$2,880.00	\$0.00	\$0.00	\$2,880.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	4	Soportes redondos de acero inoxidable para tartas, 13'.	Materiales	\$1,440.00	\$0.00	\$0.00	\$1,440.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	5	Licadoras OSTER 3 velocidades.	Materiales	\$5,640.00	\$0.00	\$0.00	\$5,640.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	6	Batidoras KITCHEN AID 3.78L.	Materiales	\$15,380.00	\$0.00	\$0.00	\$15,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	7	Hamilton Beach 78213 sellador al vacío.	Materiales	\$7,800.00	\$0.00	\$0.00	\$7,800.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	8	Cazuelas de barro de 4lts.	Materiales	\$7,200.00	\$0.00	\$0.00	\$7,200.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	9	Estufa ahorradora de leña.	Materiales	\$3,300.00	\$0.00	\$0.00	\$3,300.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	10	Bases decorativas para pastel. Marca amalfi.	Materiales	\$5,900.00	\$0.00	\$0.00	\$5,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	11	Ollas express.	Materiales	\$3,900.00	\$0.00	\$0.00	\$3,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	12	Horno de microondas 11 pies.	Materiales	\$12,274.00	\$0.00	\$0.00	\$12,274.00	

Fecha: 28 de enero de 2020

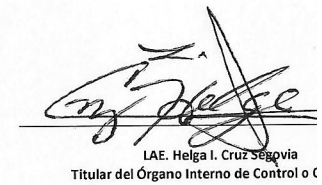
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	1	Paperería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	2	Constancias.	Materiales	\$3,000.00	\$0.00	\$0.00	\$3,000.00	
<b>TOTALES:</b>									<b>\$395,244.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$395,244.00</b>	



L.A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



Mtro. Rafael Enrique Meneses López  
Profesor de Tiempo Completo.



L.A.E. Helga I. Cruz Segovia  
Titular del Órgano Interno de Control o C

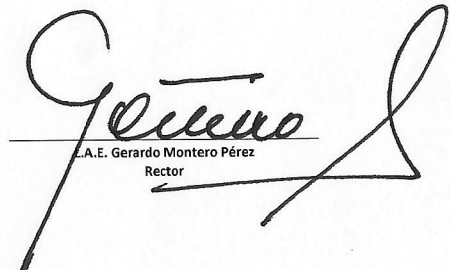
Fecha: 28 de enero de 2020

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mor
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	1	Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse.	1	Paquete de material de protección personal: Batas desechables, guantes, cubrebocas, lentes de plástico, gel antibacterial	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	1	Escáner plano HP Scanjet Enterprise Flow 7500	Infraestructura Académica	\$40,098.00	\$0.00	\$0.00	\$40,098.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	2	Escaner de red HP ScanJet Pro 4500 fnl	Infraestructura Académica	\$20,169.00	\$0.00	\$0.00	\$20,169.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	3	Escaner Iriscan Book 5	Infraestructura Académica	\$6,798.00	\$0.00	\$0.00	\$6,798.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	4	Laptop HP Envy 13-AH0002LA 13.3PULG	Infraestructura Académica	\$37,598.00	\$0.00	\$0.00	\$37,598.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	5	Computadora HP 24-R019LA	Infraestructura Académica	\$99,996.00	\$0.00	\$0.00	\$99,996.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	6	Impresora HP Laser Enterprise M506dn	Infraestructura Académica	\$25,797.00	\$0.00	\$0.00	\$25,797.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	7	BE650G1-LM No break	Infraestructura Académica	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	8	Tonner	Materiales	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	

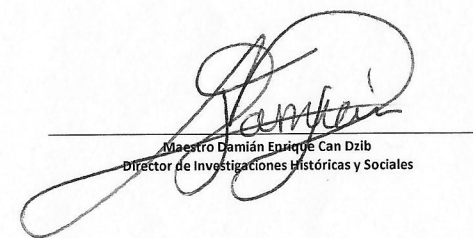


Fecha: 28 de enero de 2020

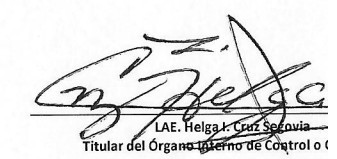
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	9	Cajas de hojas blancas tamaño carta	Materiales	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	10	Disco duro externo	Infraestructura Académica	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	1	Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (anticipo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	2	Desarrollar el sistema electrónico de consulta.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (Saldo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
<b>TOTALES:</b>									<b>\$351,956.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$351,956.00</b>	



A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



Maestro Damián Enrique Can Dzib  
Director de Investigaciones Históricas y Sociales



LAE. Helga I. Cruz Segovia  
Titular del Órgano Interno de Control

Institución: Instituto Campechano  
Número de Cuenta: 18000124222  
Banco: SANTANDER

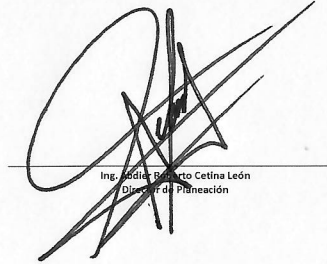
Año: 2019

Rendimiento y Recursos Ejercidos Según Estados de Cuenta con Corte al: 11 de febrero de 2020

Mes y Año	Capital					Productos Financieros						Saldo total según estado de cuenta (12)=(5)+(11)	
	Capital asignado (1)	Retiros (2)	Pago a proveedores (3)	Devolución a TESOFE (4)	Saldo final acumulado (5) = (1)-(2-3-4) #(+5 mes anterior)	Capital (Rendimiento bruto) (6)	Costo de Manejo de Cuenta (7)	Rendimiento neto (8) = 6-7	Pago a proveedores (9)	Devolución a TESOFE (10)	Ejercicio Neto (11) = (8-10-11*(11 mes anterior))		
Agosto 2019	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Septiembre 2019	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Octubre 2019	\$747,200.00	\$0.00	\$15,457.00	\$0.00	\$731,743.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$731,743.00
Noviembre 2019	\$0.00	\$0.00	\$729,250.00	\$0.00	\$2,493.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$2,493.00
Diciembre 2019	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$2,493.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Enero 2020	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<b>TOTALES:</b>	<b>\$747,200.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$744,707.00</b>	<b>\$2,493.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>



L.A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



Ing. Lidia Beatriz Cetina León  
Directora de Planeación



L.A.E. Helga I. Cruz Segura  
Titular del Órgano Interno de Control o Contralor

Fecha: 11 de febrero de

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	1	Hospedaje.	Servicios	\$56,250.00	\$0.00	\$0.00	\$56,250.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	2	Publicidad.	Servicios	\$20,000.00	\$0.00	\$0.00	\$20,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	3	Material de papelería.	Materiales	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	5	Transporte.	Servicios	\$32,400.00	\$0.00	\$0.00	\$32,400.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	6	Alimentación.	Servicios	\$52,500.00	\$0.00	\$0.00	\$52,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	7	Coffe Break.	Materiales	\$15,000.00	\$0.00	\$0.00	\$15,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	8	Video de memoria.	Servicios	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	9	Kit de bienvenida.	Materiales	\$70,000.00	\$0.00	\$0.00	\$70,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	4	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómicos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	5	Logística.	Servicios	\$4,500.00	\$0.00	\$0.00	\$4,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	1	Muestra gastronómica. Ingredientes de cocina.	Materiales	\$40,000.00	\$0.00	\$0.00	\$40,000.00	

Fecha: 11 de febrero de

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	2	Exhibidor de acrílico de 4 platos.	Infraestructura Académica	\$4,380.00	\$0.00	\$0.00	\$4,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	3	Estante de exhibición de acrílico tipo escalera	Materiales	\$2,880.00	\$0.00	\$0.00	\$2,880.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	4	Soportes redondos de acero inoxidable para tartas, 13".	Materiales	\$1,440.00	\$0.00	\$0.00	\$1,440.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	5	Licadoras OSTER 3 velocidades.	Materiales	\$5,640.00	\$0.00	\$0.00	\$5,640.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	6	Batidoras KITCHEN AID 3.78L.	Materiales	\$15,380.00	\$0.00	\$0.00	\$15,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	7	Hamilton Beach 78213 sellador al vacío.	Materiales	\$7,800.00	\$0.00	\$0.00	\$7,800.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	8	Cazuelas de barro de 4lts.	Materiales	\$7,200.00	\$0.00	\$0.00	\$7,200.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	9	Estufa ahorradora de leña.	Materiales	\$3,300.00	\$0.00	\$0.00	\$3,300.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	10	Bases decorativas para pastel. Marca amalfi.	Materiales	\$5,900.00	\$0.00	\$0.00	\$5,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	11	Ollas express.	Materiales	\$3,900.00	\$0.00	\$0.00	\$3,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	12	Horno de microondas 11 pies.	Materiales	\$12,274.00	\$0.00	\$0.00	\$12,274.00	

Fecha: 11 de febrero de

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	1	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	2	Constancias.	Materiales	\$3,000.00	\$0.00	\$0.00	\$3,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	1	Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse.	1	Paquete de material de protección personal: Batas desechables, guantes, cubrebocas, lentes de plástico, gel antibacterial	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	1	Escáner plano HP Scanjet Enterprise Flow 7500	Infraestructura Académica	\$40,098.00	\$0.00	\$0.00	\$40,098.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	2	Escaner de red HP ScanJet Pro 4500 fml	Infraestructura Académica	\$20,169.00	\$0.00	\$0.00	\$20,169.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	3	Escaner Iriscan Book 5	Infraestructura Académica	\$6,798.00	\$0.00	\$0.00	\$6,798.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	4	Laptop HP Envy 13-AH0002LA 13.3PULG	Infraestructura Académica	\$37,598.00	\$0.00	\$0.00	\$37,598.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	5	Computadora HP 24-R019LA	Infraestructura Académica	\$99,996.00	\$0.00	\$0.00	\$99,996.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	6	Impresora HP Laser Enterprise M506dn	Infraestructura Académica	\$25,797.00	\$0.00	\$0.00	\$25,797.00	



Fecha: 11 de febrero de

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	7	BE650G1-LM No break	Infraestructura Académica	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	8	Tonner	Materiales	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	9	Cajas de hojas blancas tamaño carta	Materiales	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	10	Disco duro externo	Infraestructura Académica	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	1	Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (anticipo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	2	Desarrollar el sistema electrónico de consulta.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (saldo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
<b>TOTALES:</b>									<b>\$747,200.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$747,200.00</b>	

Fecha: 11 de febrero de

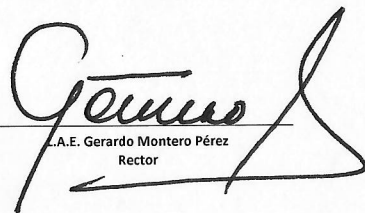
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mon
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	1	Hospedaje.	Servicios	\$56,250.00	\$0.00	\$0.00	\$56,250.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	2	Publicidad.	Servicios	\$20,000.00	\$0.00	\$0.00	\$20,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	3	Material de papelería.	Materiales	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	5	Transporte.	Servicios	\$32,400.00	\$0.00	\$0.00	\$32,400.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	6	Alimentación.	Servicios	\$52,500.00	\$0.00	\$0.00	\$52,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	7	Coffe Break.	Materiales	\$15,000.00	\$0.00	\$0.00	\$15,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	8	Video de memoria.	Servicios	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	1	1.1.1. Organización del foro de gastronomía mexicana. Tema Campeche.	9	Kit de bienvenida.	Materiales	\$70,000.00	\$0.00	\$0.00	\$70,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	4	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	1	- Motivar el desarrollo de la competencia de investigación en los docentes y discentes para potencializar su perfil profesional como gastronómos.	2	1.1.2. Presentación de investigaciones y ponencias relacionadas al rescate del patrimonio culinario nacional.	5	Logística.	Servicios	\$4,500.00	\$0.00	\$0.00	\$4,500.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronómica.	1	Muestra gastronómica. Ingredientes de cocina.	Materiales	\$40,000.00	\$0.00	\$0.00	\$40,000.00	

Fecha: 11 de febrero de

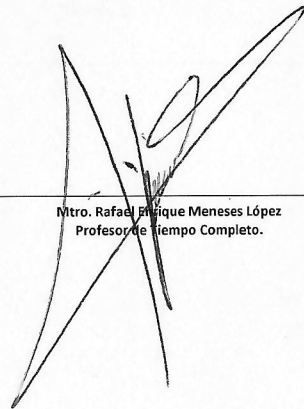
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	2	Exhibidor de acrílico de 4 platos.	Infraestructura Académica	\$4,380.00	\$0.00	\$0.00	\$4,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	3	Estante de exhibición de acrílico tipo escalera	Materiales	\$2,880.00	\$0.00	\$0.00	\$2,880.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	4	Soportes redondos de acero inoxidable para tartas, 13'.	Materiales	\$1,440.00	\$0.00	\$0.00	\$1,440.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	5	Licuadoras OSTER 3 velocidades.	Materiales	\$5,640.00	\$0.00	\$0.00	\$5,640.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	6	Batidoras KITCHEN AID 3.78L.	Materiales	\$15,380.00	\$0.00	\$0.00	\$15,380.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	7	Hamilton Beach 78213 sellador al vacío.	Materiales	\$7,800.00	\$0.00	\$0.00	\$7,800.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	8	Cazuelas de barro de 4lts.	Materiales	\$7,200.00	\$0.00	\$0.00	\$7,200.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	9	Estufa ahorradora de leña.	Materiales	\$3,300.00	\$0.00	\$0.00	\$3,300.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	10	Bases decorativas para pastel. Marca amalfi.	Materiales	\$5,900.00	\$0.00	\$0.00	\$5,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	11	Ollas express.	Materiales	\$3,900.00	\$0.00	\$0.00	\$3,900.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	1	. Presentación de experiencias de chef, cocineras y/o cocineros tradicionales a través de una muestra gastronomía.	12	Horno de microondas 11 pies.	Materiales	\$12,274.00	\$0.00	\$0.00	\$12,274.00	

Fecha: 11 de febrero de

No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Mont
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	1	Papelería.	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
1	1ER. FORO NACIONAL: LA COCINA MEXICANA PATRIMONIO CULTURAL E INMATERIAL. TEMÁTICA LA COCINA CAMPECHANA.	2	- Desarrollar el sentido de identidad nacional a través de la investigación del patrimonio cultural y gastronómico del estado.	2	Difusión de investigaciones y trabajos editoriales y/o divulgación relacionados al patrimonio culinario nacional.	2	Constancias.	Materiales	\$3,000.00	\$0.00	\$0.00	\$3,000.00	
<b>TOTALES:</b>									<b>\$395,244.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$395,244.00</b>	



L.A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



Mtro. Rafael Enrique Meneses López  
Profesor de tiempo Completo.



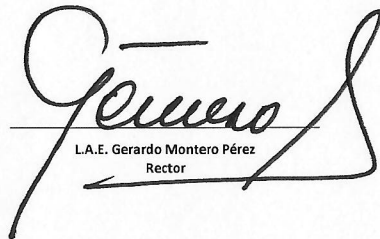
Héctor Cárdenas Segovia  
Titular del Órgano Interno de Control o Cc

Fecha: 11 de febrero de

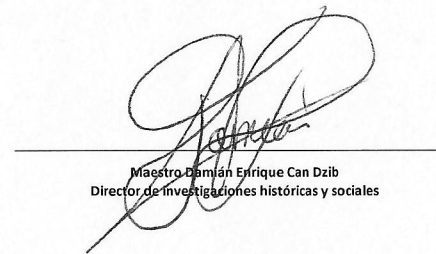
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	1	Seleccionar la información que por su relevancia histórica es susceptible de digitalizarse.	1	Paquete de material de protección personal: Batas desechables, guantes, cubrebocas, lentes de plástico, gel antibacterial	Materiales	\$6,000.00	\$0.00	\$0.00	\$6,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	1	Escáner plano HP Scanjet Enterprise Flow 7500	Infraestructura Académica	\$40,098.00	\$0.00	\$0.00	\$40,098.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	2	Escaner de red HP ScanJet Pro 4500 fml	Infraestructura Académica	\$20,169.00	\$0.00	\$0.00	\$20,169.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	3	Escaner Iriscan Book 5	Infraestructura Académica	\$6,798.00	\$0.00	\$0.00	\$6,798.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	4	Laptop HP Envy 13-AH0002LA 13.3PULG	Infraestructura Académica	\$37,598.00	\$0.00	\$0.00	\$37,598.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	5	Computadora HP 24-R019LA	Infraestructura Académica	\$99,996.00	\$0.00	\$0.00	\$99,996.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	6	Impresora HP Laser Enterprise M506dn	Infraestructura Académica	\$25,797.00	\$0.00	\$0.00	\$25,797.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	7	BE650G1-LM No break	Infraestructura Académica	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	8	Tonner	Materiales	\$18,000.00	\$0.00	\$0.00	\$18,000.00	

Fecha: 11 de febrero de

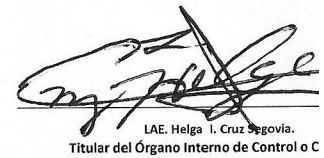
No.	Nombre del Proyecto	Id Meta	Meta	Id Acción	Acción	Id Recurso	Recurso	Tipo de Recurso	Monto Sugerido (1)	Reprogramación		Monto Total Redistribuido (4)	Monto
										Disminución (2) = (1-4)	Aumento (3) = (4-1)		
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	9	Cajas de hojas blancas tamaño carta	Materiales	\$7,500.00	\$0.00	\$0.00	\$7,500.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	1	Digitalización de los documentos comprendidos de 1823 a 1858, en una primera etapa para la preservación del patrimonio documental del Instituto Campechano	2	Digitalización de documentos seleccionados.	10	Disco duro externo	Infraestructura Académica	\$12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$12,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	1	Construir un catálogo que incluya los criterios de búsqueda y consulta de la información digitalizada.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (anticipo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
2	DIGITALIZACIÓN DE ACERVO HISTÓRICO-BIBLIOGRÁFICO DEL INSTITUTO CAMPECHANO	2	Diseño y construcción de un sistema electrónico para la consulta de los documentos digitalizados y su difusión a todos los interesados en la historia educativa del estado de Campeche, México y el mundo.	2	Desarrollar el sistema electrónico de consulta.	1	Pago de diseño de módulo de consulta (prestación de servicios profesionales) (Saldo de contrato)	Servicios	\$30,000.00	\$0.00	\$0.00	\$30,000.00	
<b>TOTALES:</b>									<b>\$351,956.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$0.00</b>	<b>\$351,956.00</b>	



L.A.E. Gerardo Montero Pérez  
Rector



Maestro Damián Enrique Can Dzib  
Director de Investigaciones históricas y sociales



L.A.E. Helga I. Cruz Segovia.  
Titular del Órgano Interno de Control o C