



Escuela de Turismo y Gastronomía

Programa Operativo Anual - 2013

Directorio

Dr. Ramón Arturo Cedillo Nakay

Rector

Mtro. Christian Jorge Torres Ortíz Zermeño

Secretario General

Dr. Juan Carlos Yáñez Velazco

Coordinador General de Docencia

Dr. Carlos Eduardo Monroy Galindo

Director General de Educación Superior

M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza

Director(a)

Dra. Martha Alicia Magaña Echeverría

Directora General de Planeación Institucional

Equipo de Trabajo - POA 2013

Nombre	Cargo
M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	Director
M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	Coordinador Académico
C.P. Jeanté Valencia Puga	Secretaria Administrativa
M.C.A. Nuchnudee Chaisatit	P.T.C. Gestión Turística
Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	P.T.C. Gastronomía
Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	Asesora Pedagógica
Lic. Martha Sánchez Vilchis	Profesora de asignatura 40 horas G. Turística
M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	Profesora de asignatura 40 horas G. Turística
Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	Profesor de asignatura 40 horas G. Turística
Lic. María del Carmen Sánchez García	Profesora de asignatura 40 horas Gastronomía
Lic. Roberto Sánchez Vilchis	Profesor de asignatura 40 horas Gastronomía
Lic. José Antonio López Ramírez	Profesor de asignatura 40 horas Gastronomía
David Alonzo Livas Ochoa	Encargado de compras
Juan Carlos Rodríguez Sánchez	Encargado de almacén de gastronomía



Índice

I. Presentación	3
II. Diagnóstico	4
III. Políticas	5
IV. Objetivo general	7
V. Proyectos, Objetivos Particulares, Metas y Acciones	8
VI. Resumen	39
VII. Concentrado de Rubros	45
VIII. Concentrado de Montos	46
IX. Concentrado de Montos por Objetivo	52
X. Resumen de presupuesto por función	53



I. Presentación

La Escuela de Turismo y Gastronomía (ETG) se encuentra ubicada en el Campus Las Garzas, en Manzanillo, Colima, y pertenece a la Delegación Regional # 1. Conforman, junto con la Facultad de Contabilidad y Administración de Manzanillo (FCAM) y la Escuela de Comercio Exterior (ECE), la Dependencia de Educación Superior (DES) FCAM. Cuenta con 3 Profesores de Tiempo Completo (PTC) y 28 Profesores por Asignatura (PA). La matrícula actual es de 274 alumnos. La ETG ofrece 2 Programas Educativos (PE): Licenciado en Gestión Turística (LGT) y Licenciado en Gastronomía (LG).

Durante el año 2013 para asegurar la mejora y la calidad institucional la ETG se enfocará a proporcionar una formación académica de calidad a los alumnos de la Unidad Académica (UA) mediante: el incremento de la competitividad y la capacidad académica, el incremento y mantenimiento de la infraestructura, así como la mejora de la gestión y la operatividad de la UA.

La misión de la ETG es formar profesionistas éticos, conscientes y con visión mundial a nivel licenciatura en el ámbito del Turismo y la Gastronomía con las competencias de calidad requeridas en el mundo, que les permitan aplicar los conocimientos para que logren fortalecer su desarrollo, coadyuvando de esta manera a satisfacer las demandas del sector productivo y social en un entorno global.



II. Diagnóstico

Aunque la ETG es de reciente creación tiene una imagen muy favorable tanto dentro de la institución como socialmente, ya que enfoca sus actividades a la satisfacción de sus estudiantes y egresados, al mejoramiento de su personal, así como, a atender las necesidades de la sociedad en el ámbito académico. Esto se puede observar a través de:

Las principales fortalezas de la UA son:

- ? Los índices obtenidos en el último ciclo académico muestran que la tasa de retención para Licenciado de Gestión Turística y Licenciado en Gastronomía es de 85.36% y 83.33% respectivamente; asimismo el índice de satisfacción de estudiantes se registró en 74.1% y 85.7%.
- ? El 100% de los estudiantes recibió tutoría grupal, mientras que el 28.83% tutoría personalizada.
- ? Se otorgaron 56 becas a estudiantes durante el año 2012, tomando en cuenta que tenemos 274 alumnos esto representa que se consigue y otorgan becas al 20.43% del alumnado de la escuela.
- ? En lo referente a la movilidad estudiantil, participaron 18 estudiantes, 11 nacionales y 7 a instituciones internacionales.
- ? La eficiencia terminal global al 2012 de la Licenciatura en Gestión Turística fue del 72 %.
- ? La tasa de titulación global de la primera generación de la licenciatura en Gastronomía fue del 100%, ya que los 19 egresados se graduaron juntos el 26 de noviembre de 2012.
- ? La optimización del uso de la infraestructura, logrando con ello atender 9 grupos pertenecientes a 2 PE.
- ? La adecuada vinculación con el sector productivo: 32 empresas donde el alumnado puede realizar su servicio social y prácticas profesionales.
- ? El profesorado que imparte las clases está incorporado en el sector laboral del área correspondiente: 90.32% de los profesores son por asignatura.
- ? La oferta educativa es pertinente.
- ? Proceso de selección: la fuerte demanda de aspirantes facilita la selección, ya que solo el 73.33% de aceptados del total de aspirantes ingresaron a la UA.
- ? Consorcios con América del Norte: se mantuvieron durante el último año los 2 consorcios vigentes, aprobados y apoyados por el PROMESAN.

Las principales áreas de oportunidad de la UA son:

- o La relación alumno/PTC: al contar solamente con 3 PTC, la proporción alumno/PTC es de 91.33 por lo que sería recomendable contar con más P.T.C.
- o Convenios de vinculación: formalizar a través de convenios firmados la relación de la Universidad con las empresas en las que los alumnos pueden hacer sus prácticas y servicio social.
- o Educación continua: la UA podría ofertar algún curso de educación continua en el área gastronómica.
- o Investigación: fomentar la investigación y la generación de productos en el área gastronómica.
- o Cuerpo académico: continúa en formación, debido a la carencia de PTC con grado de doctor.
- o Redes académicas: la UA no mantiene redes académicas con pares a nivel nacional. Actualmente podría intentarse formalizar una red con la Universidad del Caribe.
- o Instalaciones y equipamiento: el PE de LGT requiere de salones de clase y taller de hospedaje y el programa de LG requiere de una bodega.
- o Cursos de actualización: la participación en cursos disciplinarios y docentes no es suficiente.
- o Posgrados: La ETG no cuenta con ningún programa de posgrado.



III. Políticas

Implantación del modelo educativo
El proceso de diseño y evaluación del currículo será realizado de manera colegiada, incorporando a los académicos, estudiantes, egresados y con la participación activa de los sectores social y productivo.
En nuestra casa de estudios se prepara al personal y estudiantes para entender, trabajar, aportar y convivir con éxito en la sociedad del conocimiento y en ambientes multiculturales, por lo que se establecerán estrategias de internacionalización en el currículo.
Los nuevos planes de estudios incorporarán estrategias formativas que fortalezcan la vinculación con los sectores social y productivo de la entidad, buscando esquemas que garanticen beneficios mutuos.
El uso de las tecnologías de información y comunicación, así como las soluciones educativas basadas en estas herramientas, serán un apoyo para la docencia, el establecimiento de procesos formativos en línea y para facilitar la acción tutorial, de importancia trascendente para el nuevo modelo educativo.
Se consolidarán los servicios estudiantiles ligados al currículo, siempre orientados a potencializar el desarrollo integral de los estudiantes, a través de su innovación, flexibilización y acercamiento a las necesidades individuales, institucionales y sociales.
El acompañamiento educativo de los estudiantes deberá formar parte de la función docente como una constante de la vida académica dirigida a la mejora del rendimiento escolar y canalizando sus necesidades en los ámbitos personal, social y familiar.
Los estudiantes con mayores limitaciones financieras y aquellos con aptitudes sobresalientes podrán contar con diversas alternativas de apoyo a través de mecanismos sistemáticos y controlados de selección y otorgamiento de becas.
Con la firme intención de promover el desarrollo integral de los estudiantes, se renovarán los servicios de orientación educativa, que resalten valores humanos, eduquen para la vida social y propicien el pleno desarrollo personal.
El arte, la cultura y el deporte serán herramientas para la formación integral, procurando que contribuyan al desarrollo de habilidades como la invención, imaginación, creatividad, nuevas experiencias cognitivas, motrices, lúdicas y sensitivas.
La flexibilidad es elemento clave del nuevo modelo educativo, por lo que se diversificarán las actividades de vinculación con los sectores social y productivo, con una nueva dimensión formativa del servicio social, la práctica profesional, las estancias laborales y las acciones voluntarias.
Las acciones de formación docente serán el foco central de las estrategias de mejora, conscientes de que en el proceso de cambio, los profesores requieren modificar sus prácticas y cambiar sus creencias.
Como parte de la formación docente derivada del nuevo modelo educativo, se promoverán las dimensiones de actualización profesional y desarrollo integral, atendiendo básicamente las siguientes áreas: disciplinar, didáctica (general y específica), curricular, desarrollo personal, gestión del conocimiento y gestión escolar, buscando tiempos propicios, la diversificación de modalidades y la optimización de los recursos financieros.
La docencia como función sustantiva de la universidad, se evaluará a través del impacto de los eventos en la mejora de las unidades académicas, los programas educativos, la práctica de los profesores y la formación de los estudiantes.
Investigación
Se fortalecerá la investigación científica y tecnológica a través del apoyo, constitución y consolidación de grupos de investigación, en lo posible de carácter interdisciplinario, al interior de la universidad o bien en redes o convenios con otras comunidades.
Se fomentará el desarrollo equilibrado de las funciones del personal académico (docencia, investigación, tutelaje y gestión académica), en consonancia con el desempeño y productividad en cada una de ellas.
Se proporcionará el espacio, instalaciones, fondos y otros recursos para los programas de investigación, con base en la calidad, pertinencia e impacto en la formación de estudiantes y el desempeño de los profesores investigadores.
Se propiciará la gestión de apoyos para proyectos específicos de investigación y tecnológicos con sectores externos.
Se propiciará una cultura científica y tecnológica que incluya el enfoque multidisciplinario para la solución de los problemas del entorno.



Se promoverá el respeto, la ética profesional y la legislación aplicable en el uso de las diversas técnicas de investigación, así como los derechos humanos y la protección a los animales.
Se fomentará la formación y consolidación de grupos de investigación que integren diferentes disciplinas para la solución de problemas del entorno, así como la integración de los profesores a las actividades de investigación.
Consolidar las relaciones con la sociedad
Se impulsará la definición e implementación de acciones concretas para asegurar la integración de la dimensión internacional en el currículo.
Con respecto a los profesores, los procesos de movilidad se orientarán hacia la consecución de productos académicos de calidad tales como: publicaciones conjuntas, establecimiento de proyectos en cooperación interinstitucional, conformación de redes temáticas para la docencia o la investigación.
En la consolidación de las relaciones de la institución con la sociedad se articularán las funciones sustantivas de: docencia, investigación y extensión.
Para asegurar la pertinencia y contribuir a la formación integral, el esquema de extensión estará en consonancia con el modelo educativo.
Se asumirá como prioridad el fomento, rescate y preservación de manifestaciones culturales diversas, plurales y de calidad, así como aquellas que se signifiquen por su valor patrimonial y estético.
Fortalecimiento de la gestión institucional:
Fortalecer los mecanismos de transparencia y rendición de cuentas que propicien el reconocimiento de la sociedad.



IV. Objetivo general

Proporcionar a los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía una formación académica de calidad desde una perspectiva humanista, flexible, innovadora y centrada en el aprendizaje, que asegure un desarrollo integral de ciudadanos creativos, altamente competentes en su ámbito laboral, socialmente solidarios y comprometidos con su ambiente.



V. Proyectos, Objetivos Particulares, Metas y Acciones

Proyecto.1	
Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la Escuela de Turismo y Gastronomía	Gasto Corriente

Objetivo Particular 1.1
Tener programas educativos de calidad

Meta 1.1.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
El programa educativo de la Licenciatura en Gestión Turística reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo	1	1.2.1 Programas Educativos implementados en el marco del nuevo modelo educativo

Acción 1.1.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Participar en la capacitación del nuevo modelo educativo	1	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.1.1 Viáticos y traslado para curso en Competencias	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 3,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar la investigación de la pertinencia	1	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 1,400.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



de la Licenciatura en Gestión Turística con el sector turístico			
---	--	--	--

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.2.1 Visitas a sector empresarial y gubernamental del sector turístico	2	\$ 700.00	\$ 1,400.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 700.00 (1)	\$ 700.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.1.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar de manera colegiada la elaboración del documento curricular de la licenciatura en Gestión Turística	1	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 4,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.3.1 Visitas a la Dirección de Pregrado y Secretaría Académica de la Universidad de Colima	6	\$ 750.00	\$ 4,500.00	6

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Acción 1.1.1.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Analizar la pertinencia del PE de LGT desde la perspectiva de los egresados.	1	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 600.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.4.1 Material impreso para realizar 20 entrevistas a los egresados de la LGT	4	\$ 150.00	\$ 600.00	4

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Meta 1.1.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
El programa educativo de Gestión Turística evaluado por CONAET y el PE de LG revisada la autoevaluación	2	1.2.18 Programas Educativos de licenciatura acreditados

Acción 1.1.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Obtener las asesorías del organismo acreditador	2	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	\$ 34,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.1.1 Asesoría del presidente del CONAET para revisar Autoevaluación de LGT	1	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
-----------------	-------	---------



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica
----------------------------------	-----------	-----------

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 12,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.1.2 Asesoría del presidente del CONAET para revisar Autoevaluación de LG	1	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 12,000.00 (1)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.1.3 Complemento de honorarios para acreditar el PE de LG	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Honorarios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Acción 1.1.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar de manera colegiada la autoevaluación de la Licenciatura en Gestión Turística	1	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 4,800.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.2.1 Compra de material	1	\$ 4,800.00	\$ 4,800.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 4,800.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.2.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar de manera colegiada la autoevaluación de la Licenciatura en Gastronomía	1	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 4,800.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.3.1 Compra de material	1	\$ 4,800.00	\$ 4,800.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



								\$ 4,800.00 (1)			
--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------	--	--	--

Acción 1.1.2.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Solicitar la visita del CONAET, para la evaluación del PE de LGT	1	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 40,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.4.1 Complemento de honorarios para acreditar el PE de LGT	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Honorarios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
	\$ 10,000.00 (1)										

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.4.2 Visita de 3 pares evaluadores	1	\$ 30,000.00	\$ 30,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
			\$ 30,000.00 (1)								



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Meta 1.1.3	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Convenios con el sector empresarial establecidos para el fortalecimiento de las relaciones con la sociedad de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía	10	3.3.2 Proyectos de vinculación con el sector social y productivo que involucra estudiantes y profesores

Acción 1.1.3.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar reuniones con el sector empresarial para que participe en la revisión de los contenidos programáticos de la Licenciatura en Gestión Turística	1	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 1,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.1.1 Gastos de orden social	3	\$ 500.00	\$ 1,500.00	3

Cuenta Contable	Rubro	Función
Alimentos y utensilios	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.3.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Concretar convenios con el sector turístico	5	Lic. Martha Sánchez Vilchis	\$ 18,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.2.1 Visita a Riviera Maya	1	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica
----------------------------------	-----------	-----------

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 12,000.00 (1)	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.2.2 Visita a Puerto Vallarta	1	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	\$ 6,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.3.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Concretar convenios con el sector gastronómico	5	Lic. María del Carmen Sánchez García	\$ 1,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.3.1 Visitas a empresas locales	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00	10

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Acción 1.1.3.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar visitas a escuelas del nivel básico y con el sector empresarial para fomentar la cultura turística en la sociedad	5	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.4.1 Compra de materiales administrativos	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-

Meta 1.1.4	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Gestionando los trámites iniciales de doble titulación con una Universidad de América Latina	1	1.2.29 Programas Educativos que ofrecen doble titulación

Acción 1.1.4.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Contactar a la universidad par en el extranjero	1	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.4.1.1 Viáticos para entrevistas con los representantes de la Universidad	1	\$ 0.00	n/a	n/a



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-

Acción 1.1.4.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Trabajar en conjunto con la universidad par el desarrollo del doble grado	2	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.4.2.1 Viáticos para traslado a la universidad par	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.4.2.2 Gastos de orden ceremonial y social	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-



Objetivo Particular 1.2

Mantener una atención de calidad a los estudiantes

Meta 1.2.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Complementar la educación del alumnado de los PE a través de actividades extracurriculares realizadas	10	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Efectuar competencias gastronómicas	2	Lic. María del Carmen Sánchez García	\$ 2,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.1.1 Compra de materiales para competencia	2	\$ 1,000.00	\$ 2,000.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materias primas y materiales de producción y comercialización	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 1,000.00 (1)	-	-	-	-	-	\$ 1,000.00 (1)	-

Acción 1.2.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar prácticas de campo enfocadas a turismo alternativo	3	Lic. Martha Sánchez Vilchis	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.2.1 Apoyo para traslados de recorridos regionales	8	\$ 0.00	n/a	n/a



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	X	X	-	-	-	-	X	X	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.2.2 Apoyo para traslados de recorridos nacionales	2	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	X	-

Acción 1.2.1.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar congreso multidisciplinario de Turismo y Gastronomía	1	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 45,800.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.3.1 Viáticos para ponentes	4	\$ 10,000.00	\$ 40,000.00	4

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 40,000.00 (4)	-	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.3.2 Renta del Centro de Tecnología Educativa	1	\$ 5,800.00	\$ 5,800.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de arrendamiento	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 5,800.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.3.3 Honorarios	4	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.3.4 Materiales e insumos para talleres durante el Congreso	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Acción 1.2.1.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Traslados a la Productora Industrial Agropecuaria de la U de C (LORUCO)	4	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 4,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.4.1 Traslados	4	\$ 1,000.00	\$ 4,000.00	4

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-

Meta 1.2.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Cursos de orientación escolar impartidos	4	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "El futuro egresado y su primer trabajo"	1	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.1.1 Adquisición de materiales	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.2.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer el curso "Reestructurando mi proyecto de vida"	1	Lic. Martha Sánchez Vilchis	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.2.1 Adquisición de materiales	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-

Acción 1.2.2.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "Adaptación al nivel superior"	1	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos	\$ 2,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.3.1 Adquisición de materiales	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.3.2 Transporte a instalaciones universitarias en la ciudad de Colima	1	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	\$ 2,000.00 (1)	-	-	-	-

Acción 1.2.2.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "Aprender a aprender"	1	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.4.1 Adquisición de materiales	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Meta 1.2.3	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Tutoría personalizada brindada al 20% de la matrícula de la UA	54	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.3.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Identificar los alumnos sujetos de atención e invitarlos a recibir tutoría	60	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.1.1 Materiales para la difusión e invitación para recibir tutorías	2	\$ 250.00	\$ 500.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-

Acción 1.2.3.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Invitar al alumnado en general a recibir tutoría personalizada	272	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.2.1 Material para difusión	2	\$ 250.00	\$ 500.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-

Objetivo Particular 1.3

Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado

Meta 1.3.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Proyectos de investigación realizados	4	2.5.1 Proyectos de investigación o desarrollo multidisciplinares

Acción 1.3.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar proyectos de investigación relacionados al turismo involucrando estudiantes	2	M.C.A. Nuchnudee Chaisatit	\$ 2,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.1.1 Materiales para investigación de campo	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.1.2 Traslados para investigación de campo	3	\$ 500.00	\$ 1,500.00	3

Cuenta Contable	Rubro	Función
-----------------	-------	---------



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica
----------------------------------	-----------	-----------

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.3.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar proyectos de investigación relacionados a la gastronomía involucrando estudiantes	2	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 2,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.2.1 Materiales para investigación de campo	1	\$ 500.00	\$ 500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.2.2 Viáticos para realizar la investigación de campo	3	\$ 500.00	\$ 1,500.00	3

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Acción 1.3.1.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Presentar productos académicos de investigación relacionados al turismo	2	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 26,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.3.1 Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	1	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 15,000.00 (1)	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.3.2 Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00 (1)	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.3.3 Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos nacionales	1	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 6,000.00 (1)	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.3.4 Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	1	\$ 2,500.00	\$ 2,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 2,500.00 (1)	-	-

Acción 1.3.1.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Presentar productos académicos de	2	Lic. Adriana del Carmen Bautista	\$ 13,000.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



investigación relacionados a la gastronomía		Hernández	
---	--	-----------	--

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.4.1 Viáticos para presentar artículos de investigación	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.4.2 Inscripción para presentar artículos de investigación	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00 (1)	-	-	-

Meta 1.3.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Capacitar a los PTC y PA de los dos programas académicos	30	1.3.14 Tasa de personal académico (PTC y PA) capacitado



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Acción 1.3.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso de formación docente a los profesores de la UA	1	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	\$ 20,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.1.1 Viáticos para ponente	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.1.2 Honorarios	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	Honorarios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-	-	-	-	-

Acción 1.3.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso de formación pedagógica a los profesores de la UA	1	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 0.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.2.1 Viáticos para ponente	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-

Acción 1.3.2.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso de calidad en el servicio	1	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.3.1 Viáticos para ponente	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.3.2 Honorarios para ponente	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Objetivo Particular 1.4

Mantener una óptima gestión educativa

Meta 1.4.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Administrar mensualmente los recursos asignados (materiales y financieros)	12	4.1.4 Satisfacción de los estudiantes de licenciatura respecto al ambiente organizacional de la Universidad de Colima

Acción 1.4.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Contar con un aprovisionamiento trimestral de suministros didácticos	4	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 144,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.1 Compra de material escolar	6	\$ 4,000.00	\$ 24,000.00	6

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 4,000.00 (1)	-										

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.2 Compra de material administrativo	6	\$ 20,000.00	\$ 120,000.00	6

Cuenta Contable	Rubro	Función
-----------------	-------	---------



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Material	Académica
----------	-----------

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	\$ 40,000.00 (2)	-	\$ 20,000.00 (1)	-	-	-	\$ 40,000.00 (2)	-	\$ 20,000.00 (1)	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.3 Adquisición de bienes controlables para los talleres de cocina y restaurant	2	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X

Acción 1.4.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Administrar el vehículo de la UA	12	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 20,800.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.2.1 Servicio y mantenimiento	2	\$ 3,200.00	\$ 6,400.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación.	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 3,200.00	-	-	-	-	-	\$ 3,200.00	-	-	-	-	-



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.3.2 Pintura para las instalaciones de la UA	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.3.3 Mano de obra para pintar para las instalaciones de la UA	1	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.3.4 Mantenimiento de aires acondicionados	4	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	X	-	-	-	X	-	X	-	X	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.3.5 Mantenimiento de 2 equipos de los talleres de la UA		\$ 20,000.00	\$ 40,000.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación.	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 20,000.00 (1)	-	-	-	-	-	\$ 20,000.00 (1)	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.3.6 Operación y mantenimiento del plantel	12	\$ 0.00	n/a	n/a

Cuenta Contable	Rubro	Función
n/a	n/a	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.4.1.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Asegurar de manera mensual los insumos y materiales necesarios para las prácticas educativas.	12	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 380,000.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.4.1 Compra de insumos y material para operar los talleres de Gastronomía	38	\$ 10,000.00	\$ 380,000.00	38

Cuenta Contable	Rubro	Función
Materias primas y materiales de producción y comercialización	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 10,000.00 (1)	\$ 40,000.00 (4)	\$ 30,000.00 (3)	\$ 40,000.00 (4)	\$ 40,000.00 (4)	\$ 40,000.00 (4)	-	\$ 50,000.00 (5)	\$ 40,000.00 (4)	\$ 50,000.00 (5)	\$ 40,000.00 (4)	-

Meta 1.4.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Gestionar mensualmente procedimientos administrativos, escolares y financieros	12	4.1.29 Trámites administrativos que atiende la dependencia dentro del plazo oportuno

Acción 1.4.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar trámites escolares con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima	12	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 52,300.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.2.1.1 Fondo revolvente	100	\$ 523.00	\$ 52,300.00	100

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 4,707.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,707.00	\$ 5,230.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



(9)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(9)	(10)
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------

Acción 1.4.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Gestionar los recursos financieros y materiales con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima	12	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 92,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.2.2.1 Fondo revolvente	115	\$ 800.00	\$ 92,000.00	115

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 8,800.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 6,400.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 9,600.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 9,600.00
(11)	(9)	(9)	(8)	(9)	(9)	(12)	(9)	(9)	(9)	(9)	(12)



VI. Resumen

Dependencia:	Escuela de Turismo y Gastronomía	
Objetivo General:	Proporcionar a los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía una formación académica de calidad desde una perspectiva humanista, flexible, innovadora y centrada en el aprendizaje, que asegure un desarrollo integral de ciudadanos creativos, altamente competentes en su ámbito laboral, socialmente solidarios y comprometidos con su ambiente.	
Proyecto 1	Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la Escuela de Turismo y Gastronomía	Gasto Corriente
Objetivo 1.1	Tener programas educativos de calidad	
Meta 1.1.1	El programa educativo de la Licenciatura en Gestión Turística reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo	
Indicador de impacto:	1.2.1 Programas Educativos implementados en el marco del nuevo modelo educativo	Responsable
Acción1.1.1.1:	Participar en la capacitación del nuevo modelo educativo	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.1.1.1.1	Viáticos y traslado para curso en Competencias	
Acción1.1.1.2:	Realizar la investigación de la pertinencia de la Licenciatura en Gestión Turística con el sector turístico	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.1.2.1	Visitas a sector empresarial y gubernamental del sector turístico	
Acción1.1.1.3:	Realizar de manera colegiada la elaboración del documento curricular de la licenciatura en Gestión Turística	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.1.1.3.1	Visitas a la Dirección de Pregrado y Secretaría Académica de la Universidad de Colima	
Acción1.1.1.4:	Analizar la pertinencia del PE de LGT desde la perspectiva de los egresados.	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.1.4.1	Material impreso para realizar 20 entrevistas a los egresados de la LGT	
Meta 1.1.2	El programa educativo de Gestión Turística evaluado por CONAET y el PE de LG revisada la autoevaluación	
Indicador de impacto:	1.2.18 Programas Educativos de licenciatura acreditados	Responsable
Acción1.1.2.1:	Obtener las asesorías del organismo acreditador	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez
Concepto 1.1.2.1.1	Asesoría del presidente del CONAET para revisar Autoevaluación de LGT	
Concepto 1.1.2.1.2	Asesoría del presidente del CONAET para revisar Autoevaluación de LG	



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto 1.1.2.1.3	Complemento de honorarios para acreditar el PE de LG	
Acción1.1.2.2:	Realizar de manera colegiada la autoevaluación de la Licenciatura en Gestión Turística	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.2.2.1	Compra de material	
Acción1.1.2.3:	Realizar de manera colegiada la autoevaluación de la Licenciatura en Gastronomía	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.1.2.3.1	Compra de material	
Acción1.1.2.4:	Solicitar la visita del CONAET, para la evaluación del PE de LGT	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.1.2.4.1	Complemento de honorarios para acreditar el PE de LGT	
Concepto 1.1.2.4.2	Visita de 3 pares evaluadores	
Meta 1.1.3	Convenios con el sector empresarial establecidos para el fortalecimiento de las relaciones con la sociedad de los programas educativos de la Escuela de Turismo y Gastronomía	
Indicador de impacto:	3.3.2 Proyectos de vinculación con el sector social y productivo que involucra estudiantes y profesores	Responsable
Acción1.1.3.1:	Realizar reuniones con el sector empresarial para que participe en la revisión de los contenidos programáticos de la Licenciatura en Gestión Turística	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.1.3.1.1	Gastos de orden social	
Acción1.1.3.2:	Concretar convenios con el sector turístico	Lic. Martha Sánchez Vilchis
Concepto 1.1.3.2.1	Visita a Riviera Maya	
Concepto 1.1.3.2.2	Visita a Puerto Vallarta	
Acción1.1.3.3:	Concretar convenios con el sector gastronómico	Lic. María del Carmen Sánchez García
Concepto 1.1.3.3.1	Visitas a empresas locales	
Acción1.1.3.4:	Realizar visitas a escuelas del nivel básico y con el sector empresarial para fomentar la cultura turística en la sociedad	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.3.4.1	Compra de materiales administrativos	
Meta 1.1.4	Gestionando los trámites iniciales de doble titulación con una Universidad de América Latina	
Indicador de impacto:	1.2.29 Programas Educativos que ofrecen doble titulación	Responsable
Acción1.1.4.1:	Contactar a la universidad par en el extranjero	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.1.4.1.1	Viáticos para entrevistas con los representantes de la Universidad	
Acción1.1.4.2:	Trabajar en conjunto con la universidad par el desarrollo del doble grado	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto 1.1.4.2.1	Viáticos para traslado a la universidad par	
Concepto 1.1.4.2.2	Gastos de orden ceremonial y social	
Objetivo 1.2	Mantener una atención de calidad a los estudiantes	
Meta 1.2.1	Complementar la educación del alumnado de los PE a través de actividades extracurriculares realizadas	
Indicador de impacto:	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.1.1:	Efectuar competencias gastronómicas	Lic. María del Carmen Sánchez García
Concepto 1.2.1.1.1	Compra de materiales para competencia	
Acción1.2.1.2:	Realizar prácticas de campo enfocadas a turismo alternativo	Lic. Martha Sánchez Vilchis
Concepto 1.2.1.2.1	Apoyo para traslados de recorridos regionales	
Concepto 1.2.1.2.2	Apoyo para traslados de recorridos nacionales	
Acción1.2.1.3:	Realizar congreso multidisciplinario de Turismo y Gastronomía	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.2.1.3.1	Viáticos para ponentes	
Concepto 1.2.1.3.2	Renta del Centro de Tecnología Educativa	
Concepto 1.2.1.3.3	Honorarios	
Concepto 1.2.1.3.4	Materiales e insumos para talleres durante el Congreso	
Acción1.2.1.4:	Traslados a la Productora Industrial Agropecuaria de la U de C (LORUCO)	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.2.1.4.1	Traslados	
Meta 1.2.2	Cursos de orientación escolar impartidos	
Indicador de impacto:	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.2.1:	Ofrecer curso "El futuro egresado y su primer trabajo"	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.2.2.1.1	Adquisición de materiales	
Acción1.2.2.2:	Ofrecer el curso "Reestructurando mi proyecto de vida"	Lic. Martha Sánchez Vilchis
Concepto 1.2.2.2.1	Adquisición de materiales	
Acción1.2.2.3:	Ofrecer curso "Adaptación al nivel superior"	M.E. Ma. Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.2.2.3.1	Adquisición de materiales	
Concepto 1.2.2.3.2	Transporte a instalaciones universitarias en la ciudad de Colima	
Acción1.2.2.4:	Ofrecer curso "Aprender a aprender"	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.2.2.4.1	Adquisición de materiales	
Meta 1.2.3	Tutoría personalizada brindada al 20% de la matrícula de la UA	



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Indicador de impacto:	1.1.19 Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.3.1:	Identificar los alumnos sujetos de atención e invitarlos a recibir tutoría	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez
Concepto 1.2.3.1.1	Materiales para la difusión e invitación para recibir tutorías	
Acción1.2.3.2:	Invitar al alumnado en general a recibir tutoría personalizada	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.2.3.2.1	Material para difusión	
Objetivo 1.3	Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado	
Meta 1.3.1	Proyectos de investigación realizados	
Indicador de impacto:	2.5.1 Proyectos de investigación o desarrollo multidisciplinarios	Responsable
Acción1.3.1.1:	Realizar proyectos de investigación relacionados al turismo involucrando estudiantes	M.C.A. Nuchnudee Chaisatit
Concepto 1.3.1.1.1	Materiales para investigación de campo	
Concepto 1.3.1.1.2	Traslados para investigación de campo	
Acción1.3.1.2:	Realizar proyectos de investigación relacionados a la gastronomía involucrando estudiantes	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.3.1.2.1	Materiales para investigación de campo	
Concepto 1.3.1.2.2	Viáticos para realizar la investigación de campo	
Acción1.3.1.3:	Presentar productos académicos de investigación relacionados al turismo	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.3.1.3.1	Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	
Concepto 1.3.1.3.2	Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	
Concepto 1.3.1.3.3	Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos nacionales	
Concepto 1.3.1.3.4	Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos internacionales	
Acción1.3.1.4:	Presentar productos académicos de investigación relacionados a la gastronomía	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.3.1.4.1	Viáticos para presentar artículos de investigación	
Concepto 1.3.1.4.2	Inscripción para presentar artículos de investigación	
Meta 1.3.2	Capacitar a los PTC y PA de los dos programas académicos	
Indicador de impacto:	1.3.14 Tasa de personal académico (PTC y PA) capacitado	Responsable
Acción1.3.2.1:	Ofrecer curso de formación docente a los profesores de la UA	M.F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



Concepto 1.3.2.1.1	Viáticos para ponente	
Concepto 1.3.2.1.2	Honorarios	
Acción1.3.2.2:	Ofrecer curso de formación pedagógica a los profesores de la UA	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.3.2.2.1	Viáticos para ponente	
Acción1.3.2.3:	Ofrecer curso de calidad en el servicio	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.3.2.3.1	Viáticos para ponente	
Concepto 1.3.2.3.2	Honorarios para ponente	
Objetivo 1.4	Mantener una óptima gestión educativa	
Meta 1.4.1	Administrar mensualmente los recursos asignados (materiales y financieros)	
Indicador de impacto:	4.1.4 Satisfacción de los estudiantes de licenciatura respecto al ambiente organizacional de la Universidad de Colima	Responsable
Acción1.4.1.1:	Contar con un aprovisionamiento trimestral de suministros didácticos	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.1.1.1	Compra de material escolar	
Concepto 1.4.1.1.2	Compra de material administrativo	
Concepto 1.4.1.1.3	Adquisición de bienes controlables para los talleres de cocina y restaurant	
Acción1.4.1.2:	Administrar el vehículo de la UA	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.1.2.1	Servicio y mantenimiento	
Concepto 1.4.1.2.2	Combustibles, lubricantes y aditivos	
Acción1.4.1.3:	Mantener las instalaciones limpias y dar mantenimiento semestralmente a los equipos y talleres	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.1.3.1	Fondo revolvente para mantenimiento preventivo y correctivo para las oficinas y áreas comunes de la UA	
Concepto 1.4.1.3.2	Pintura para las instalaciones de la UA	
Concepto 1.4.1.3.3	Mano de obra para pintar para las instalaciones de la UA	
Concepto 1.4.1.3.4	Mantenimiento de aires acondicionados	
Concepto 1.4.1.3.5	Mantenimiento de equipos de los talleres de la UA	
Concepto 1.4.1.3.6	Operación y mantenimiento del plantel	
Acción1.4.1.4:	Asegurar de manera mensual los insumos y materiales necesarios para las prácticas educativas.	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.1.4.1	Compra de insumos y material para operar los talleres de Gastronomía	
Meta 1.4.2	Gestionar mensualmente procedimientos administrativos, escolares y financieros	
Indicador de impacto:	4.1.29 Trámites administrativos que atiende la	Responsable



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
Escuela de Turismo y Gastronomía



	dependencia dentro del plazo oportuno	
Acción1.4.2.1:	Realizar trámites escolares con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.2.1.1	Fondo revolvente	
Acción1.4.2.2:	Gestionar los recursos financieros y materiales con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.4.2.2.1	Fondo revolvente	



VII. Concentrado de Rubros

Concentrado Rubro	
Material	\$ 556,600.00
Servicios	\$ 413,400.00
Bienes muebles	\$ 0.00
Honorarios	\$ 30,000.00
Acervos	\$ 0.00
Construcciones	\$ 0.00
Becas	\$ 0.00
Otros	\$ 0.00
Total	\$ 1,000,000.00



VIII. Concentrado de Montos

	ENERO	FEBREROMARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
P 1												
OP 1.1												
M 1.1.1												
A 1.1.1.1												
C 1.1.1.1.1	\$ 3,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00
A 1.1.1.2												
C 1.1.1.2.1	-	\$ 700.00 (1)	\$ 700.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,400.00
A 1.1.1.3												
C 1.1.1.3.1	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	\$ 750.00 (1)	-	-	-	-	-	\$ 4,500.00
A 1.1.1.4												
C 1.1.1.4.1	-	\$ 300.00 (2)	\$ 300.00 (2)	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 600.00
M 1.1.2												
A 1.1.2.1												
C 1.1.2.1.1	\$ 12,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 12,000.00
C 1.1.2.1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 12,000.00 (1)	-	\$ 12,000.00
C 1.1.2.1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-	\$ 10,000.00
A 1.1.2.2												
C 1.1.2.2.1	\$ 4,800.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 4,800.00
A 1.1.2.3												
C 1.1.2.3.1	-	-	-	-	-	-	-	\$ 4,800.00 (1)	-	-	-	\$ 4,800.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



A 1.1.2.4													
C	\$ 10,000.00												\$
1.1.2.4.1	(1)												10,000.00
C			\$										\$
1.1.2.4.2			30,000.00										30,000.00
			(1)										
M 1.1.3													
A 1.1.3.1													
C	\$ 500.00	(1)	\$ 500.00	\$ 500.00									\$ 1,500.00
1.1.3.1.1		(1)	(1)	(1)									
A 1.1.3.2													
C									\$ 12,000.00	(1)			\$
1.1.3.2.1													12,000.00
C				\$ 6,000.00									\$ 6,000.00
1.1.3.2.2				(1)									
A 1.1.3.3													
C	\$ 300.00	(2)	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00							\$ 1,500.00
1.1.3.3.1		(2)	(2)	(2)	(2)	(2)							
A 1.1.3.4													
C					\$ 500.00								\$ 500.00
1.1.3.4.1					(1)								
M 1.1.4													
A 1.1.4.1													
C												X	
1.1.4.1.1													
A 1.1.4.2													
C												X	
1.1.4.2.1													
C									X				
1.1.4.2.2													
OP 1.2													
M 1.2.1													
A 1.2.1.1													



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



C	-	-	-	-	\$ 1,000.00-	-	-	-	-	\$ 1,000.00 (1)	-	\$ 2,000.00
1.2.1.1.1	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	X	X	-	-	-	-	X	X	-	-
1.2.1.2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	X	-	-	-	-	-	X	-	-
1.2.1.2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$	-	-	-	-	-	-	\$
1.2.1.3.1	-	-	-	-	40,000.00	-	-	-	-	-	-	40,000.00
	-	-	-	-	(4)	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 5,800.00-	-	-	-	-	-	-	\$ 5,800.00
1.2.1.3.2	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.1.3.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.1.3.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.1.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00-	-	-	-	-	-	-	\$ 4,000.00
1.2.1.4.1	-	(1)	(1)	(1)	(1)	-	-	-	-	-	-	-
M 1.2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	\$ 500.00	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00
1.2.2.1.1	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	-	\$ 500.00
1.2.2.2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.2.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00	-	-	-	-	\$ 500.00
1.2.2.3.1	-	-	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	\$ 2,000.00	-	-	-	-	\$ 2,000.00
1.2.2.3.2	-	-	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-
A 1.2.2.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00 (1)	-	-	\$ 500.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



1.2.2.4.1													
M 1.2.3													
A 1.2.3.1													
C	-	-	-	-	\$ 250.00	-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-	\$ 500.00
1.2.3.1.1					(1)								
A 1.2.3.2													
C	-	-	-	-	\$ 250.00	-	-	-	-	\$ 250.00 (1)	-	-	\$ 500.00
1.2.3.2.1					(1)								
OP 1.3													
M 1.3.1													
A 1.3.1.1													
C	-	-	\$ 500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00
1.3.1.1.1			(1)										
C	-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00	\$ 500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.3.1.1.2			(1)	(1)									
A 1.3.1.2													
C	-	-	\$ 500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 500.00
1.3.1.2.1			(1)										
C	-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00	\$ 500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.3.1.2.2			(1)	(1)									
A 1.3.1.3													
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 15,000.00	-	-	\$
1.3.1.3.1										(1)			15,000.00
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00	-	-	\$ 3,000.00
1.3.1.3.2										(1)			
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 6,000.00	-	-	\$ 6,000.00
1.3.1.3.3										(1)			
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 2,500.00	-	-	\$ 2,500.00
1.3.1.3.4										(1)			
A 1.3.1.4													
C	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00 (1)	-	-	-	\$
1.3.1.4.1													10,000.00
C	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00 (1)	-	-	-	\$ 3,000.00
1.3.1.4.2													



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



M 1.3.2													
A 1.3.2.1													
C 1.3.2.1.1							\$ 10,000.00 (1)						\$ 10,000.00
C 1.3.2.1.2							\$ 10,000.00 (1)						\$ 10,000.00
A 1.3.2.2													
C 1.3.2.2.1							X						
A 1.3.2.3													
C 1.3.2.3.1							X						
C 1.3.2.3.2							X						
OP 1.4													
M 1.4.1													
A 1.4.1.1													
C 1.4.1.1.1	\$ 4,000.00 (1)		\$ 4,000.00 (1)		\$ 4,000.00 (1)		\$ 4,000.00 (1)		\$ 4,000.00 (1)		\$ 4,000.00 (1)		\$ 24,000.00
C 1.4.1.1.2		\$ 40,000.00 (2)		\$ 20,000.00 (1)			\$ 40,000.00 (2)		\$ 20,000.00 (1)				\$ 120,000.00
C 1.4.1.1.3							X				X		
A 1.4.1.2													
C 1.4.1.2.1	\$ 3,200.00 (1)						\$ 3,200.00 (1)						\$ 6,400.00
C 1.4.1.2.2	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 1,200.00 (1)	\$ 14,400.00
A 1.4.1.3													
C 1.4.1.3.1	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 3,000.00 (1)	\$ 36,000.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



C											X		
1.4.1.3.2													
C											X		
1.4.1.3.3													
C			X				X		X		X		
1.4.1.3.4													
C	\$						\$						\$
1.4.1.3.5	20,000.00						20,000.00						40,000.00
	(1)						(1)						
C													
1.4.1.3.6													
A 1.4.1.4													
C	\$	\$ 40,000.00	\$	\$	\$	\$	-	\$	\$ 40,000.00 (4)	\$ 50,000.00	\$ 40,000.00	-	\$
1.4.1.4.1	10,000.00	(4)	30,000.00	40,000.00	40,000.00	40,000.00		50,000.00		(5)	(4)		380,000.00
	(1)		(3)	(4)	(4)	(4)		(5)					
M 1.4.2													
A 1.4.2.1													
C	\$ 4,707.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00	\$ 4,184.00 (8)	\$ 4,184.00	\$ 4,707.00 (9)	\$ 5,230.00	\$
1.4.2.1.1	(9)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(10)	(10)	52,300.00
A 1.4.2.2													
C	\$ 8,800.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 6,400.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00	\$ 9,600.00	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00 (9)	\$ 7,200.00	\$ 7,200.00 (9)	\$ 9,600.00	\$
1.4.2.2.1	(11)	(9)	(9)	(8)	(9)	(9)	(12)	(9)	(9)	(9)	(12)	(12)	92,000.00
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL



IX. Concentrado de Montos por Objetivo

Dependencia:	Escuela de Turismo y Gastronomía	
Objetivo General:	Proporcionar a los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía una formación académica de calidad desde una perspectiva humanista, flexible, innovadora y centrada en el aprendizaje, que asegure un desarrollo integral de ciudadanos creativos, altamente competentes en su ámbito laboral, socialmente solidarios y comprometidos con su ambiente.	Monto
Proyecto 1	Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la Escuela de Turismo y Gastronomía	
Objetivo P 1.1	Tener programas educativos de calidad	\$ 114,600.00
Objetivo P 1.2	Mantener una atención de calidad a los estudiantes	\$ 56,800.00
Objetivo P 1.3	Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado	\$ 63,500.00
Objetivo P 1.4	Mantener una óptima gestión educativa	\$ 765,100.00



X. Resumen de presupuesto por función

	Resumen de presupuesto por función					
	Institucional	Académica	Investigación	Comunidad	Oper. y Mant.	Total
Cuentas de Activo	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Construcciones en proceso en bienes propios	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Mobiliario y equipo de administración	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Mobiliario y equipo educacional y recreativo	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Equipo e instrumental médico y de laboratorio	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Equipo de transporte	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Maquinaria, otros equipos y herramientas	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Colecciones, obras de arte y objetos valiosos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Activos biológicos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Acervo	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Software	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Patentes, marcas y derechos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Licencias	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Materiales	\$ 0.00	\$ 556,600.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 556,600.00
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	\$ 0.00	\$ 158,700.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Alimentos y utensilios	\$ 0.00	\$ 1,500.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Materias primas y materiales de	\$ 0.00	\$ 382,000.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
 Escuela de Turismo y Gastronomía



producción y comercialización						
Materiales y artículos de construcción y reparación	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Productos químicos, farmacéuticos y de laboratorio	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Combustibles, lubricantes y aditivos	\$ 0.00	\$ 14,400.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Vestuario, prendas de protección y blancos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Herramientas, refacciones y accesorios menores	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios	\$ 0.00	\$ 443,400.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 443,400.00
Servicios básicos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de arrendamiento	\$ 0.00	\$ 5,800.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Serv. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	\$ 0.00	\$ 38,500.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios financieros, bancarios y comerciales	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación.	\$ 0.00	\$ 82,400.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de comunicación social y publicidad	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de traslado y viáticos	\$ 0.00	\$ 316,700.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios oficiales	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00



UNIVERSIDAD DE COLIMA
Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional
Escuela de Turismo y Gastronomía



Otros servicios generales	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
------------------------------	---------	---------	---------	---------	---------	---------