



Escuela de Turismo y Gastronomía

Programa Operativo Anual 2014

**Aseguramiento del desarrollo integral
de los alumnos de la Escuela de Turismo y Gastronomía
como ciudadanos creativos, competentes, socialmente solidarios
y comprometidos con su ambiente
mediante una formación académica de calidad**

Educación con responsabilidad
social

Directorio

M.A. José Eduardo Hernández Nava

Rector

Mtro. Christian Torres Ortiz Zermeño

Secretario General

D. en C. Carlos Enrique Tene Pérez

Director General de Planeación y Desarrollo Institucional

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

Director(a) de plantel o dependencia

Participantes

Equipo de Trabajo - POA 2014

M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	Director
M. en F. Jesús Otoniel Sosa Rodríguez	Coordinador Académico
C.P. Jeante Valencia Puga	Secretaria Administrativa
M. en C. Adriana del Carmen Bautista Hernández	Jefa de Carrera de Gastronomía
M. en E. María Adelaida Silvestre Campos	Jefa de Carrera de Turismo
Lic. Briseida Segura Cabrera	Instructor Computacional
Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	Asesora Pedagógica

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Índice

I. Presentación.....	4
II. Diagnóstico	5
III. Políticas	6
IV. Objetivo general del Programa Operativo Anual 2014	7
V. Objetivos, metas y acciones	8
Ejes del desarrollo.....	8
Programas Institucionales.....	17

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. Conformada, 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 4 Profesores de Tiempo Completo (PTC) y 22 Profesores por Asignatura (PA). La matrícula actual es de 271 alumnos. La ETG ofrece 2 Programas Educativos (PE): Licenciado en Gestión Turística (LGT) y Licenciado en Gastronomía (LG).

Durante el año 2014 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 77.27% y 87.85% respectivamente; asimismo el índice de satisfacción de estudiantes se registró en 88.8% y 91.5%.
- ? El 100% de los estudiantes recibió tutoría grupal, mientras que el 26.93% tutoría personalizada.
- ? Se otorgaron 50 becas a estudiantes durante el año 2013, tomando en cuenta que tenemos 271 alumnos esto representa que se consigue y otorgan becas al 18.45% del alumnado de la escuela.
- ? En lo referente a la movilidad estudiantil, participaron 27 estudiantes, 15 nacionales y 12 a instituciones internacionales.
- ? La eficiencia terminal global al 2013 de la Licenciatura en Gestión Turística fue del 65.0%. y para Gastronomía fue de 86.0%.
- ? La tasa de titulación global de la primera generación de Turismo en esta nueva escuela fue de 53.6% y para la licenciatura en Gastronomía fue del 85.7%.
- ? La optimización del uso de la infraestructura, logrando con ello atender 9 grupos pertenecientes a 2 PE.
- ? La adecuada vinculación con el sector productivo: 40 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: 81.48% 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 85.9% de aceptados del total de aspirantes ingresaron a la UA.

Las principales áreas de oportunidad de la UA son:

- o La relación alumno/PTC: al contar solamente con 4 PTC, la proporción alumno/PTC es de 67.65 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

Responsabilidad social en la Formación académica integral

Impulsar la docencia en el marco de la responsabilidad social universitaria como medio para la formación humana y la proyección social

Incorporar la perspectiva de sustentabilidad en todas las acciones relacionadas con la formación integral de los estudiantes y el desarrollo del personal académico.

Fortalecer los vínculos de los planteles con los sectores, a partir de la creación de proyectos de colaboración formativa, de desarrollo social y empresa-universidad.

Fortalecer el modelo de internacionalización con estrategias de segunda generación, el respeto y comprensión de la diversidad cultural, así como del aprendizaje de segundas lenguas.

Impulsar el desarrollo de las capacidades de los diferentes actores del proceso formativo que hacen posible la mejora de su quehacer como universitarios y potencien su influencia en la transformación de sus comunidades.

Impulsar la adopción de estrategias integrales que apoyen el logro del proyecto de vida de los estudiantes, su trayectoria académica y la formación para su desarrollo integral.

Promover los principios de responsabilidad social universitaria para la formación ciudadana responsable y fortalecer los aprendizajes socialmente pertinentes.

Incorporar temáticas ciudadanas y de responsabilidad social en el currículo, tanto en los planes y programas de estudio de nivel medio superior, como de nivel superior.

Fomentar la cultura de la evaluación sistemática de los procesos educativos en nuestros planteles.

Fortalecer la cultura de la evaluación y acreditación de los programas educativos, a través de instancias externas reconocidas.

Responsabilidad social en la Producción y Difusión del conocimiento

Impulso a la producción científica de calidad atendiendo la pertinencia social.

Fortalecimientos a la conformación de redes de investigación nacionales e internacionales, mediante intercambio y la movilidad para la productividad científica.

Responsabilidad social en la Difusión de la Cultura y la extensión universitaria

Apoyo a la formación integral de los estudiantes y al sentido de pertenencia institucional mediante el desarrollo de habilidades artísticas y deportivas en los estudiantes con perspectiva de desarrollo humano.

Promoción de procesos de vinculación con el entorno para apoyar la formación de los estudiantes.

Fortalecimiento de la comunicación en la comunidad universitaria, propiciando el dialogo y modernizando los vínculos con la sociedad

Responsabilidad social en la Gestión Institucional

Consolidación de la calidad de los servicios y productos universitarios mediante la mejora en la generación y prestación de servicios.

Fortalecimiento a la efectividad operacional para la adecuada competitividad institucional.

Fortalecimiento de las relaciones laborales académicas y públicas de la institución mediante la participación de la comunidad universitaria.

Fortalecimiento de las relaciones de la institución con la sociedad.

IV. Objetivo general del Programa Operativo Anual 2014

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. Objetivos, metas y acciones

Ejes del desarrollo

Objetivo estratégico						Total
<i>Fortalecer la calidad de la formación académica integral con responsabilidad social</i>						\$ 205,246.72
Objetivo general						
<i>Asegurar la calidad de la formación integral de estudiantes universitarios socialmente responsables.</i>						\$ 53,983.72
Objetivo particular						
<i>Vincular la formación ciudadana, ética y socialmente responsable de los estudiantes universitarios con su participación activa y solidaria en el desarrollo sostenible de la comunidad</i>						\$ 3,983.72
Meta POA 2014						
<i>10 proyectos de desarrollo social con participación de estudiantes.</i>						\$ 3,983.72
Acción						
<i>Concretar convenios con el sector turístico gastronómico</i>						\$ 0.00
Acción						
<i>Realizar revisión de pasantías de alumnos de la carrera de turismo</i>						\$ 3,983.72
	Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
	<i>Viáticos para realizar revisión de pasantías</i>	<i>Sin seleccionar</i>	<i>1</i>	<i>\$ 3,983.72</i>	<i>Jun (1)</i>	<i>\$ 3,983.72</i>
Objetivo particular						
<i>Incrementar los indicadores de resultados escolares en los niveles medio superior y superior</i>						\$ 50,000.00
Meta POA 2014						
<i>Eficiencia terminal del 62% en el nivel superior.</i>						\$ 50,000.00
Acción						
<i>Efectuar competencias gastronómicas</i>						\$ 0.00
Acción						
<i>Realizar prácticas de campo enfocadas a turismo alternativo</i>						\$ 0.00
	Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
	<i>Apoyo para traslados a recorridos regionales</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	<i>8</i>	<i>\$ 0.00</i>		<i>n/a</i>
Acción						

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Realizar congreso multidisciplinario de Turismo y Gastronomía \$ 50,000.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Viáticos para ponentes	Servicios de traslado y viáticos	4	\$ 12,500.00	Nov (4)	\$ 50,000.00

Acción

Traslados a la Productora Industrial Agropecuaria de la U de C (LORUCO) \$ 0.00

Acción

Ofrecer curso "Adaptación al nivel superior" \$ 0.00

Acción

Ofrecer curso "Aprender a aprender" \$ 0.00

Acción

Invitar al alumnado en general a recibir tutoría personalizada \$ 0.00

Meta POA 2014

Eficiencia de titulación del 52% en el nivel superior. \$ 0.00

Acción

Ofrecer curso "El futuro egresado y su primer trabajo" \$ 0.00

Acción

Ofrecer el curso "Reestructurando mi proyecto de vida" \$ 0.00

Objetivo general

Transformar la práctica docente universitaria. \$ 35,000.00

Objetivo particular

Avanzar en la profesionalización de la docencia, asegurando la mejora individual y colegiada, del profesorado, el desarrollo personal y las competencias didácticas. \$ 35,000.00

Meta POA 2014

60% del personal académico incorporado al Programa de Formación Docente (PIFOD). \$ 35,000.00

Acción

Ofrecer curso de formación docente a los profesores del área de gastronomía \$ 20,000.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Viáticos para ponente	Servicios de traslado y viáticos	1	\$ 10,000.00	Jul (1)	\$ 10,000.00
Honorarios	Servicios profesionales, científicos,	1	\$ 10,000.00	Jul (1)	\$ 10,000.00

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

técnicos y otros servicios						
Acción						
Ofrecer curso de formación pedagógica a los profesores de la UA						\$ 0.00
Acción						
Ofrecer curso de formación docente a los profesores del área de turismo						\$ 15,000.00
Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total	
Honorarios	Servicios profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	1	\$ 10,000.00	Jun (1)	\$ 10,000.00	
Alimentación y hospedaje	Servicios de traslado y viáticos	1	\$ 5,000.00	Jun (1)	\$ 5,000.00	
Objetivo general						
Asegurar la calidad de los programas educativos de los niveles medio superior y superior y su reconocimiento por pares académicos externos.						\$ 116,263.00
Objetivo particular						
Dar continuidad a los procesos de actualización de los planes y programas de estudio de educación superior, atendiendo los lineamientos del modelo educativo y los principios de responsabilidad social						\$ 4,000.00
Meta POA 2014						
35% de PE de pregrado actualizados.						\$ 4,000.00
Acción						
Realizar la investigación de la pertinencia de la Lic. en Gestión Turística con el sector turístico						\$ 0.00
Acción						
Realizar de manera colegiada la elaboración del documento curricular de la Licenciatura en Gestión Turística						\$ 0.00
Acción						
Analizar la pertinencia del PE de LGT desde la perspectiva de los egresados						\$ 0.00
Acción						
Realizar reuniones con el sector empresarial para que participen en la revisión de los contenidos programáticos de la LGT						\$ 4,000.00
Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total	

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Realizar reuniones con el sector empresarial para que participen en la revisión de los contenidos programáticos de la LGT	Servicios de traslado y viáticos	1	\$ 4,000.00	Mar (1)	\$ 4,000.00
---	----------------------------------	---	-------------	-----------	-------------

Objetivo particular

Atender los procesos de evaluación externa y reconocimiento de la calidad de los egresados, planes y programas de estudio, de manera oportuna y sistemática. **\$ 112,263.00**

Meta POA 2014

92% de matrícula de pregrado en PE de calidad. **\$ 112,263.00**

Acción

Obtener la asesoría del organismo acreditador para la Licenciatura en Gastronomía **\$ 18,000.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Asesoría del presidente del CONAET para revisar autoevaluación del PE de LG	Servicios de traslado y viáticos	1	\$ 18,000.00	Ene (1)	\$ 18,000.00

Acción

Realizar de manera colegiada la autoevaluación del PE de Gastronomía **\$ 0.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Compra de material	Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	1	\$ 0.00		n/a

Acción

Solicitar la visita de CONAET para la evaluación del PE de LG **\$ 54,999.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Visita de tres pares evaluadores	Servicios de traslado y viáticos	3	\$ 18,333.00	Abr (3)	\$ 54,999.00

Acción

Complemento para el pago de arancel para el organismo acreditador CONAET par el PE de LG **\$ 39,264.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Honorarios	Servicios profesionales, científicos,	1	\$ 39,264.00	Feb (1)	\$ 39,264.00

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

técnicos y otros
servicios

Objetivo estratégico	Total
<i>Fortalecer la generación de conocimiento básico y aplicado, socialmente pertinente y relevante.</i>	\$ 59,000.00

Objetivo general	
<i>Impulsar una cultura institucional de investigación, orientada a la generación de conocimientos y a la atención de las áreas prioritarias estatales, regionales y nacionales.</i>	\$ 59,000.00

Objetivo particular	
<i>Promover programas que garanticen el acceso a la información significativa sobre tendencias de desarrollo, riesgos, necesidades cambiantes del entorno, entre otras, que faciliten la toma de decisiones y el posicionamiento estratégico de la Universidad en el entorno social.</i>	\$ 59,000.00

Meta POA 2014	
<i>Un programa institucional que garantice acceso a información sobre tendencias del desarrollo para toma de decisiones y posicionamiento de la Universidad en el entorno social.</i>	\$ 59,000.00

Acción	
<i>Realizar proyectos de investigación relacionados al turismo involucrando estudiantes</i>	\$ 0.00

Acción	
<i>Realizar proyectos de investigación relacionados a la gastronomía involucrando estudiantes</i>	\$ 0.00

Acción	
<i>Presentar productos académicos de investigación relacionados al turismo</i>	\$ 41,000.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
<i>Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos nacionales</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	1	\$ 15,000.00	Oct (1)	\$ 15,000.00
<i>Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos nacionales</i>	<i>Servicios profesionales, científicos, técnicos y otros servicios</i>	1	\$ 3,000.00	Oct (1)	\$ 3,000.00
<i>Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos internacionales</i>	<i>Servicios profesionales, científicos, técnicos y otros servicios</i>	1	\$ 3,000.00	Oct (1)	\$ 3,000.00
<i>Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos internacionales</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	1	\$ 20,000.00	Oct (1)	\$ 20,000.00

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Acción						
<i>Presentar productos académicos de investigación relacionados a la gastronomía</i>						\$ 18,000.00
Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total	
<i>Viáticos para presentar artículos de investigación en congresos nacionales</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	1	\$ 17,000.00	Sep (1)	\$ 17,000.00	
<i>Inscripción para presentar artículos de investigación en congresos nacionales</i>	<i>Servicios profesionales, científicos, técnicos y otros servicios</i>	1	\$ 1,000.00	Sep (1)	\$ 1,000.00	
Objetivo estratégico						Total
<i>Fomentar la cultura y la calidad de vida de la comunidad universitaria y la sociedad</i>						\$ 0.00
Objetivo general						
<i>Consolidar el compromiso universitario con su entorno.</i>						\$ 0.00
Objetivo particular						
<i>Establecer estrategias que contribuyan al desarrollo de competencias para la vida y el trabajo de la comunidad universitaria y la sociedad.</i>						\$ 0.00
Meta POA 2014						
<i>30 Eventos académicos impartidos a la sociedad (charlas, conferencias, talleres) que contribuyan al desarrollo de competencias para la vida y el trabajo.</i>						\$ 0.00
Acción						
<i>Realizar visitas a escuelas de nivel básico y con el sector empresarial para fomentar la cultura turística en la sociedad</i>						\$ 0.00
Objetivo estratégico						Total
<i>Consolidar la calidad de los servicios y productos que ofrece la Universidad de Colima.</i>						\$ 733,253.28
Objetivo general						
<i>Mejorar la operación, la generación y la prestación de servicios que brindan los planteles, centros, institutos y dependencias universitarias, que consolide la educación de calidad institucional.</i>						\$ 207,171.28
Objetivo particular						
<i>Incrementar los niveles de eficiencia en la ejecución de los fines institucionales, en armonía con el Sistema Educativo Nacional.</i>						\$ 131,171.28
Meta POA 2014						
<i>10 macro procesos de gestión académica documentados.</i>						\$ 131,171.28
Acción						

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Realizar trámites escolares con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima \$ 34,560.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Fondo revolvente	Servicios de traslado y viáticos	100	\$ 345.60	Ene (9) Feb (8) Mar (8)) Abr (8) May (8) Jun (8)) Jul (8) Ago (8) Sep (8)) Oct (8) Nov (9) Dic (10)	\$ 34,560.00

Acción

Gestionar el pago de servicios básicos \$ 96,611.28

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Combustible	Combustibles, lubricantes y aditivos	204	\$ 408.82	Mar (20) May (21) Jun (20)) Jul (11) Abr (12) Feb (24)) Oct (23) Nov (20) Dic (10)) Ene (10) Ago (17) Sep (16)	\$ 83,399.28
Servicio de teléfono celular	Servicios básicos	36	\$ 367.00	Ene (3) Feb (3) Mar (3)) Abr (3) May (3) Jun (3)) Jul (3) Ago (3) Sep (3)) Oct (3) Nov (3) Dic (3)	\$ 13,212.00

Acción

Gestionar recursos para el pago de sinodalías \$ 0.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Pago de sinodalías de exámenes extraordinario, regularización, curso de profesionales, nivelación y titulación.	Servicios científicos, técnicos y otros servicios	8	\$ 0.00		n/a

Objetivo particular

Estandarizar el uso de las tecnologías de información y comunicación que permitan la automatización de la operación institucional. \$ 76,000.00

Meta POA 2014

30 % de trámites y prestaciones de servicio optimizados porque la comunidad universitaria y la sociedad tengan acceso en cualquier lugar y modalidad que lo soliciten \$ 76,000.00

Acción

Mantener las instalaciones limpias y dar mantenimiento semestralmente a los equipos y talleres \$ 76,000.00

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Fondo revolvente para mantenimiento preventivo y correctivo para las oficinas y áreas comunes de la UA	Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación	12	\$ 3,000.00	Ene (1) Feb (1) Mar (1)) Abr (1) May (1) Jun (1) Jul (1) Ago (1) Sep (1) Oct (1) Nov (1) Dic (1)	\$ 36,000.00
Mantenimiento de equipo de los talleres de la U.A.	Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación	2	\$ 20,000.00	Ene (1) Jul (1)	\$ 40,000.00

Objetivo general

Mejorar la efectividad de operación y competitividad institucional **\$ 526,082.00**

Objetivo particular

Fortalecer el sistema de planeación, programación, presupuestación y seguimiento de los recursos universitarios. **\$ 526,082.00**

Meta POA 2014

50% de proyectos contemplados en el gasto de operación anual que fueron apoyados con presupuesto ordinario en los POA correspondientes para 2014 **\$ 136,482.00**

Acción

Administrar el vehículo de la UA **\$ 4,000.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Servicio y mantenimiento	Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación	1	\$ 4,000.00	Jul (1)	\$ 4,000.00

Acción

Contar con un aprovisionamiento trimestral de suministros didácticos **\$ 132,482.00**

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Compra de material escolar	Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	6	\$ 4,447.00	Ene (1) Mar (1) May (1)) Sep (1) Nov (1) Ago (1)	\$ 26,682.00
Compra de material administrativo	Materiales de administración, emisión de	5	\$ 20,000.00	Feb (1) Jul (2) Ago (1) Oct (1)	\$ 100,000.00

UNIVERSIDAD DE COLIMA

Escuela de Turismo y Gastronomía

Membresía anual al AMESTUR	documentos y artículos oficiales Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	1	\$ 5,800.00	Oct (1)	\$ 5,800.00
----------------------------	---	---	-------------	-----------	-------------

Meta POA 2014

75% de apego a programa presupuestal universitario

\$ 389,600.00

Acción

Asegurar de manera mensual los insumos y materiales necesarios para las prácticas educativas.

\$ 380,000.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Compra de insumos para operar los talleres de gastronomía	Materias primas y materiales de producción y comercialización	38	\$ 10,000.00	Feb (4) Sep (4) Nov (4) Mar (4) Abr (2) Ene (2) Ago (3) Dic (2) Jul (1) Oct (5) May (5) Jun (2)	\$ 380,000.00

Acción

Gestionar los recursos financieros y materiales con las diferentes dependencias de la Universidad de Colima

\$ 9,600.00

Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total
Pago de servicio telefónico convencional	Servicios básicos	12	\$ 800.00	Ene (1) Feb (1) Mar (1) Abr (1) May (1) Jun (1) Jul (1) Ago (1) Sep (1) Oct (1) Nov (1) Dic (1)	\$ 9,600.00

Programas Institucionales

Objetivo estratégico						Total
<i>Fortalecer la dimensión internacional en las funciones sustantivas de la universidad de Colima.</i>						\$ 0.00
Objetivo general						
<i>Ampliar la dimensión internacional e intercultural en el curriculum.</i>						\$ 0.00
Objetivo particular						
<i>Desarrollar competencia internacional e intercultural en los estudiantes de la Universidad de Colima.</i>						\$ 0.00
Meta POA 2014						
<i>10 PE con dimensión internacional explícita.</i>						\$ 0.00
Acción						
<i>Contactar a la universidad par en el extranjero</i>						\$ 0.00
Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total	
<i>Viáticos para entrevistas con los representantes de la universidad</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	<i>1</i>	<i>\$ 0.00</i>		<i>n/a</i>	
Acción						
<i>Trabajar en conjunto con una universidad par, el desarrollo de un doble grado</i>						\$ 0.00
Conceptos	COG	Cantidad	Costo unitario	Calendarización	Costo total	
<i>Viáticos para traslado a la universidad par</i>	<i>Servicios de traslado y viáticos</i>	<i>1</i>	<i>\$ 0.00</i>		<i>n/a</i>	