



Escuela de Turismo y Gastronomía

Programa Operativo Anual - 2012

Directorio

M.C. Miguel Ángel Aguayo López

Rector

Dr. Ramón A. Cedillo Nakay

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 2012	
Nombre	Cargo
M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	Director
C.P. Jeanté Valencia Puga	Secretaria Administrativa
M.C.A. Nuchnudee Chaisatit Tampalo	P.T.C. Gestión Turística
Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	P.T.C. Gastronomía
Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	Coordinadora Académica
Lic. Roberto Sánchez Vilchis	Profesor de asignatura 40 horas Gastronomía
Lic. José Antonio López Ramírez	Profesor de asignatura 40 horas Gastronomía
Lic. María del Carmen Sánchez García	Profesor de asignatura 40 horas Gastronomía
Lic. Martha Sánchez Vilchis	Profesor de asignatura 40 horas G. Turística
Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	Profesor de asignatura 40 horas G. Turística
M.E. María Adelaida Silvestre Campos	Profesor de asignatura 40 horas G. Turística
David Alonzo Livas Ochoa	Oficial Administrativo



Índice

I. Presentación	3
II. Diagnóstico	4
III. Políticas	5
IV. Objetivo general	7
V. Proyectos, Objetivos Particulares, Metas y Acciones	8
VI. Resumen	34
VII. Concentrado de Rubros	39
VIII. Concentrado de Montos	40
IX. Concentrado de Montos por Objetivo	46
X. Resumen de presupuesto por función	47



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 238 alumnos. La EGT ofrece 2 Programas Educativos (PE): Licenciado en Gestión Turística (LGT) y Licenciado en Gastronomía (LG).

Durante el año 2012 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.

Misión: 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:

o 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 80% y 93.3% respectivamente; asimismo el índice de satisfacción de estudiantes se registro en 74.1% y 85.7%. El 100% de los estudiantes recibió tutoría grupal, mientras que el 27.91% tutoría personalizada. Se otorgaron 13 y 29 becas a estudiantes, lo que equivale a un 6.8% y 27.8% respectivamente. En lo referente a la Movilidad de estudiantes se realizaron 5 nacionales en Gestión Turística y 9 en gastronomía de las cuales 6 fueron nacionales y 3 internacionales. La eficiencia terminal fue de 87.78% y la titulación de 60.66%, cabe mencionar que estos últimos resultados son de la Licenciatura en Gestión Turística, ya que de Licenciado en Gastronomía aún no se tiene egresados.

o La optimización del uso de la infraestructura, logrando con ello atender 9 grupos pertenecientes a 2 PE.

o La adecuada vinculación con el sector productivo: 210 empresas donde el alumnado puede realizar su servicio social y prácticas profesionales.

o El profesorado que imparte las clases está incorporado en el sector laboral del área correspondiente: 91.43% de los profesores son por asignatura.

o La oferta educativa es pertinente.

o Proceso de selección: la fuerte demanda de aspirantes facilita la selección, ya que solo el 75% de aceptados del total de aspirantes ingresaron a la UA.

o Consorcios con América del Norte: se han mantenido durante los últimos años 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 79.33

o Convenios de vinculación no formalizados: de las 210 empresas con las que se tiene relación, solamente existen 43 convenios firmados .

o Educación continua: la UA podría ofertar algún curso de educación continua en el área gastronómica.

o Investigación: al ser programas de reciente creación no se generan suficientes productos de investigación.

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.

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.
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.
La investigación deberá contribuir a la formación de recursos humanos en los niveles de educación media superior, superior y de posgrado.
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.



IV. Objetivo general

Proporcionar una formación académica de calidad a los alumnos de la UA



V. Proyectos, Objetivos Particulares, Metas y Acciones

Proyecto.1	
Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la UA	Gasto Corriente

Objetivo Particular 1.1
Tener programas educativos de calidad

Meta 1.1.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Un programa educativo reestructurado atendiendo 50 las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo.		PE implementados en el marco del nuevo modelo educativo

Acción 1.1.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Participar en la capacitación del nuevo modelo	100	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 Material didáctico	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	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 con el sector turístico	100	M.E. María Adelaida Silvestre Campos	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
----------	----------	----------------	-------------	---------------



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



C. 1.1.1.2.1 gastos de transportación y alimentación	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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.2.2 Material para evaluación	1	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Acción 1.1.1.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar la investigación de la pertinencia con el sector gastronómico	100	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.3.1 gastos de transportación y alimentación	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	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
-	-	\$ 3,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.3.2 Material para evaluación	1	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Acción 1.1.1.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar de manera colegiada con la Facultad de Turismo la elaboración del documento curricular del programa de la Licenciatura en Gestión Turística	100	M.E. María Adelaida Silvestre Campos	\$ 12,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.1.4.1 Traslado y alimentación	12	\$ 1,000.00	\$ 12,000.00	12

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	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 2,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00



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



	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Meta 1.1.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Un programa educativo preparado para ser evaluado	90	PE de pregrado acreditados

Acción 1.1.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Obtener la capacitación del organismo acreditador	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 35,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.1.1 Viaticos	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)	-	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.1.2 Material	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	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
-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00 (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 del programa de la Licenciatura en Gestión Turística	90	M.E. María Adelaida Silvestre Campos	\$ 5,500.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.2.1 Materiales	11	\$ 500.00	\$ 5,500.00	11

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)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)

Acción 1.1.2.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Solicitar la visita de CONAET para la evaluación del programa a principios del año 2013	100	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.2.3.1 Concretar la visita de CONAET	1	\$ 0.00	\$ 0.00	0

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Servicios	Académica

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



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



Meta 1.1.3	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Fortaleciendo las relaciones de los dos programas 100 educativos de la UA con la sociedad.		Proyectos de vinculación con el sector social y productivo que involucra estudiantes y profesores

Acción 1.1.3.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Invitar al sector empresarial para que participe en la revisión de los contenidos programáticos de los planes de estudio que ofrece la UA	75	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 1,800.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.1.1 Gastos de logística	3	\$ 600.00	\$ 1,800.00	3

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	\$ 600.00 (1)	\$ 600.00 (1)	\$ 600.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.1.3.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Concretar 5 convenios con el Sector Turístico	100	Lic. Martha Sánchez Vilchis	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.2.1 Traslados y alimentación	5	\$ 1,000.00	\$ 5,000.00	5

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	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



-	-	-	\$ 1,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (2)	\$ 2,000.00 (2)	-	-	-	-	-
---	---	---	--------------------	--------------------	--------------------	---	---	---	---	---

Acción 1.1.3.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Concretar 3 convenios con el Sector Gastronómico	100	Lic. José Antonio López Ramírez	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.1.3.3.1 Traslados y alimentación	3	\$ 1,000.00	\$ 3,000.00	3

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

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

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 2 PE a través de actividades extracurriculares	100	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Efectuar una competencia gastronómica	100	Lic. María del Carmen Sánchez García	\$ 20,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.1.1 Adquisición de insumos	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	1



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



Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	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. 1.2.1.1.2 Reconocimientos para alumnos y jueces	6	\$ 1,000.00	\$ 6,000.00	6

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.1.1.3 Difusión del evento	1	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de comunicación social y publicidad	Servicios	Académica

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



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional

Escuela de Turismo y Gastronomía



Meta 1.2.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Ofertar 2 cursos de educación continua para egresados y público en general	100	Programa permanente de educación continua dirigido a egresados y estudiantes

Acción 1.2.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer el curso de Worldspam	100	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.1.1 Compra de material	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00 (1)	-	-

Acción 1.2.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer el curso de bocadillos dulces y salados	100	Lic. María del Carmen Sánchez García	\$ 15,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.2.2.1 Compra de insumos	1	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	\$ 15,000.00 (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
Ofrecer 4 cursos de orientación escolar	100	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.3.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "El futuro egresado y su primer trabajo"	100	Lic. Martha Sánchez Vilchis	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.1.1 Adquisición de materiales	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.1.2 Logística del curso	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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



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



Acción 1.2.3.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer el curso "re estructurando mi proyecto de vida "	100	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.2.1 Adquisición de materiales	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.2.2 Logística del curso	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Acción 1.2.3.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "aprender a aprender"	100	M.E. María Adelaida Silvestre Campos	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
-----------------	-----------------	-----------------------	--------------------	----------------------



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



C. 1.2.3.3.1 Compra de insumos	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1
--------------------------------	---	-------------	-------------	---

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.3.2 Logística del evento	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Acción 1.2.3.4	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso "Adaptación al nivel superior"	100	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 3,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.4.1 Compra de mateterial	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	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
-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00 (1)	-	-	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.3.4.2 Logística del curso	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Meta 1.2.4	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Tutorar de manera personalizada al 25% de la matrícula de la UA	100	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.2.4.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Investigar los alumnos sujetos de atención e invitarlos a recibir tutoría	100	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.4.1.1 Investigación y registro	0	\$ 0.00	\$ 0.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	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
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Acción 1.2.4.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Invitar al alumnado en general a recibir tutoría personalizada	100	M.E. María Adelaida Silvestre Campos	\$ 0.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.2.4.2.1 Investigación y asignación de tutores	0	\$ 0.00	\$ 0.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Objetivo Particular 1.3
Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado

Meta 1.3.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Realizando 3 proyectos de investigación	100	Proyectos de investigación con colaboración nacional

Acción 1.3.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar dos proyectos relacionados al turismo	100	M.C.A. Nuchnudee Chaisatit Tampalo	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.1.1 Investigación de campo	2	\$ 2,500.00	\$ 5,000.00	2



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



Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

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

Acción 1.3.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar un proyecto relacionado a la gastronomía	50	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 5,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.1.2.1 Investigación de campo	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	\$ 5,000.00 (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Meta 1.3.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Mejorar la capacidad académica	100	Profesores (PTC y PA) que reciben capacitación y/o actualización con al menos 40 horas por año

Acción 1.3.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ofrecer curso de formación docente a los profesores de la UA	100	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez	\$ 18,000.00



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



Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.3.2.1.1 Viáticos	1	\$ 8,000.00	\$ 8,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	\$ 8,000.00 (1)	-	-	-	-	-

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

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios personales	Servicios	Académica

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

Objetivo Particular 1.4

Mantener una óptima gestión educativa

Meta 1.4.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Optimizando los recursos asignados (materiales y 100 financieros)		Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 1.4.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Contar con un aprovisionamiento adecuado de suministros didácticos, de	100	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 162,000.00



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



limpieza y mantenimiento			
--------------------------	--	--	--

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.1 Material administrativo	20	\$ 2,000.00	\$ 40,000.00	20

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 (2)	\$ 14,000.00 (7)	\$ 4,000.00 (2)	\$ 6,000.00 (3)	-	-	-	-	-	-	\$ 12,000.00 (6)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.2 Material escolar	4	\$ 7,000.00	\$ 28,000.00	4

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	\$ 7,000.00 (1)	-	\$ 7,000.00 (1)	-	-	\$ 7,000.00 (1)	-	\$ 7,000.00 (1)	-	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.3 Material de aseo	12	\$ 2,000.00	\$ 24,000.00	12

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	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



-	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)
---	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.1.4 Adquisición de toner para las impresoras	2	\$ 35,000.00	\$ 70,000.00	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
-	\$ 35,000.00 - (1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 35,000.00 (1)

Acción 1.4.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Administrar el vehículo de la UA	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 18,228.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.1.2.1 Servicio y mantenimiento	2	\$ 3,114.00	\$ 6,228.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Vehículos y equipo de transporte	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,114.00 (1)	-	-	\$ 3,114.00 (1)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
----------	----------	----------------	-------------	---------------



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



C. 1.4.1.2.2 Combustible para el vehículo oficial.	12	\$ 1,000.00	\$ 12,000.00	12
--	----	-------------	--------------	----

Cuenta Contable	Rubro	Función
Combustibles, lubricantes y aditivos	Servicios	Académica

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

Meta 1.4.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Atendiendo la gestión de dos procedimientos administrativos (escolares y financieros)	100	Porcentaje de los trámites administrativos que atiende la dependencia dentro del plazo oportuno

Acción 1.4.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Realizar trámites escolares	100	C.P. Jeanté Valencia Puga	\$ 53,352.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.2.1.1 Viáticos para la realización de trámites en dependencias y comprobación de convenios.	72	\$ 741.00	\$ 53,352.00	72

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00
(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)

Acción 1.4.2.2	Valor Esperado	Responsable	Monto



UNIVERSIDAD DE COLIMA

Dirección General de Planeación y Desarrollo Institucional

Escuela de Turismo y Gastronomía



Gestionar los recursos financieros y materiales	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 101,520.00
---	-----	--------------------------------------	---------------

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.2.2.1 Viáticos para la asistencia a reuniones en la Cd. de Colima, trámites diversos y gestión de recursos.	144	\$ 705.00	\$ 101,520.00	144

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00 (12)

Acción 1.4.2.3	Valor Esperado	Responsable	Monto
Formalizar vínculos con el sector productivo	100	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza	\$ 9,600.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 1.4.2.3.1 Transportación y alimentos	96	\$ 100.00	\$ 9,600.00	96

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)



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



Proyecto.2	
Lograr optimizar los recursos del programa educativo de Gastronomía	Gasto Corriente

Objetivo Particular 2.1
Mantener una óptima gestión educativa

Meta 2.1.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Optimizando los recursos asignados (materiales y 100 financieros)		Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 2.1.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Mantener las instalaciones y equipo de mantenimiento en óptimas condiciones	100	Lic. María del Carmen Sánchez García	\$ 205,670.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 2.1.1.1.1 Mantenimiento preventivo y correctivo para el área de cocina caliente	2	\$ 36,500.00	\$ 73,000.00	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
-	-	-	-	-	\$ 36,500.00 (1)	-	-	-	-	\$ 36,500.00 (1)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 2.1.1.1.2 Mantenimiento preventivo y correctivo para el área de cocina fría	2	\$ 35,000.00	\$ 70,000.00	2



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



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
-	-	-	-	-	\$ 35,000.00 (1)	-	-	-	-	\$ 35,000.00 (1)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 2.1.1.1.3 Mantenimiento preventivo y correctivo para los auditorios y aula	6	\$ 4,985.00	\$ 29,910.00	6

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
-	-	\$ 4,985.00 (1)	-	\$ 4,985.00 (1)	-	\$ 4,985.00 (1)	\$ 4,985.00 (1)	\$ 4,985.00 (1)	-	\$ 4,985.00 (1)	-

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 2.1.1.1.4 Mantenimiento preventivo y correctivo para las oficinas y las áreas comunes del edificio de Gastronomía	6	\$ 5,460.00	\$ 32,760.00	6

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de instalación, reparación, mantenimiento y conservación.	Servicios	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
\$ 5,460.00 (1)	-	\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)	-	\$ 5,460.00 (1)	-	\$ 5,460.00 (1)	-	\$ 5,460.00 (1)	-	-

Acción 2.1.1.2	Valor Esperado	Responsable	Monto
Contar con insumos y materiales para la realización de prácticas educativas	100	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández	\$ 517,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 2.1.1.2.1 Compras de insumos y material para la operación de los talleres de Gastronomía	22	\$ 23,500.00	\$ 517,000.00	22

Cuenta Contable	Rubro	Función
Gasto de funcionamiento	Material	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 23,500.00 (1)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 23,500.00 (1)

Proyecto.3	
Lograr optimizar los recursos del PROMESAN	PROMESAN

Objetivo Particular 3.1
Finalizar el consorcio "Alianza para facilitar las relaciones comerciales y el turismo a través del desarrollo de recursos humanos en america del norte"

Meta 3.1.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Asistir a la reunion de lideres del proyecto	100	Personal administrativo que realiza movilidad nacional o internacional para gestión de



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



	financiamiento institucional
--	------------------------------

Acción 3.1.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ejerciendo los recursos para movilidad de profesor del consorcio de turismo	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 23,333.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 3.1.1.1.1 Transportación, alimentación y hospedaje	1	\$ 23,333.00	\$ 23,333.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	\$ 23,333.00 - (1)								

Meta 3.1.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de turismo	100	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación

Acción 3.1.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ejercer los recursos para movilidad de estudiantes del consorcio de turismo	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 186,667.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 3.1.2.1.1 Transportación, alimentación y hospedaje	1	\$ 186,667.00	\$ 186,667.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	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
\$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
186,667.00												
(1)												

Objetivo Particular 3.2

Dar continuidad al consorcio "Alianza para lograr la competitividad logística a través del liderazgo estratégico en la zona del TLCAN"

Meta 3.2.1	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Asistir a la reunión de líderes del proyecto de logística	100	Personal administrativo que realiza movilidad nacional o internacional para gestión de financiamiento institucional

Acción 3.2.1.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ejerciendo los recursos para movilidad de profesor del consorcio de logística	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 55,000.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 3.2.1.1.1 Servicios de traslado y viáticos	1	\$ 55,000.00	\$ 55,000.00	1

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
-	-	-	-	-	\$ 55,000.00	-	-	-	-	-	-
					(1)						

Meta 3.2.2	Valor Esperado	Indicador de Impacto
Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de logística	100	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación



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



Acción 3.2.2.1	Valor Esperado	Responsable	Monto
Ejercer los recursos para la movilidad de estudiantes del consorcio de logística	100	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza	\$ 333,333.00

Concepto	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	Calendarizado
C. 3.2.2.1.1 Transportación, alimentación y hospedaje	2	\$ 166,666.50	\$ 333,333.00	2

Cuenta Contable	Rubro	Función
Servicios de traslado y viáticos	Servicios	Académica

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
\$ 166,666.50 (1)	-	-	-	-	-	-	\$ 166,666.50 (1)	-	-	-	-



VI. Resumen

Dependencia:	Escuela de Turismo y Gastronomía	
Objetivo General:	Proporcionar una formación académica de calidad a los alumnos de la UA	
Proyecto 1	Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la UA	Gasto Corriente
Objetivo 1.1	Tener programas educativos de calidad	
Meta 1.1.1	Un programa educativo reestructurado atendiendo las orientaciones metodológicas y técnicas del nuevo modelo educativo.	
Indicador de impacto:	PE implementados en el marco del nuevo modelo educativo	Responsable
Acción1.1.1.1:	Participar en la capacitación del nuevo modelo	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.1.1.1.1	Material didáctico	
Acción1.1.1.2:	Realizar la investigación de la pertinencia con el sector turístico	M.E. María Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.1.2.1	gastos de transportación y alimentación	
Concepto 1.1.1.2.2	Material para evaluación	
Acción1.1.1.3:	Realizar la investigación de la pertinencia con el sector gastronómico	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.1.1.3.1	gastos de transportación y alimentación	
Concepto 1.1.1.3.2	Material para evaluación	
Acción1.1.1.4:	Realizar de manera colegiada con la Facultad de Turismo la elaboración del documento curricular del programa de la Licenciatura en Gestión Turística	M.E. María Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.1.4.1	Traslado y alimentación	
Meta 1.1.2	Un programa educativo preparado para ser evaluado	
Indicador de impacto:	PE de pregrado acreditados	Responsable
Acción1.1.2.1:	Obtener la capacitación del organismo acreditador	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.1.2.1.1	Viaticos	
Concepto 1.1.2.1.2	Material	
Acción1.1.2.2:	Realizar de manera colegiada la autoevaluación del programa de la Licenciatura en Gestión Turística	M.E. María Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.1.2.2.1	Materiales	
Acción1.1.2.3:	Solicitar la visita de CONAET para la evaluación del	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez



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



	programa a principios del año 2013	
Concepto 1.1.2.3.1	Concretar la visita de CONAET	
Meta 1.1.3	Fortaleciendo las relaciones de los dos programas educativos de la UA con la sociedad.	
Indicador de impacto:	Proyectos de vinculación con el sector social y productivo que involucra estudiantes y profesores	Responsable
Acción1.1.3.1:	Invitar al sector empresarial para que participe en la revisión de los contenidos programáticos de los planes de estudio que ofrece la UA	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.1.3.1.1	Gastos de logística	
Acción1.1.3.2:	Concretar 5 convenios con el Sector Turístico	Lic. Martha Sánchez Vilchis
Concepto 1.1.3.2.1	Traslados y alimentación	
Acción1.1.3.3:	Concretar 3 convenios con el Sector Gastronómico	Lic. José Antonio López Ramírez
Concepto 1.1.3.3.1	Traslados y alimentación	
Objetivo 1.2	Mantener una atención de calidad a los estudiantes	
Meta 1.2.1	Complementar la educación del alumnado de los 2 PE a través de actividades extracurriculares	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.1.1:	Efectuar una competencia gastronómica	Lic. María del Carmen Sánchez García
Concepto 1.2.1.1.1	Adquisición de insumos	
Concepto 1.2.1.1.2	Reconocimientos para alumnos y jueces	
Concepto 1.2.1.1.3	Difusión del evento	
Meta 1.2.2	Ofertar 2 cursos de educación continua para egresados y público en general	
Indicador de impacto:	Programa permanente de educación continua dirigido a egresados y estudiantes	Responsable
Acción1.2.2.1:	Ofrecer el curso de Worldspam	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.2.2.1.1	Compra de material	
Acción1.2.2.2:	Ofrecer el curso de bocadillos dulces y salados	Lic. María del Carmen Sánchez García
Concepto 1.2.2.2.1	Compra de insumos	
Meta 1.2.3	Ofrecer 4 cursos de orientación escolar	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.3.1:	Ofrecer curso "El futuro egresado y su primer trabajo"	Lic. Martha Sánchez Vilchis
Concepto 1.2.3.1.1	Adquisición de materiales	
Concepto 1.2.3.1.2	Logística del curso	



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



Acción1.2.3.2:	Ofrecer el curso "re estructurando mi proyecto de vida "	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.2.3.2.1	Adquisición de materiales	
Concepto 1.2.3.2.2	Logística del curso	
Acción1.2.3.3:	Ofrecer curso "aprender a aprender"	M.E. María Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.2.3.3.1	Compra de insumos	
Concepto 1.2.3.3.2	Logística del evento	
Acción1.2.3.4:	Ofrecer curso "Adaptación al nivel superior"	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.2.3.4.1	Compra de mateterial	
Concepto 1.2.3.4.2	Logística del curso	
Meta 1.2.4	Tutorar de manera personalizada al 25% de la matrícula de la UA	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.2.4.1:	Investigar los alumnos sujetos de atención e invitarlos a recibir tutoría	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.2.4.1.1	Investigación y registro	
Acción1.2.4.2:	Invitar al alumnado en general a recibir tutoría personalizada	M.E. María Adelaida Silvestre Campos
Concepto 1.2.4.2.1	Investigación y asignación de tutores	
Objetivo 1.3	Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado	
Meta 1.3.1	Realizando 3 proyectos de investigación	
Indicador de impacto:	Proyectos de investigación con colaboración nacional	Responsable
Acción1.3.1.1:	Realizar dos proyectos relacionados al turismo	M.C.A. Nuchnudee Chaisatit Tampalo
Concepto 1.3.1.1.1	Investigación de campo	
Acción1.3.1.2:	Realizar un proyecto relacionado a la gastronomía	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández
Concepto 1.3.1.2.1	Investigación de campo	
Meta 1.3.2	Mejorar la capacidad académica	
Indicador de impacto:	Profesores (PTC y PA) que reciben capacitación y/o actualización con al menos 40 horas por año	Responsable
Acción1.3.2.1:	Ofrecer curso de formación docente a los profesores de la UA	Lic. Marcela de la Trinidad Reyes Ramírez
Concepto 1.3.2.1.1	Viáticos	
Concepto 1.3.2.1.2	Pago de Honorarios	
Objetivo 1.4	Mantener una óptima gestión educativa	
Meta 1.4.1	Optimizando los recursos asignados (materiales y financieros)	



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



Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción1.4.1.1:	Contar con un aprovisionamiento adecuado de suministros didácticos, de limpieza y mantenimiento	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.1.1.1	Material administrativo	
Concepto 1.4.1.1.2	Material escolar	
Concepto 1.4.1.1.3	Material de aseo	
Concepto 1.4.1.1.4	Adquisición de toner para las impresoras	
Acción1.4.1.2:	Administrar el vehículo de la UA	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.4.1.2.1	Servicio y mantenimiento	
Concepto 1.4.1.2.2	Combustible para el vehículo oficial.	
Meta 1.4.2	Atendiendo la gestión de dos procedimientos administrativos (escolares y financieros)	
Indicador de impacto:	Porcentaje de los trámites administrativos que atiene la dependencia dentro del plazo oportuno	Responsable
Acción1.4.2.1:	Realizar trámites escolares	C.P. Jeanté Valencia Puga
Concepto 1.4.2.1.1	Viáticos para la realización de trámites en dependencias y comprobación de convenios.	
Acción1.4.2.2:	Gestionar los recursos financieros y materiales	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 1.4.2.2.1	Viáticos para la asistencia a reuniones en la Cd. de Colima, trámites diversos y gestión de recursos.	
Acción1.4.2.3:	Formalizar vínculos con el sector productivo	Lic. Juan Carlos Benavides Araiza
Concepto 1.4.2.3.1	Transportación y alimentos	
Proyecto 2	Lograr optimizar los recursos del programa educativo de Gastronomía	Gasto Corriente
Objetivo 2.1	Mantener una óptima gestión educativa	
Meta 2.1.1	Optimizando los recursos asignados (materiales y financieros)	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción2.1.1.1:	Mantener las instalaciones y equipo de mantenimiento en óptimas condiciones	Lic. María del Carmen Sánchez García
Concepto 2.1.1.1.1	Mantenimiento preventivo y correctivo para el área de cocina caliente	
Concepto 2.1.1.1.2	Mantenimiento preventivo y correctivo para el área de cocina fría	
Concepto 2.1.1.1.3	Mantenimiento preventivo y correctivo para los auditorios y aula	
Concepto 2.1.1.1.4	Mantenimiento preventivo y correctivo para las oficinas y las áreas comunes del edificio de Gastronomía	
Acción2.1.1.2:	Contar con insumos y materiales para la realización de prácticas educativas	Lic. Adriana del Carmen Bautista Hernández



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



Concepto 2.1.1.2.1	Compras de insumos y material para la operación de los talleres de Gastronomía	
Proyecto 3	Lograr optimizar los recursos del PROMESAN	PROMESAN
Objetivo 3.1	Finalizar el consorcio "Alianza para facilitar las relaciones comerciales y el turismo a través del desarrollo de recursos humanos en América del Norte"	
Meta 3.1.1	Asistir a la reunión de líderes del proyecto	
Indicador de impacto:	Personal administrativo que realiza movilidad nacional o internacional para gestión de financiamiento institucional	Responsable
Acción 3.1.1.1:	Ejerciendo los recursos para movilidad de profesor del consorcio de turismo	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 3.1.1.1.1	Transportación, alimentación y hospedaje	
Meta 3.1.2	Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de turismo	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción 3.1.2.1:	Ejercer los recursos para movilidad de estudiantes del consorcio de turismo	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 3.1.2.1.1	Transportación, alimentación y hospedaje	
Objetivo 3.2	Dar continuidad al consorcio "Alianza para lograr la competitividad logística a través del liderazgo estratégico en la zona del TLCAN"	
Meta 3.2.1	Asistir a la reunión de líderes del proyecto de logística	
Indicador de impacto:	Personal administrativo que realiza movilidad nacional o internacional para gestión de financiamiento institucional	Responsable
Acción 3.2.1.1:	Ejerciendo los recursos para movilidad de profesor del consorcio de logística	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 3.2.1.1.1	Servicios de traslado y viáticos	
Meta 3.2.2	Lograr la movilidad de estudiantes entre las universidades socias en el consorcio de logística	
Indicador de impacto:	Estudiantes que se encuentran satisfechos o muy satisfechos con su formación	Responsable
Acción 3.2.2.1:	Ejercer los recursos para la movilidad de estudiantes del consorcio de logística	M.D.O. Juan Alonzo Livas de la Garza
Concepto 3.2.2.1.1	Transportación, alimentación y hospedaje	



VII. Concentrado de Rubros

Concentrado Rubro	
Material	\$ 756,300.00
Servicios	\$ 1,064,703.00
Bienes muebles	\$ 0.00
Honorarios	\$ 0.00
Acervos	\$ 0.00
Construcciones	\$ 0.00
Becas	\$ 0.00
Otros	\$ 0.00
Total	\$ 1,821,003.00



VIII. Concentrado de Montos

	ENERO	FEBRERO	MARZO	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-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00
A 1.1.1.2													
C 1.1.1.2.1	-	-	\$ 3,000.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00
C 1.1.1.2.2	-	-	\$ 2,000.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 2,000.00
A 1.1.1.3													
C 1.1.1.3.1	-	-	\$ 3,000.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00
C 1.1.1.3.2	-	-	\$ 2,000.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 2,000.00
A 1.1.1.4													
C 1.1.1.4.1	-	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (2)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 12,000.00
M 1.1.2													
A 1.1.2.1													
C 1.1.2.1.1	-	-	-	-	-	-	\$ 30,000.00 (1)	-	-	-	-	-	\$ 30,000.00
C 1.1.2.1.2	-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00 (1)	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00
A 1.1.2.2													
C 1.1.2.2.1	-	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 500.00 (1)	\$ 5,500.00
A 1.1.2.3													



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



C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-
1.1.2.3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 1.1.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.1.3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,800.00
1.1.3.1.1	-	-	(1)	(1)	(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.1.3.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 1,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00
1.1.3.2.1	-	-	-	-	(1)	(2)	(2)	-	-	-	-	-	-	-
A 1.1.3.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	-	-	-	-	-	-	\$ 3,000.00
1.1.3.3.1	-	-	-	-	(1)	(1)	(1)	-	-	-	-	-	-	-
OP 1.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 1.2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 10,000.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 10,000.00
1.2.1.1.1	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 6,000.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 6,000.00
1.2.1.1.2	-	-	-	-	(6)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	\$ 4,000.00	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 4,000.00
1.2.1.1.3	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M 1.2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.2.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00	-	-	-	\$ 5,000.00
1.2.2.1.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-
A 1.2.2.2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-	-	\$ 15,000.00	-	-	-	-	-	-	\$ 15,000.00
1.2.2.2.1	-	-	-	-	-	-	(1)	-	-	-	-	-	-	-
M 1.2.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
A 1.2.3.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C	-	-	-	\$ 1,500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00



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



1.2.3.1.1				(1)									
C	-	-	-	\$ 1,500.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.1.2				(1)									
A 1.2.3.2													
C	-	\$ 1,500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.2.1		(1)											
C	-	\$ 1,500.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.2.2		(1)											
A 1.2.3.3													
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.3.1										(1)			
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.3.2										(1)			
A 1.2.3.4													
C	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.4.1								(1)					
C	-	-	-	-	-	-	-	\$ 1,500.00	-	-	-	-	\$ 1,500.00
1.2.3.4.2								(1)					
M 1.2.4													
A 1.2.4.1													
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.4.1.1													
A 1.2.4.2													
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2.4.2.1													
OP 1.3													
M 1.3.1													
A 1.3.1.1													
C	-	-	\$ 2,500.00-	-	-	-	-	-	\$ 2,500.00 (1)	-	-	-	\$ 5,000.00
1.3.1.1.1			(1)										
A 1.3.1.2													
C	-	-	\$ 5,000.00-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 5,000.00
1.3.1.2.1			(1)										



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							\$ 8,000.00							\$ 8,000.00
1.3.2.1.1							(1)							
C							\$ 10,000.00							\$ 10,000.00
1.3.2.1.2							(1)							
OP 1.4														
M 1.4.1														
A 1.4.1.1														
C	\$ 4,000.00	\$ 14,000.00	\$ 4,000.00	\$ 6,000.00							\$ 12,000.00			\$ 40,000.00
1.4.1.1.1	(2)	(7)	(2)	(3)							(6)			
C			\$ 7,000.00		\$ 7,000.00		\$ 7,000.00		\$ 7,000.00		\$ 7,000.00			\$ 28,000.00
1.4.1.1.2			(1)		(1)		(1)		(1)		(1)			
C		\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 2,000.00 (1)	\$ 22,000.00
1.4.1.1.3		(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		(1)				
C		\$ 35,000.00											\$ 35,000.00	\$ 70,000.00
1.4.1.1.4		(1)											(1)	
A 1.4.1.2														
C								\$ 3,114.00			\$ 3,114.00 (1)			\$ 6,228.00
1.4.1.2.1								(1)						
C	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 1,000.00 (1)	\$ 12,000.00
1.4.1.2.2	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)		(1)				
M 1.4.2														
A 1.4.2.1														
C	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00 (6)	\$ 4,446.00	\$ 4,446.00 (6)	\$ 4,446.00 (6)	\$ 4,446.00 (6)	\$ 53,352.00
1.4.2.1.1	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)		(6)				
A 1.4.2.2														
C	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00 (12)	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 8,460.00	\$ 101,520.00
1.4.2.2.1	(12)	(12)	(12)	(12)	(12)	(12)	(12)	(12)		(12)	(12)	(12)	(12)	
A 1.4.2.3														
C	\$ 800.00	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 800.00 (8)	\$ 9,600.00
1.4.2.3.1	(8)		(8)	(8)	(8)	(8)	(8)	(8)						
P 2														



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



OP 2.1													
M 2.1.1													
A 2.1.1.1													
C 2.1.1.1.1						\$ 36,500.00 (1)					\$ 36,500.00 (1)		\$ 73,000.00
C 2.1.1.1.2						\$ 35,000.00 (1)					\$ 35,000.00 (1)		\$ 70,000.00
C 2.1.1.1.3			\$ 4,985.00- (1)	\$ 4,985.00- (1)	\$ 4,985.00- (1)	\$ 4,985.00- (1)	\$ 4,985.00 (1)	\$ 4,985.00 (1)		\$ 4,985.00 (1)			\$ 29,910.00
C 2.1.1.1.4	\$ 5,460.00 (1)		\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)	\$ 5,460.00 (1)		\$ 5,460.00 (1)			\$ 32,760.00
A 2.1.1.2													
C 2.1.1.2.1	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 23,500.00 (1)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 47,000.00 (2)	\$ 23,500.00 (1)	\$ 517,000.00
P 3													
OP 3.1													
M 3.1.1													
A 3.1.1.1													
C 3.1.1.1.1				\$ 23,333.00 (1)									\$ 23,333.00
M 3.1.2													
A 3.1.2.1													
C 3.1.2.1.1	\$ 186,667.00 (1)												\$ 186,667.00
OP 3.2													
M 3.2.1													
A 3.2.1.1													
C						\$							\$



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



3.2.1.1.1						55,000.00 (1)							55,000.00
M 3.2.2													
A 3.2.2.1													
C	\$	-	-	-	-	-	-	\$	-	-	-	-	\$
3.2.2.1.1	166,666.50 (1)							166,666.50 (1)					333,333.00
	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 una formación académica de calidad a los alumnos de la UA	Monto
Proyecto 1	Lograr las condiciones para tener los programas educativos de calidad en la UA	
Objetivo P 1.1	Tener programas educativos de calidad	\$ 75,300.00
Objetivo P 1.2	Mantener una atención de calidad a los estudiantes	\$ 52,000.00
Objetivo P 1.3	Incrementar el desarrollo docente involucrando la participación del alumnado	\$ 28,000.00
Objetivo P 1.4	Mantener una óptima gestión educativa	\$ 344,700.00
Proyecto 2	Lograr optimizar los recursos del programa educativo de Gastronomía	
Objetivo P 2.1	Mantener una óptima gestión educativa	\$ 722,670.00
Proyecto 3	Lograr optimizar los recursos del PROMESAN	
Objetivo P 3.1	Finalizar el consorcio "Alianza para facilitar las relaciones comerciales y el turismo a través del desarrollo de recursos humanos en america del norte"	\$ 210,000.00
Objetivo P 3.2	Dar continuidad al consorcio "Alianza para lograr la competitividad logística a través del liderazgo estratégico en la zona del TLCAN"	\$ 388,333.00



X. Resumen de presupuesto por función

	Resumen de presupuesto por función					
	Institucional	Académica	Investigación	Comunidad	Oper. y Mant.	Total
Gastos	\$ 0.00	\$ 645,800.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 645,800.00
Gasto de funcionamiento	\$ 0.00	\$ 635,800.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios personales	\$ 0.00	\$ 10,000.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Remuneraciones al personal de carácter permanente	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Remuneraciones al personal de carácter transitorio	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Materiales y Suministros	\$ 0.00	\$ 132,500.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 132,500.00
Materiales de administración, emisión de documentos y artículos oficiales	\$ 0.00	\$ 120,500.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Alimentos y utensilios	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Materias primas y materiales de producción y comercialización	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
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	\$ 12,000.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Vestuario, prendas de	\$ 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



protección y blancos						
Herramientas, refacciones y accesorios menores	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios Generales	\$ 0.00	\$ 1,036,475.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 1,036,475.00
Servicios básicos	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de arrendamiento	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servs. Profesionales, científicos, técnicos y otros servicios	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 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	\$ 205,670.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de comunicación social y publicidad	\$ 0.00	\$ 4,000.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios de traslado y viáticos	\$ 0.00	\$ 826,805.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Servicios oficiales	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Gastos de Inversión	\$ 0.00	\$ 6,228.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 6,228.00
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
Vehículos y equipo de transporte	\$ 0.00	\$ 6,228.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Maquinaria, otros	\$ 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



equipos y herramientas						
Activos biológicos	\$ 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