

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EL EJERCICIO DE PARTIDAS RESTRINGIDAS				Código: M00-PR-07-R01	
Referencia a la Norma ISO 9001:2008 7.5				Revisión: 0	
				Página 1 de 1	
<input type="checkbox"/> IMPRESION Y ELABORACION DE MATERIAL INFORMATIVO DERIVADO DE LA OPERACION Y ADMINISTRACION DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES		<input type="checkbox"/> INFORMACION EN MEDIOS MASIVOS DERIVADA DE LA OPERACION Y ADMINISTRACION DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES		<input type="checkbox"/> DIFUSION DE MENSAJES SOBRE PROGRAMAS Y ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES	
<input type="checkbox"/> GASTOS DE ORDEN SOCIAL		<input type="checkbox"/> CONGRESOS Y CONVENCIONES		<input type="checkbox"/> EXPOSICIONES	
<input type="checkbox"/> GASTOS RELACIONADOS CON ACTIVIDADES CULTURALES, DEPORTIVAS Y DE AYUDA EXTRAORDINARIA		<input checked="" type="checkbox"/> GASTOS POR SERVICIOS DE TRASLADO DE PERSONAS			
				FECHA:	20/02/2019
				FOLIO:	3
				HOJA:	1
CLAVE	INSTITUTO TECNOLÓGICO O CENTRO (DENOMINACIÓN)				
16DIT0016D	Instituto Tecnológico de Zitácuaro				
PROYECTO:	Fomento a la producción científica, tecnológica y de innovación				
POBLACIÓN BENEFICIARIA DEL BIEN O SERVICIO	Estudiantes de cuarto semestre de Ingeniería en Industrias Alimentarias			COSTO POR PARTICIPANTE	407.89
OBJETIVO DEL BIEN O SERVICIO	Que los alumnos puedan realizar prácticas en el laboratorio de análisis de alimentos y microbiología con el fin de adquirir competencias necesarias en su proceso de			NUMERO DE PARTICIPANTES:	26
No. DE PARTIDA	SERVICIO O EVENTO	SEDE DEL EVENTO	TOTAL	JUSTIFICACIÓN	
44102	Visita industrial para realización de prácticas de 26 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias	Instituto Tecnológico de Roque en Celaya Guanajuato	\$ 9,142.24	Que los estudiantes de cuarto semestre de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias obtengan los conocimientos prácticos necesarios para desarrollar metodologías para análisis de alimentos y microbiología, asignaturas fundamentales para las materias de los semestres posteriores (microbiología de los alimentos, conservación de alimentos, tecnología de frutas y hortalizas). Gastos presupuestados: Combustibles para camión institucional: \$6,300.00 Hospedaje para 26 estudiantes a \$41.39=\$1,076.14 por 4 días = \$4,305.00	
				RIESGOS QUE SE TENDRÍAN SI NO SE CONTRATARA EL BIEN O SERVICIO	
			SUBTOTAL	\$ 9,142.24	Los estudiantes de cuarto semestre de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias no obtendrán los conocimientos prácticos necesarios para cubrir las competencias específicas establecidas en las hojas de asignatura de análisis de alimentos y
			I.V.A	\$ 1,462.76	
			TOTAL	\$ 10,605.00	
PERIODO DE SERVICIO O EVENTO (DIA, MES Y AÑO):					
INICIO		TERMINO			
21/01/2019		25/01/2019			
NOMBRE					
DIRECTOR DEL IT O CENTRO					
CADENA: 743119073D6100022019_060255SER					
M.C. DAVID RAFAEL TRIGUEROS CAZARES					
NOMBRE, FIRMA, Y SELLO					
AUTORIZACIÓN					
DIRECCIÓN GENERAL					
CADENA: 5112060_910220TID61370911347					
Con fundamento en las fracciones II y III del artículo 8 del Decreto que crea el Tecnológico Nacional de México, y a los numerales 3 y 7 fracciones V y VIII respectivamente del Manual de Organización General del TecNM, del apartado M00.4 donde se establecen las funciones de la Secretaría de Administración. Firma el Dr. Manuel de Jesús López Pérez, Secretario de Administración del TecNM					
Enrique Fernández Fassnacht					
NOMBRE, FIRMA, Y SELLO					