



**PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN**

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 1 de 9          |

**1. Objetivo**

Precisar la cantidad de insumos que se requieren para los diferentes platillos de cada uno de los servicios de alimentación y poder otorgar la cantidad necesaria para la producción al área de porciones.

**2. Alcance**

Desde obtener el número de comensales en SIA hasta la entrega de insumos a comedores de los siguientes servicios

- Preescolar
- Primaria
- Secundaria
- Preparatoria
- Universidad
- Primer equipo varonil
- Primer equipo femenino
- Hospital CEMA
- Servicios especiales
- Gastronomía
- Cursos especiales de cocina gastronómica
- Box lunch
- Servicios adicionales autorizados

**3. Receptor del servicio**

Comedores:

- ART
- PCP
- CEMA
- Pabellón Joseph Blatter
- Preescolar UFD
- Educación continua

| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |



**PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN**

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 2 de 9          |

**4. Responsable**

Almacén operativo  
Responsable de manejo de insumos en comedores

**5. Áreas Involucradas**

| ÁREA                    | PUESTO                                        | RESPONSABLE<br>(Nombre y Firma)                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocina                  | Porcionador de materia prima                  | <ul style="list-style-type: none"><li>•Rodolfo, cocina PCP</li><li>•Pascual, cocina pabellón Joseph B.</li><li>•Alejandra, cocina ART</li><li>•Yedit, cocina CEMA</li><li>•Bibiana, cocina preescolar</li></ul> |
| Extensión universitaria | Responsable área de salud                     | Jorge Cárdenas                                                                                                                                                                                                  |
| Almacén operativo       | almacenista                                   | Román Hernández y Daniel Mora                                                                                                                                                                                   |
| Manejo de insumos       | Responsable de manejo de insumos en comedores | Agustín Cisneros                                                                                                                                                                                                |
| Almacén administrativo  | Compras y proyección                          | Néstor Palacios y Christian Lozano                                                                                                                                                                              |
| Nutrición               | Nutrióloga de comedores                       | Annete Naranjo                                                                                                                                                                                                  |
| Academia                | Director de área preescolar                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| Academia                | Director área primaria y secundaria           |                                                                                                                                                                                                                 |
| Academia                | Director ares licenciatura                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| Academia                | Director área posgrado y titulación           |                                                                                                                                                                                                                 |
| Primer equipo varonil   | Secretario de primer equipo                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| Primer equipo femenino  | Secretario de primer equipo                   |                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |



**PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN**

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 3 de 9          |

|                              |                      |  |
|------------------------------|----------------------|--|
| Deportivo                    | Secretario deportivo |  |
| Enlace operativo             | Responsable de área  |  |
| Tecnología de la información | Responsable de área  |  |

## 6. Contenido

- 6.1 Información del sistema SIA
- 6.2 Explosión de recetas
- 6.3 Surtido de mercancía
- 6.4 Recepción de productos por el área de porciones
- 6.5 Matriz de responsabilidades, movimientos y tiempos

### 6.1 Información del sistema SIA

#### **Responsable de manejo de insumos en comedores**

**6.1** Obtener el número de comensales para cada servicio que se otorgara a través del sistema SIA con la finalidad de saber para cuantas personas se realizara la explosión para esto abriremos el correo electrónico/intranet/ART/aplicaciones ART y se abre SIA (Sistema de Información Academia) colocamos en usuario (comedor.art) y password (art), posterior nos iremos a servicios programados por categoría donde elegiremos el comedor, día (se entrega con un día por adelantado) y el servicio del cual queremos obtener el número de comensales. Imprimir en hoja la información del sistema o digitalizar por impresión de pantalla en un archivo con el nombre y la fecha del servicio.

Ejemplo:

| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |



Universidad del  
Fútbol y Ciencias  
del Deporte

## UNIVERSIDAD DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE

### PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN

ALMACÉN OPERATIVO

Vigente a partir de:  
OCTUBRE 2020

Clave:  
UFD-ALM-PR-05

Versión: 1.0

Página: 4 de 9

**SIA**  
Sistema de Información Académica

**LOGIN DEL USUARIO**

USUARIO: Comedor.art  
PASSWORD: [ ]

Aceptar Cancelar

**SIA**  
Sistema de Información Académica

Bienvenido  
Sistema del Centro Universitario del Fútbol y Ciencias del Deporte.

Ficha Técnica del Alumno  
Acceso a Comedor por Día  
Categorías con Acceso a Comedor  
Acceso a Comedor Empleados  
Servicios Programados por Categoría  
Reporte de Checadas en Comedor ART  
Servicios Programados por Perfil  
Planeación de Servicios a Empleados  
Acceso a Comedor por Día para Empleados  
Reporte administrativo servicios comedor  
Actividades de Alumnos CEMA  
Reporte de Permisos de Salida  
Concentrado de Países Por Categoría  
Modificar Contraseña  
Salir

Seleccionar

**SIA**  
Sistema de Información Académica

REPORTE DE SERVICIOS PROGRAMADOS DE ALUMNOS DEPORTISTAS

Fecha: 22/03/2017 Servicio: [ ]

Fecha: 22/03/2017

Actividad: Desayuno

Día

Servicio

Categorías

No. De Servicios

| No. | Categoría                  | Cantidad |
|-----|----------------------------|----------|
| 1   | Una Fr. Pastelero          | 1        |
| 2   | Una Universidad Del Fútbol | 22       |
| 3   | Una Año Pensamiento Tico   | 19       |
| 4   | A.R.T.01                   | 16       |
| 5   | A.R.T.03                   | 19       |
| 6   | A.R.T.07                   | 19       |
| 7   | ADMINISTRACION 101         | 2        |
| 8   | ADMINISTRACION 201         | 1        |
| 9   | CIENCIAS DEL DEPORTE 101   | 1        |
| 10  | EDUCACION FISICA 101       | 1        |

Elaboró

P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS  
CONTRERAS  
RESPONSABLE DE MANEJO DE  
INSUMOS EN COMEDORES

Autorizo

C. P. JULIO CESAR GARCIA  
DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Revisó

L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO  
LÓPEZ  
COORDINADORA DE  
COMPETITIVIDAD

Libero

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS  
PRESIDENTA DEL CONSEJO DE  
GOBIERNO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte



PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A  
PRODUCCIÓN

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 5 de 9          |

## 6.2 Explosión de recetas

### Responsable de manejo de insumos en comedores

**6.2** Obtener la cantidad de insumos que se requieren para los servicios a otorgar de los diferentes comedores para esto abriremos el programa **SOFT RESTAURANT** seleccionar la casilla almacén, explosión de productos y hacer un nuevo ingreso, nombraremos la explosión de acuerdo con la nomenclatura del servicio, menú, comedor, fecha, números comensales y nombre del que registra. Ejemplo:

| COMIDA                   | CLAVE | MENÚ | COMEDOR   | FECHA    | NÚMERO | PERSONA     |
|--------------------------|-------|------|-----------|----------|--------|-------------|
| DESAYUNO                 | D     | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| COLACIÓN MATUTINA        | CM    | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| COMIDA                   | C     | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| COLACIÓN VESPERTINA      | CV    | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| CENA                     | CE    | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| COLACIÓN TIEMPO COMPLETO | CTC   | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| BOX LUNCH                | BL    | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |
| SERVICIO ESPECIAL        | SE    | M#   | ART O PCP | DD/MM/AA | #PAX   | RESPONSABLE |

Posteriormente ingresaremos el número de comensales del SIA y la receta que corresponde al platillo del menú de la semana, por ultimo daremos en grabar archivo e imprimir explosión.

| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |



Universidad del  
Fútbol y Ciencias  
del Deporte

## UNIVERSIDAD DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE

### PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN

ALMACÉN OPERATIVO

Vigente a partir de:  
OCTUBRE 2020

Clave:  
UFD-ALM-PR-05

Versión: 1.0

Página: 6 de 9

1.-Ingresamos el  
número de personas

3.-Descripción del  
servicio a ofrecer

Explosión de recetas (Insumos de productos)

Descripción: MENU 3 ART POP Y EMPLEADOS OCTUBRE PRUEBA

Producto: CHELET DE CALABOCHA DE PASTA

Ingredientes:

| Cantidad   | Producto   | Descripción                             |
|------------|------------|-----------------------------------------|
| 0.00101000 | 0.00101000 | CHELET DE CALABOCHA DE PASTA            |
| 0.00101000 | 0.00101000 | PRIMOS REFRITOS BAYOS                   |
| 0.00101000 | 0.00101000 | BOLEILLO                                |
| 0.00101000 | 0.00101000 | CORTEL DE FRUTAS                        |
| 0.00101000 | 0.00101000 | PULPA NARANJA                           |
| 0.00101000 | 0.00101000 | FITNESS CON LECHE                       |
| 0.00101000 | 0.00101000 | FITNESS CON LECHE                       |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VISO DE JANE                            |
| 0.00101000 | 0.00101000 | YOGURT PARA BEBER                       |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |
| 0.00101000 | 0.00101000 | SOPA DE VERDURAS                        |
| 0.00101000 | 0.00101000 | ESPAGUETI ITALIANO FB                   |
| 0.00101000 | 0.00101000 | PEDRASA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPÉGNIS |
| 0.00101000 | 0.00101000 | TOSTADAS 2 PDS                          |
| 0.00101000 | 0.00101000 | BARRA 2FYV                              |
| 0.00101000 | 0.00101000 | SALSA VERDE                             |
| 0.00101000 | 0.00101000 | AGUA NATURAL                            |
| 0.00101000 | 0.00101000 | ESPAGUETI ITALIANO                      |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |
| 0.00101000 | 0.00101000 | VACA                                    |

2.-Ingresamos el  
folio de la receta

4.-Imprimimos

Elaboró

P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS  
CONTRERAS  
RESPONSABLE DE MANEJO DE  
INSUMOS EN COMEDORES

Autorizo

C. P. JULIO CESAR GARCIA  
DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Revisó

L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO  
LÓPEZ  
COORDINADORA DE  
COMPETITIVIDAD

Libero

DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS  
PRESIDENTA DEL CONSEJO DE  
GOBIERNO UNIVERSITARIO

Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte



**PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN**

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 7 de 9          |

### 6.3 Surtido de mercancía

#### Almacenista

**6.3.1** Entregar todos los días a las 11:00 hrs. los insumos requeridos de los diferentes servicios al área de comedores para esto les daremos las explosiones de receta (*formato*) a porcionador del área de comedor, para verificar los productos existentes en almacén de porciones (productos abiertos y /o porcionados) que no se requieren por almacén operativo., y devolver en un máximo de 30 min al responsable del surtido de mercancía. Para mantener los productos más frescos primero surtiremos abarrotes, después frutas y verduras y por último insumos refrigerados y congelados; dar el peso y cantidad correcto de acuerdo con la explosión de recetas, de requerir el porcionador se le entrega materia prima que implique rebanado o picado de insumos de refrigeración con tiempo anticipado. Se cancelaran los productos que salen por ajuste de cocina formato (CLAVE: GP-RG-AL-SA-03 / V.1.0), ver procedimiento de ajustes, devolución, acomodo y merma.

#### Almacenista

**6.3.2** Solicitar acompañamiento del área de nutrición a almacén operativo, para el surtido de mercancía y valore la calidad del producto.

NOTA: Atender la petición de área de comedor, si lo requiere, la descongelación de carne a 24 horas del surtido.

### 6.4 Recepción de productos por el área de porciones

#### Porcionador de materia prima

**6.4.1** Recibir los insumos los cuales se anotaran los detalles del surtido, cantidad, presentación, fechas de caducidad, lotes, precisar la hora de entrega de insumos programados para los platillos que los requieran por su frescura o características organolépticas. Se irán verificando por el porcionador los productos surtidos antes de ser trasladados a producción en área de comedor, en sus características organolépticas, peso, cantidad, fecha de caducidad, lotes y limpieza.

#### Porcionador de materia prima

**6.4.2** Formalizar la entrega de materia prima en conformidad por el porcionador; colocando en la hoja de explosión de receta, su nombre, firma y fecha, de recibido.

| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |



PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN

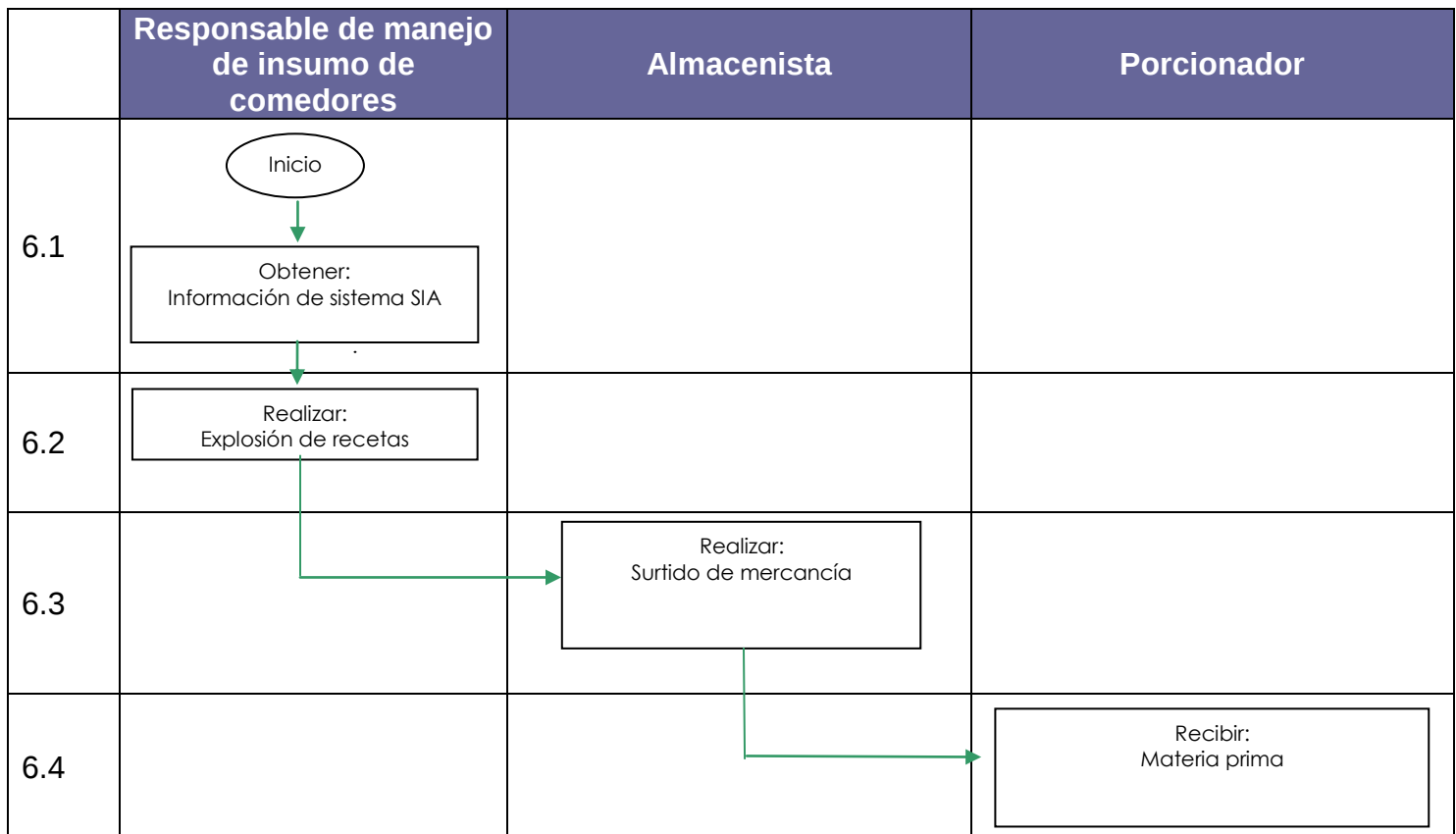
|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 8 de 9          |

## 6.5 Matriz de responsabilidades, tiempos y movimientos

### Almacenista

6.5.1 Cumplir con horario de entrega de mercancía a producción de cocina, de acuerdo con la matriz de servicios (*formato*).

## 7 Diagrama de Flujo



|                                                                                              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |



Universidad del  
Fútbol y Ciencias  
del Deporte

## UNIVERSIDAD DEL FUTBOL Y CIENCIAS DEL DEPORTE

### PROCEDIMIENTO PARA EXPLOSIÓN DE RECETAS Y SURTIDO DE INSUMOS A PRODUCCIÓN

|                   |                                      |                         |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| ALMACÉN OPERATIVO | Vigente a partir de:<br>OCTUBRE 2020 | Clave:<br>UFD-ALM-PR-05 |
|                   | Versión: 1.0                         | Página: 9 de 9          |

|     |  |                                                                                                                |
|-----|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.5 |  | Cumplir:<br>Matriz de responsabilidades,<br>tiempos y movimientos presupuestal<br>a demás integrantes del área |
|-----|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 8 Resultado deseado / Entregables

El pronto surtido y calidad de la materia prima a producción de comedores: optimizando tiempos y recursos en el proceso

#### 9 Indicador (es)

| Indicador | Descripción                 | Factor     | Formula                                                                                                            | Frecuencia | Meta                            |
|-----------|-----------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------|
| Surtido   | Entrega de insumos a cocina | Eficiencia | $\frac{\text{Recepción de mercancía cantidad y tiempo}}{\text{Surtido de mercancía cantidad y tiempo}} \times 100$ | Diario     | <b>Objetivo</b><br><b>100 %</b> |

#### 10 Aportación al Modelo UFD

Contribuir al componente de servicios en la UFD, área de comedores.

|                                                                                              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboró                                                                                      | Autorizo                                                   | Revisó                                                                    | Libero                                                                               |
| P. ING. AGUSTÍN G. CISNEROS<br>CONTRERAS<br>RESPONSABLE DE MANEJO DE<br>INSUMOS EN COMEDORES | C. P. JULIO CESAR GARCIA<br>DIR. ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS | L.A. ROSA ANGÉLICA BEJARANO<br>LÓPEZ<br>COORDINADORA DE<br>COMPETITIVIDAD | DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS<br>PRESIDENTA DEL CONSEJO DE<br>GOBIERNO UNIVERSITARIO |
| Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte              |                                                            |                                                                           |                                                                                      |