



5. Informe de Autoevaluación

Diagnóstico de las actividades sustantivas desarrolladas en 2007, destacando los aspectos relevantes, las dificultades superadas, los resultados obtenidos y los impactos generados, en función de su Programa Anual de Trabajo 2007.

Desde su creación, CIAD ha respondido a la problemática social y económica relacionada con la alimentación y el desarrollo regional, a través de proyectos, asesorías, consultorías y servicios que responden a las necesidades de los sectores agrícola, ganadero, pesquero, industrial y comercial, salud y educativo, este año no ha sido la excepción. Los resultados que ponemos a su consideración definen nuestro trabajo durante el 2007.

Dentro de las tres actividades sustantivas de nuestro quehacer institucional está la investigación. Los resultados para este rubro indican que la meta planteada fue cumplida en su totalidad, en los cuatro indicadores comprometidos. Resalta que tres de ellos (proyectos con financiamiento externo, publicaciones indizadas y publicaciones arbitradas por investigador) fueron superados. De este último indicador, es importante mencionar que el compromiso adquirido de los cinco proyectos de libros para publicación durante el año fue cumplido.

La segunda actividad sustantiva del Centro se refiere al rubro de Formación de Recursos Humanos. En éste, los cuatro indicadores fueron cumplidos; sin embargo, es importante resaltar que la meta programada en el número de investigadores con doctorado fue de 95, mientras que la meta alcanzada fue de 102, demostrando con esto el interés de la institución por mejorar la calidad de los servicios ofrecidos a la sociedad.

En el rubro de vinculación, la tercera actividad sustantiva del CIAD, se lograron captar recursos externos superiores a los planteados como meta, de la misma manera los ingresos propios obtenidos por servicios, asesorías y cursos resultaron mayores de lo esperado. La parte de productos de divulgación tuvo un incremento considerable, ya que se han estado realizando acciones de difusión más efectivas que en años pasados que han resultado en una mayor fructificación.

Con los resultados obtenidos y anteriormente mencionados se puede observar en general que se continúa trabajando a marchas forzadas para poder alcanzar las metas propuestas en los indicadores estratégicos de la institución, por lo que se seguirá buscando contar con personal de gran capacidad y calidad para lograrlo.

- **Desarrollo y/o Avance en Proyectos de Investigación Científica, Social, Humanística y/o Desarrollo Tecnológico**

El personal total del Centro en el 2007 se conformó por 180 investigadores, 156 técnicos académicos y 85 administrativos. El aumento en el número de investigadores fue del 3.4% con respecto al ejercicio anterior y del 2.4% en el personal administrativo; el personal técnico se mantuvo igual comparado al período del 2006. (Figura 1).

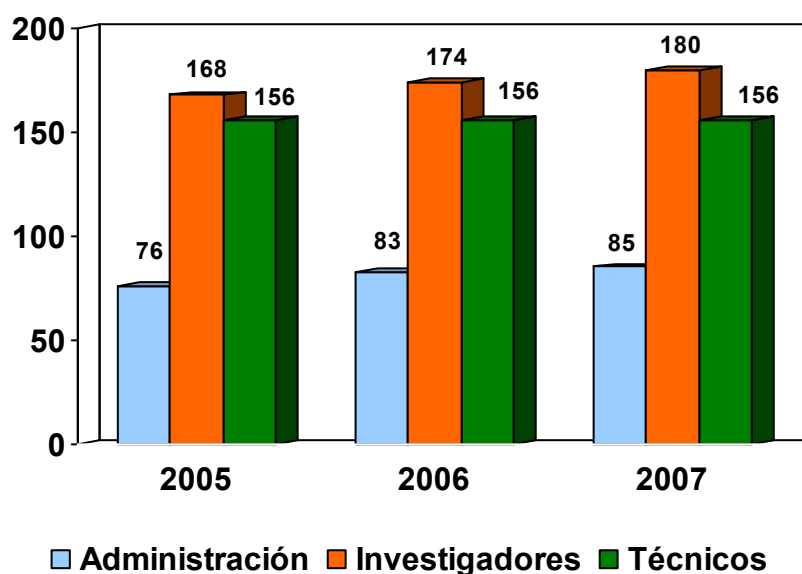


Figura 1. Personal científico, tecnológico y administrativo.

El personal de investigación estuvo compuesto por 108 investigadores titulares y 72 asociados en las diferentes Coordinaciones; de los cuales el 57% cuenta con Doctorado y 83 pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) (Ver Tabla 1).

Tabla 1. Distribución de Personal de Investigación por Categoría Interna y nivel en el SNI 2007.

Coordinación	Núm. Inv. Titulares		Núm. de Inv. Asociados		Nivel en el SNI			
	Con Doctorado	Con Maestría	Con Doctorado	Con Maestría	C	I	II	III
Nutrición (Nutr)	11	2	0	8	1	6	0	1
Ciencias (CA)	9	2	2	5	3	5	0	2
DTAOV (TAV)	9	3	0	11	0	4	2	0
DTAOA (TAA)	17	0	0	12	2	4	4	2
Des. Reg. (DR)	11	6	1	13	1	8	2	0
Guaymas (Gys)	6	0	1	2	1	3	2	1
Mazatlán (Maz)	16	0	1	8	1	12	1	0
Culiacán (Cln)	6	1	3	3	1	5	0	0
Delicias (Del)	4	0	0	0	1	1	1	0
Cuauhtémoc (Cuauh)	5	0	0	2	0	5	1	0
Total	94	14	8	64	11	53	13	6

En la Figura 2 se muestra la modificación en el número de investigadores asociados (con maestría) y de investigadores titulares (con doctorado) respecto al año anterior. Lo anterior derivó de la alta de dos nuevos investigadores, al reingreso de uno y a la modificación en el tipo de categoría de tres investigadores más.

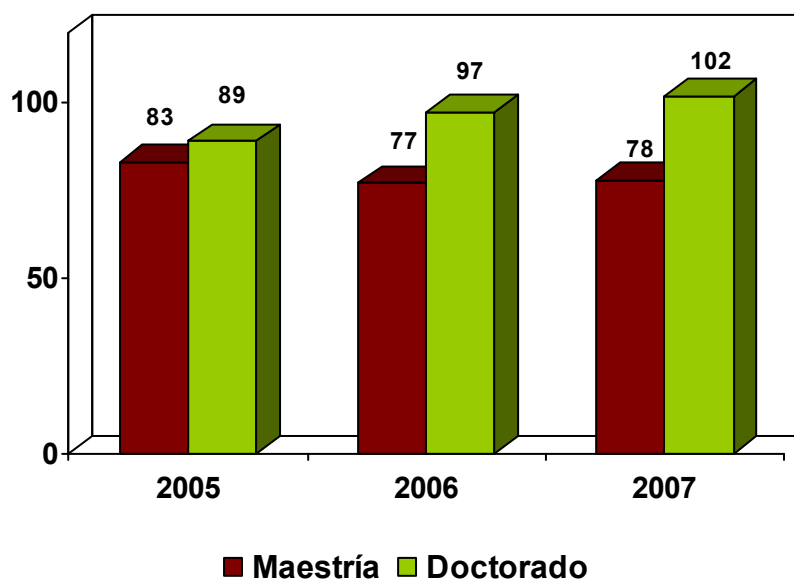


Figura 2. Personal de investigación, por grado académico.

El 46% del personal científico estuvo adscrito al SNI, lo cual significó que 83 de los 180 investigadores pertenecieran a este Sistema, representando un aumento del 11% con respecto al año anterior y del 4% de la meta propuesta para este periodo (Figura 3). En la Figura 4 se observa el número de miembros en el SNI del total de investigadores considerando todas las Coordinaciones Académicas.

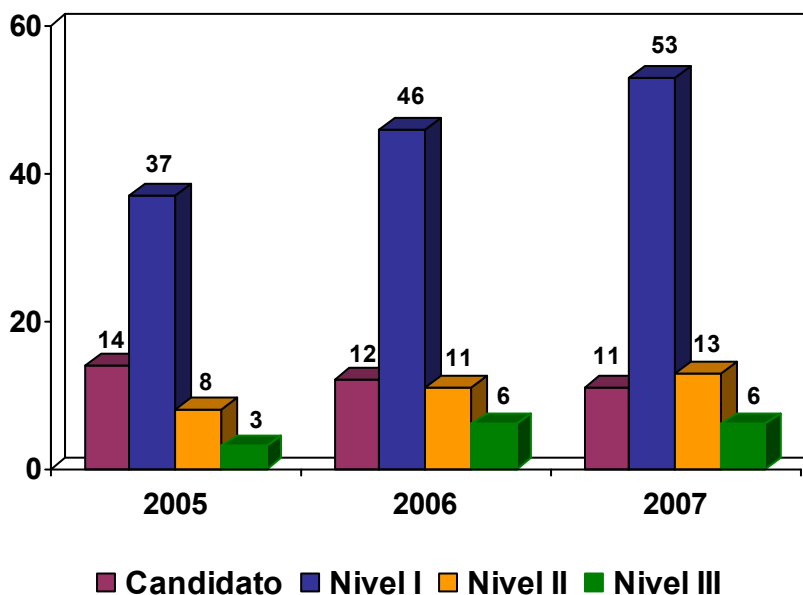


Figura 3. Distribución del Personal de Investigación en el SNI.

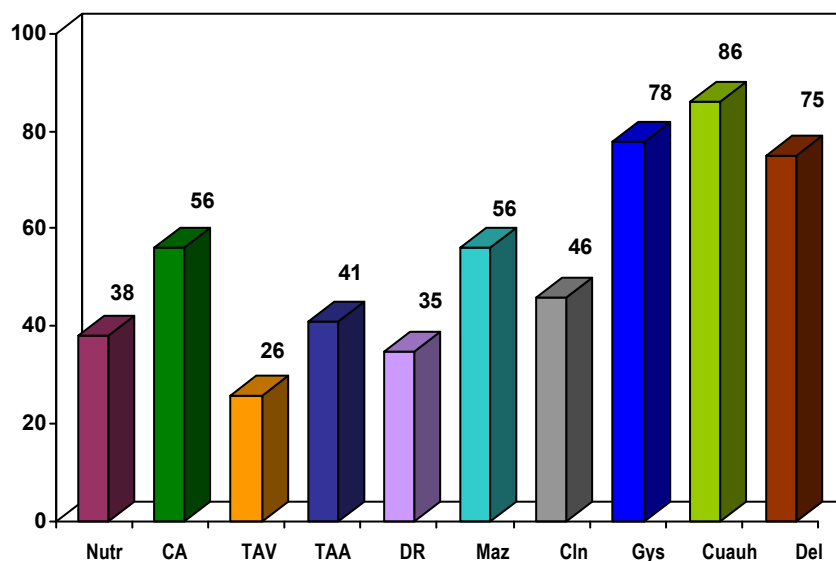


Figura 4. Porcentaje del personal de investigación en el SNI, por Coordinación Académica.

Es notable que en la figura 4 se destaque a las Unidades de Cuauhtémoc, Guaymas y Delicias por su mayor porcentaje de personal en el SNI, sin embargo, es importante aclarar que en cada una de las Coordinaciones, el número de investigadores asociados, titulares y totales con las que cuenta varía y que es lo que hace que se modifique ese porcentaje, ya que se considera al total de investigadores, como se muestra en la figura 5.

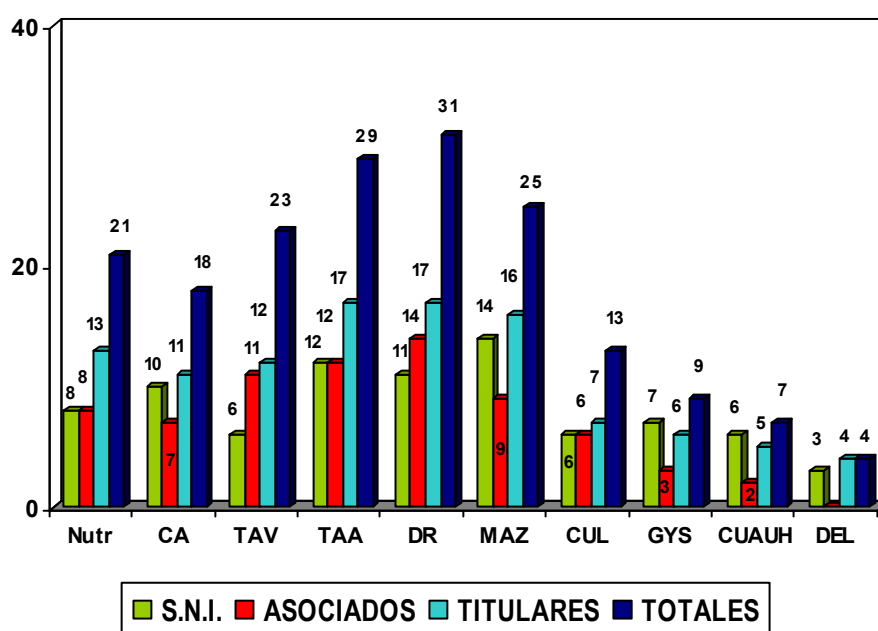


Figura 5. Personal de Investigación por categoría interna y nivel en el SNI.

Los resultados de la convocatoria del 2007 y que entrarán en vigor en enero del 2008 modificarán positivamente y de manera global los resultados mostrados en el 2007, ya que incrementarán. El esfuerzo y deseo de los investigadores del CIAD por formar parte del SNI nos fortalece año con año, ya sea integrándose en algún nivel o mejorando su nivel actual.

Nuestra institución ha logrado importantes avances en el transcurso del 2007, en lo que se refiere al rubro de la investigación ha conseguido aumentar el número de sus proyectos, de los cuales se deriva una cantidad considerable de publicaciones y cuyos resultados son benéficos para la sociedad. Éstos resultados han sido publicados en revistas de gran impacto indizadas y arbitradas, así como en las revistas de divulgación. Sin pasar por alto, la importancia de las publicaciones en capítulos o artículos en libros especializados que competen a las actividades de nuestra institución.

La meta programada para el indicador “publicaciones arbitradas por investigador”, fue sobrepasada obteniéndose 0.91 productos, derivados de las 163 publicaciones arbitradas e indizadas (117 artículos, 41 capítulos en libros y 5 libros) siendo la meta de 0.80. De los artículos arbitrados e indizados, 97 se publicaron en revistas indizadas en el ISI, 8 en CONACYT y 7 en otros índices (Anexo 1). Lo anterior representa que el 96% de los artículos están en revistas indizadas. Cabe mencionar que las publicaciones se han realizado en 85 revistas diferentes y de aquéllas de las que se obtuvo su factor de impacto fueron promediadas presentando como resultado el valor de 1.6, reflejando con ello, la calidad de las mismas. En el Anexo 2 se enlista el total de publicaciones arbitradas.

La Figura 6 muestra la relación de publicaciones por el total de investigadores adscritos a las Coordinaciones académicas respectivas. Es importante resaltar que todas ellas contribuyeron en cierta medida para alcanzar la meta, inclusive algunas de ellas como TAV, TAA, Gys y Cuauh, la superaron, por tal motivo la meta alcanzada resultó mayor a la programada para este año.

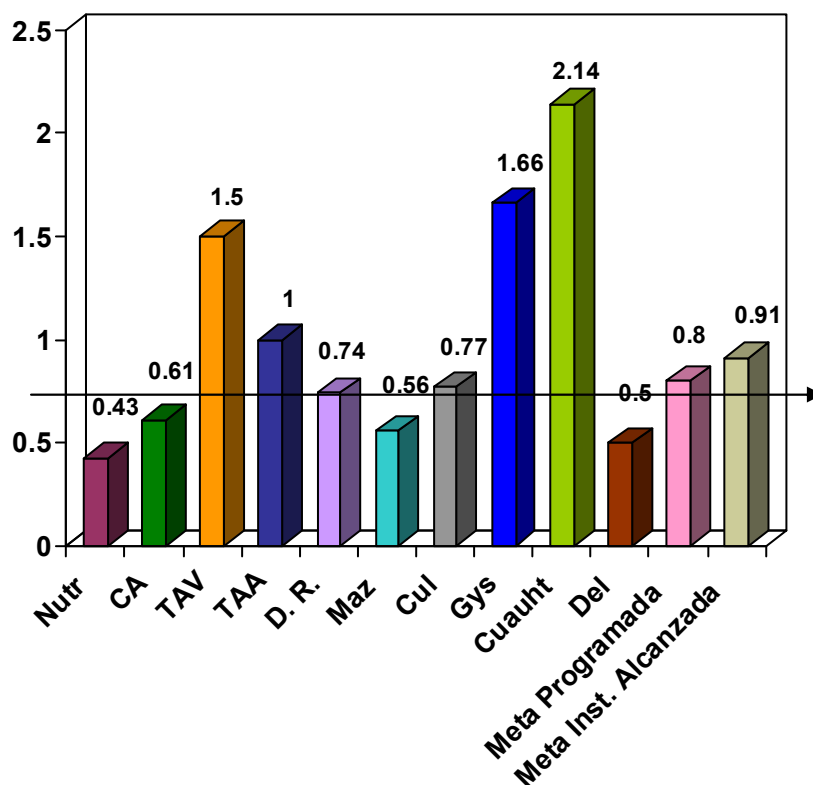


Figura 6. Relación de publicaciones arbitradas por investigador por Coordinación académica.

Como se mencionó anteriormente, también se contó con la producción y edición de libros por investigadores del Centro, lo cual resulta también de gran interés para la institución. Este año se publicaron siete obras especializadas. Por un lado tuvimos los libros de: Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos, Masculinidad e Intimidad: Identidad, Sexualidad y Sida, Masculinidad y violencia homicida, Los Jornaleros Agrícolas, Invisibles Productores de Riqueza. Nuevos Procesos Migratorios en el Noroeste de México y Recent Advances in Alternative Postharvest Technologies to Control Fungal Disease in Fruits & Vegetables. Por otro lado, el caso de la Revista Estudios Sociales (RES), la cual sigue avanzando en su consolidación ya que en el 2007 aparecieron los números 29 y 30. Asimismo, se obtuvo el ingreso de la Revista en el Índice de Revistas Mexicanas de Investigación Científica y Tecnológica del CONACYT. Con la consolidación alcanzada por la revista al quedar integrada en este índice, se estima que un siguiente paso sea aumentar su periodicidad; es decir, que se vuelva una revista cuatrimestral, para que en lugar de los dos ejemplares al año que se producen actualmente, sean tres.



Por último, en lo que se refiere a las participaciones en eventos científicos, en base a los resultados de los proyectos realizados, estás resultaron

favorecedoras para el año en cuestión. Para congresos, el porcentaje aumentó con respecto al año anterior en un 119%, mientras que el número de conferencias impartidas aumentaron en un 79%, lo que significa que el personal de investigación se interesa en la difusión de los resultados y temas de interés del Centro hacia la sociedad. (Figura 7).

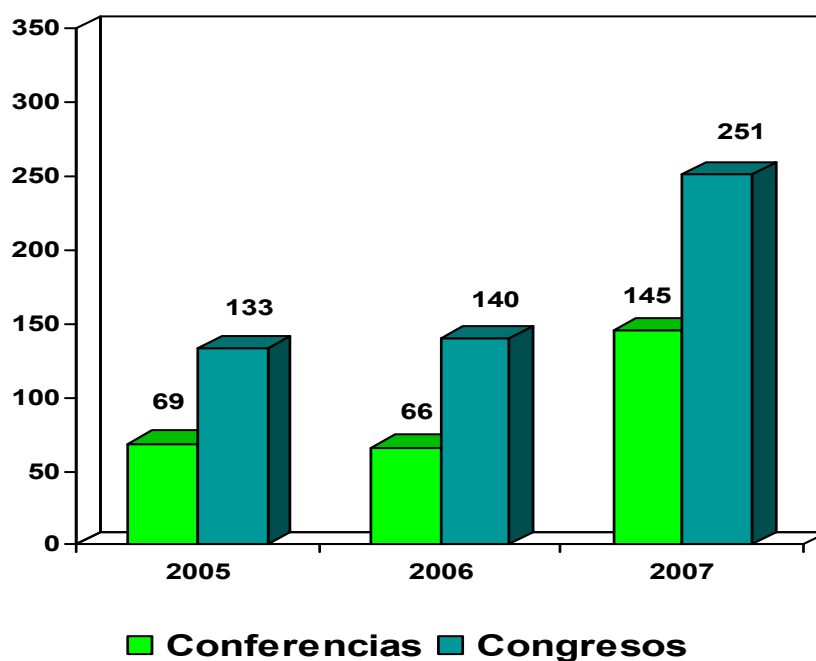


Figura 7. Participación en eventos científicos.

Nuestra institución ha logrado importantes avances en el transcurso del 2007 en lo que se refiere al rubro de investigación y vinculación. El interés final es abordar la resolución de los problemas de los diferentes sectores de la sociedad, tanto en el ámbito empresarial, social y académico, a través de proyectos de interés común. Los recursos obtenidos del CONACYT, así como de las diferentes Secretarías, se destinan para la realización de dichos proyectos encauzándolos a los de mayor importancia para el país. De esta misma manera y como ha sucedido en años anteriores los Fondos Mixtos (CONACYT-Gobiernos Estatales), las Fundaciones Produce y los Consejos Estatales de Ciencia y Tecnología, así como otras instituciones de la región han canalizado apoyos económicos para contribuir en la solución de los problemas que enfrentamos a través del tiempo.

Actualmente se sigue contando con proyectos de alto impacto, como es el caso del Programa de Desayunos Escolares, así como el de Desarrollo de

Técnicas para la Detección del Virus Influenza H5N1 e Implementación de un Programa Estatal de Monitorio y Vigilancia Epidemiológica, que probablemente continuarán, por la relevancia en cuestión de nutrición y salud pública para nuestra sociedad. Por otro lado, se continúa ofreciendo apoyo a proyectos del sector productivo mediante el laboratorio de residuos tóxicos, de análisis microbiológicos y fisico-químicos de alimentos.

En el transcurso de este periodo también se han obtenido recursos de fundaciones internacionales como RHO Industries., Fundación de Ayuda al Desarrollo de la Universidad de Pernambuco, The Cristensen Fund, Techsphere Veterinary, Volcani Center Agricultural Research Organization, Sonoran Institute, Schering-Plough, ARS-USDA, entre otros, con el fin de llevar a cabo proyectos específicos que coadyuven en el mejoramiento de la región.

En el 2007 estuvieron en operación un total de 261 proyectos, de los cuales 215 fueron financiados parcial o totalmente por instancias externas, representando un financiamiento del 82%, resultando igual comparado a lo registrado en el año anterior, con lo cual se alcanzó la meta programada en este año, pero además se logró sobrepasar, al contar con una relación de 1.2 proyectos con apoyo externo por investigador. En la Figura 8 se advierte que alrededor del 51% de los proyectos financiados con recursos externos están apoyados por CONACYT, seguido por diferentes instancias públicas o fundaciones del país.

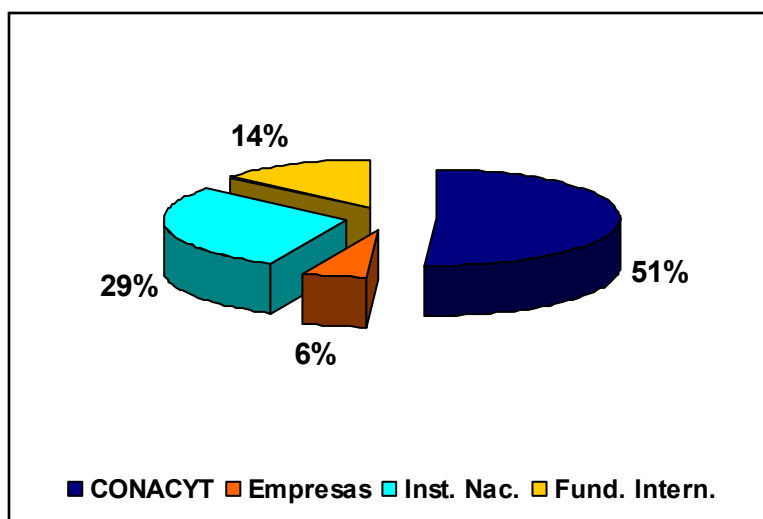


Figura 8. Fuente de financiamiento de los proyectos en operación durante el 2007.

La respuesta de nuestros investigadores en las diferentes convocatorias se ha incrementado, debido principalmente a que en el transcurso de los últimos años son menos los recursos fiscales destinados a investigación, por lo que buscan responder a dichas convocatorias y lograr obtener recursos externos para sus proyectos. Durante el 2007 se logró la aceptación de 10 proyectos por parte de CONACYT en su convocatoria de Ciencia Básica 2006, los cuales iniciaron después del primer semestre del 2007. También fueron aceptadas otras propuestas por otras instancias financiadoras, como las Fundaciones Produce (9), el Fondo Mexicano a la Conservación de la Naturaleza (1), Instituciones extranjeras (11), etc. Las Unidades y/o Coordinaciones que presentan el 100% de sus proyectos vigentes financiados con recursos externos son las de Culiacán y de Cuauhtémoc, seguidas por la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal con 95%, la Unidad de Mazatlán 89%, la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal y Ciencias de los Alimentos con el 83%, las Unidades de Guaymas y Delicias con un 75%, la Coordinación de Nutrición con un 74% y por último, la Coordinación de Desarrollo Regional con el 44%.

A continuación se mencionan las actividades realizadas en algunos proyectos de investigación de las diferentes Coordinaciones académicas, así como los resultados obtenidos y la importancia de los mismos.

Coordinación de Nutrición

Responsable: Dra. Ana María Calderón

Proyecto: Evaluación de riesgos del consumo de soya modificada genéticamente.

Antecedentes: La comercialización de productos alimenticios de cultivos modificados genéticamente (MG), es un hecho a nivel mundial. Aunque básicamente 4 países los producen, todos los demás se ven involucrados tanto por sus posibilidades de ser productores, como por su consumo. Uno de los problemas más graves con este tipo de productos, ha sido su regulación. es necesario avanzar en la evaluación de riesgos y un paso importante es el impacto de su consumo.

Resultados: La soya comercial en su mayoría es GM. No hay diferencias en la expresión de compuestos biológicamente activos entre la soya GM y la Convencional.

La soya GM es comparable a la CONV en capacidad para el mantenimiento y crecimiento animal. Sin embargo, la GM afectó al páncreas, con respuesta adaptativa muy rápida y regeneración completa a los 30 días.

Impacto: El proyecto ha establecido una técnica de fácil implementación para la extracción del ADN de la soya y detección del evento transgénico, de suma importancia para México, ya que aun no cuenta con técnicas estandarizadas para la detección de transgénicos y nuestra reglamentación exige contar con ellas. A lo largo de la ejecución de este proyecto y con los resultados obtenidos se han impartido más de 15 conferencias informativas sobre transgénicos y la ley que los regula en diversos foros académicos y sociales.

Coordinación de Ciencia de los Alimentos

Responsable: Dra. Evelia Acedo

Proyecto: Selección de levaduras involucradas en la elaboración del Bacanora.

Antecedentes: En diversas instancias de la producción y comercialización del Bacanora existe un gran interés por establecer un criterio de "calidad" de la bebida. A la fecha aún no se cuenta con el, debido en parte a que el proceso de producción es muy artesanal y a que se desconoce la composición química de la materia prima (piñas del maguey) utilizada. Otro punto importante es que debido al proceso artesanal utilizado, se desconoce el tipo y cantidad de microorganismos que participan en la fermentación, además el papel que juegan en la producción de etanol así como de los compuestos que le dan sabor y aroma a la bebida. Por lo que en este proyecto se planteó: estudiar la microbiota involucrada en la fermentación de los jugos de agave para la producción del Bacanora, en los municipios de la Sierra de Moctezuma y del río Sonora, de la denominación de origen.

Resultados: Se aislaron y caracterizaron cepas de microorganismos a lo largo del proceso de fermentación de Bacanora. Durante todo el proceso se encontraron cepas de *Sacharomyces*, sin embargo al principio de la fermentación se encontraron cepas no-*Sacharomyces*. Se encontró mediante caracterización enológica parcial que el 62.5% de las cepas son productoras de CO₂, el 95.3% toleraron concentraciones de etanol en el intervalo de 3 al 20%, 97.6% crecieron a 37°C mientras que 69% lo hicieron a 42°C, un 67% de las cepas se desarrollaron en un rango de pH de 3 a 7.5. Existe una gran diversidad genética de cepas de *Sacharomyces* por lo que se caracterizaron genómicamente, ya que dicha caracterización es un requerimiento para el registro de patentes y de cepas de levaduras con importancia industrial. Las pruebas genómicas fueron en base a cariotipos, RFLPs de ADN y los resultados se analizaron en la base de datos Yeast-id y con el programa BioNumerics. Las cepas caracterizadas inicialmente como pertenecientes a *Sacharomyces* mostraron claramente la separación en dos grupos *Sacharomyces* y no-*Sacharomyces*. La caracterización molecular por RFLPs está en proceso y se espera terminar en marzo. Utilizando 10 cepas de *Sacharomyces* se llevaron a cabo microvinificaciones encontrándose una que presenta las mejores características organolépticas de la bebida. Se organizó un concurso de Bacanora para determinar, en base al gusto de los consumidores, la(s) mejor(es) características de calidad organoléptica de la bebida.

Impacto: Contribuir al mejoramiento y homogenización de la calidad de la bebida Bacanora.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal

Responsable: Dr. Martín Tiznado

Proyecto: Evaluación de la Actividad Fungicida de Isotiocianatos y Elucidación de los Mecanismos de Respuesta del Genoma del Hongo a estos Compuestos.

Antecedentes: Los resultados de este proyecto han demostrado que los isotiocianatos (ITCs) son compuestos relativamente económicos de obtener, con una actividad fungicida potente, de amplio espectro y no mutagénicos, por lo que pueden ser utilizados para control de hongos durante la postcosecha de frutas y hortalizas de forma sostenible. Sin embargo, en los resultados también encontraron que *A. alternata* es capaz de desarrollar adaptación transitoria a los ITCs, lo cual hace necesario estudiar las respuestas moleculares del hongo para conocer sus mecanismos de respuesta adaptativa.

Impacto: Elucidar las respuestas moleculares de los hongos a los ITCs generará evidencias experimentales que pueden ser utilizadas para potenciar la actividad fungicida de los ITCs a través de inhibir algún componente crítico del mecanismo de adaptación de los hongos a estos compuestos. Esto hará posible desarrollar un tratamiento para control de infecciones fúngicas que puede ser utilizado de forma eficaz y acorde con el concepto de prácticas sostenibles de control de infecciones fúngicas en productos hortofrutícolas a nivel postcosecha.

Coordinación Tecnología de Alimentos de Origen Animal

Responsable: Dra. Belinda Vallejo y M.C. Aarón González

Proyecto: Evaluación de la Calidad y Autenticidad de Leche Líquida y en Polvo de los Programas Sociales de DIF.

Antecedentes: El Laboratorio de Calidad y Autenticidad de los Alimentos ha desarrollado, desde 1995, diversas metodologías analíticas de vanguardia para determinar la autenticidad de la leche. Gracias a estas metodologías y al análisis estadístico multivariado de los datos generados, es posible diferenciar leches auténticas de aquellas que han sido adulteradas (proteínas ajenas a la composición natural de la leche, grasas vegetales, polvos rehidratados, etc.).

Resultados: Las metodologías desarrolladas, están siendo recomendadas por DIF Nacional (SNDIF), a los Sistemas Estatales DIF (SEDIF), para que se verifique la autenticidad de la leche líquida y en polvo, que se ofrece en los diferentes programas sociales de alimentación. Nuestro laboratorio ha colaborado estrechamente con el SNDIF y los SEDIF de 24 estados de la República Mexicana en esta labor. Asimismo ha contribuido a la generación de un Marco de Referencia para el Seguimiento y Vigilancia de Leche Líquida y en Polvo, el cual enmarca de forma ordenada, los pasos a seguir.

Impacto: 69% de los SEDIF en México, han verificado la calidad y autenticidad de la leche destinada a sus programas de alimentación.

Coordinación de Desarrollo Regional

Responsable: Dra. Diana Luque

Proyecto: Esteros comcáac: ecoturismo, cultura y naturaleza.

Antecedentes. El proyecto general del cual éste se desprende, se tituló “Estrategias de desarrollo sustentable para el Golfo de California. Caso de estudio: los seris (comcáac)”. Desde su inicio (1999) se planteó como un proyecto de investigación-acción-participativo, por lo que el Gobierno Tradicional Comcáac y el Consejo de Ancianos, solicitaron apoyo para el proyecto Escuela Tradicional, que partía de la importancia de sistematizar el conocimiento tradicional, lo cual fue propuesto como el fundamento del desarrollo sustentable comunitario.

Para que el objetivo pudiera ser logrado a largo plazo, se fundó una asociación civil, “Ctam Coyai”, cuyos socios son únicamente miembros de la comunidad seri, que funcionaría como la plataforma de gestión de fondos. En 1999, esta propuesta fue presentada como protocolo de investigación en el Programa de Doctorado de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM.

A partir de entonces se han gestionado 11 proyectos con instituciones variadas como: INE (Instituto Nacional de Ecología), WWF (World Wildlife Fund), FMCN (Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza), GGF (Global Greengrant Fund), TCF (The Christensen Fund), Cofetur (Comisión de fomento al turismo de Sonora) y Conafor (Comisión Nacional Forestal). Otras instituciones han apoyado, como COBI (Comunidad y Biodiversidad), Instituto de Ecología-UNAM, CESUES, Red Fronteriza de Salud y Medio Ambiente, entre otras.

Con estos proyectos se sistematizó el conocimiento tradicional relacionado con el manejo de los recursos naturales como la base de un ordenamiento ecológico del territorio y de un desarrollo sustentable, autogestionado. En 2005, el grupo comcáac de Ctam Coyai A.C. como parte de este proceso, decidió desarrollar un proyecto productivo: el ecoturismo. Éste constituye la fase en la que hoy se encuentra este proyecto de investigación de largo plazo.

Objetivo general: Aprovechar de manera sustentable los recursos naturales del territorio comcáac, como un proceso que fortalezca su identidad y autonomía como pueblo indígena a través de la generación de procesos que garanticen la autogestión de su desarrollo. Fase actual: ecoturismo en los esteros del territorio.

Resultados e impacto: Organización comunitaria, con base en la organización política y productiva tradicional dentro de un esquema de organización novedoso, para enfrentar los nuevos retos comunitarios, creación de un sistema de gestión de desarrollo que fortalece la identidad, refuncionaliza el conocimiento tradicional y capacita a los comcáac en materias tan variadas como administración, autogestión de proyectos y atención a turistas, sistematización del conocimiento tradicional en 4 CDs multimedia, 5 libros y 3 mapas impresos, de uso exclusivo de los comcáac, generación de ingresos económicos a través de actividades productivas sustentables y alternativas a la pesca en el Golfo de California, publicación de resultados en formato de libro, capítulos de libro, artículos en revistas especializadas y participación en eventos académicos. Se han hecho aportaciones teóricas en el campo de la ecología política, enfocadas a tender los puentes del diálogo entre pueblos indígenas y política ambiental, algunas distinciones: Mención honorífica tesis de doctorado, primer lugar en el concurso de tesis de doctorado, Asociación de Investigadores del Mar de Cortés, 2007 y Premio Nacional al Mérito Ecológico. Mención honorífica, categoría académica, 2007. Premio Nacional al Mérito Ecológico. Categoría individual, 2007, para Don Antonio Robles Torres, presidente del Consejo de Ancianos Comcáac.

Coordinación de Vinculación

Responsable: Dr. Luis Nuñez

Proyecto: Programa de servicios para incrementar la competitividad de las micro y pequeñas empresas manufactureras de hermosillo del subsector de alimentos y bebidas.

Antecedentes: La micro y pequeña empresa de alimentos y bebidas del municipio de hermosillo siendo un sector con una importante participación en la economía y empleo del municipio, con grandes posibilidades de desarrollo, actualmente enfrenta importantes desafíos. La mayoría de las micro y pequeñas empresas operan con tecnología obsoleta, tienen un incipiente o nulo desarrollo de nuevos productos y mejora en sus procesos, no obtienen productos con una calidad estandarizada, no cuentan con especialistas dentro de sus empresas, están desinformadas a cerca de los nuevos conocimientos y tecnologías en las áreas que les compete es por esto que esta institución está interesada en brindar su oferta de servicios a las micro y pequeñas empresas del subsector de alimento y bebidas del municipio de hermosillo.

Objetivo general: Mejorar la competitividad y el posicionamiento en el mercado de al menos 100 micro y pequeñas empresas del subsector de alimentos y bebidas del municipio de hermosillo, a través de la oferta de servicios especializados en las áreas de: diseño, formulación, mejora e innovación de productos y procesos, diseño y desarrollo de empaques, inocuidad, desarrollo y mejora de contenidos nutricionales, entre otros.

Resultados e impacto: Con lo anterior se logrará que las micro y pequeñas empresas cuenten con los elementos necesarios para enfrentar la rigurosa competencia con grandes industrias y organizaciones, que cumplan con los altos niveles de calidad exigidos actualmente, las legislaciones y reglamentación vigente para poder acceder a mercados nacionales e internacionales de manera exitosa. Este programa apoyará la supervivencia y el desarrollo sostenido de las micro y pequeñas empresas locales, las cuales representan una gran oportunidad de desarrollo económico para los grupos en desventaja, además de generar una importante cantidad de empleo.

Unidad Culiacán

Responsable: Dr. Jorge Siller

Proyecto: Creación, diseño y mantenimiento de un sistema automatizado de variables climatológicas en los valles de Culiacán-San Lorenzo-Elota. Ampliación y mantenimiento del sistema estatal de clima automatizado de Sinaloa.

Antecedentes: Sinaloa es una importante región agrícola que participa de manera considerable en la producción de granos, hortalizas y frutas. A la fecha de inicio del proyecto no existía un sistema automatizado de registro del clima disponible en tiempo real e histórico en sus principales valles agrícolas, que permitiera a los agricultores conocer a detalle estas variables y utilizarlas en su beneficio.

Resultados: Existe un Sistema Estatal de Clima Automatizado en Sinaloa (SECAS) que informa en tiempo real e histórico a través de una página web (www.ciad.edu.mx/clima) las condiciones climáticas cada 15 minutos de 47 puntos localizados estratégicamente en sus principales valles agrícolas. El sistema permite graficar y genera información más específica que permite al agricultor tomar decisiones más acertadas en sus actividades.

Impacto: La página web cuenta con un registro histórico de 89,993 visitas a partir de Noviembre del 2006. Los datos se utilizan para establecer modelos de predicción de plagas y enfermedades y para determinar frecuencia de riegos. La información de temperaturas, velocidad y dirección de viento es utilizada en los invernaderos y para calibrar las aspersiones. Los datos ayudan a predecir los tiempos de cosecha y al mismo tiempo son utilizados por los fondos de aseguramiento y de protección civil. Los datos son utilizados principalmente para modelos de predicción de plagas y enfermedades y para establecer frecuencia de riegos. La información sobre temperaturas, velocidad y dirección de viento son utilizadas para calibrar las condiciones más favorables de aspersión. Los datos sirven para predicciones de madurez de los cultivos (fechas de cosecha) y para conocer el desarrollo de las plagas. La información de las estaciones ayuda a los agricultores a tener registradas las condiciones cuando se aplicaron agroquímicos y a cumplir con los protocolos de seguridad de los cultivos.

Unidad Mazatlán

Responsable: Dra. Cristina Chávez

Proyecto: Desarrollo, aplicación y evaluación de un modelo de buenas prácticas de cultivo de camarón para evitar la introducción y dispersión del virus de la mancha blanca

Antecedentes: Las enfermedades son actualmente el principal factor que limita el crecimiento de la actividad acuícola y en particular de la camaricultura. En los últimos años (1994- 2007), las enfermedades virales han impactado el cultivo de camarón en el Noroeste del país, afectando económica y socialmente a las comunidades y al sector privado. Las pérdidas han sido cuantiosas y numerosas fuentes de empleo han estado en riesgo, así como divisas importantes para el país. La respuesta de los diferentes sectores involucrados en la problemática y la actitud positiva de los productores acerca de la necesidad de realizar cambios en su forma de producir, fueron decisivos para la realización de este proyecto.

Resultados: Diagnósticos sobre las medidas de bioseguridad en los centros de producción camaronícolas seleccionados, que representan a la mayoría de los existentes en el Noroeste del país. Evaluación de las diferentes prácticas aplicadas en la producción que pudieran tener influencia negativa en la salud de los organismos en cultivo y en el ambiente. Asesoramiento sobre el uso responsable de químicos y fármacos. Asesoramiento y capacitación dirigida a la toma de decisiones acertadas de acuerdo a las circunstancias y de las diferentes situaciones epidemiológicas de las granjas. Con los resultados obtenidos se elaboró el manual titulado "Buenas Prácticas y Medidas de Bioseguridad en Granjas camaronícolas" en el cual se proponen 12 medidas dirigidas a disminuir el riesgo de introducción y dispersión de patógenos dentro

y fuera del centro de producción. Se imprimieron 1000 ejemplares de dicho manual que fueron distribuidos en forma proporcional a los Comités de Sanidad Acuícola de los diferentes estados productores de camarón (860 granjas). Así mismo, se hicieron 1000 copias PDF del mismo documento que fueron distribuidos entre productores del país. Desde el punto de vista académico se publicaron 3 trabajos y uno más está por enviarse, se presentaron trabajos en 6 foros nacionales e internacionales y se produjeron 4 tesis de licenciatura.

Impacto: La zona de influencia durante el proyecto, fue principalmente el estado de Sinaloa, sin embargo a través de la difusión de avances en diferentes foros y reuniones con productores y representantes de los Comités de Sanidad Acuícola de los estados de Sonora, Sinaloa, Nayarit, Baja California y Baja California Sur se han ido aceptando y adoptando de manera paulatina, las medidas sugeridas en el manual y con ello, una reducción en el número de brotes epizooticos y en el impacto de los mismos. Se espera que las mismas medidas se adopten en los estados productores de camarón del Golfo de México. Actualmente, con la experiencia acumulada en este proyecto, los porcentajes de sobrevivencia registrados se han incrementado, se aprecia una mayor conciencia en los productores respecto al cuidado del ambiente y al movimiento responsable de organismos acuáticos vivos, muertos y sus productos. Se espera que con Ley de Pesca y Acuicultura recientemente aprobada, las autoridades de SENASICA, tomen en consideración el manual para la elaboración de lineamientos normativos relacionados con el tema. La reducción del impacto de las enfermedades en el sector acuícola, le da competitividad a la actividad y con ello se favorece la formación de fuentes de empleo, obtención de divisas y bienestar social en general.

Unidad Guaymas

Responsable: Dra. Jacqueline García

Proyecto: Monitoreo de la calidad del agua para uso humano y del ambiente en el Río Hardy, Baja California, México.

Antecedentes: El Río Hardy es el dren colector principal de las aguas residuales de uso agrícola en el Valle de Mexicali, B.C. No obstante, el río ha dado lugar a una gran variedad de actividades turísticas, caza y pesca además de ser un componente muy importante de la cultura indígena Cucapá. Recientemente, se aprobó un proyecto binacional para construir una planta de tratamiento de aguas residuales (Las Arenitas) que trate las aguas de la ciudad de Mexicali, que en lugar de descargarlas sin tratar en el Río Nuevo, las descargue tratadas en el Río Hardy. La planta de tratamiento ya entró en operación en octubre del 2007. El trabajo que estamos realizando desde principios del 2006 y hasta la fecha, es el de documentar la calidad bacteriológica y química de las condiciones en el Río Hardy, así como evaluar las consecuencias en la población residente.

Objetivo general: Monitoreo de calidad del agua y condiciones ambientales en el Río Hardy antes y durante la descarga de aguas tratadas de la planta Las Arenitas Mexicali II, así como el impacto de la calidad de agua en la salud de la población residente

Resultados: Los resultados de los análisis realizados en muestras colectadas antes de la descarga de las Arenitas fueron: 1) concentraciones bajas o no detectables de mercurio, plomo y cadmio en agua, sedimento y peces del Río Hardy, el único elemento que estuvo por encima de la recomendación para protección de vida silvestre fue el selenio, el cual es un elemento que se encuentra en todo el Río Colorado y es de origen natural; 2) se detectaron plaguicidas organoclorados en agua incluyendo residuos de DDE y DDT, en sedimento se encontró BHC, heptacloro, endosulfan, DDE y DDT, estos últimos dos compuestos presentaron concentraciones por encima de lo recomendado para protección de organismos acuáticos. Sin embargo, en peces se detectaron niveles bajos de DDE; 3) las concentraciones de sólidos disueltos totales en el Río Hardy promedian 7,567 ppm, esto es dos veces la concentración que puede soportar la vegetación nativa; 4) los coliformes fecales (E. coli) promediaron 972 MPN/100 ml, lo cual está por encima de los 200 NMP/100ml recomendados por la Secretaría de Salud para uso recreativo; 5) Se confirmó que de 52 adultos expuestos al Río Hardy, 6 presentaron enfermedades gastrointestinales y 4 presentaron erupciones cutáneas inmediatamente después de nadar en el río. Posterior a la operación de la planta, los resultados preliminares

con que contamos no han sido como se esperaban, ya que las concentraciones de E. coli se elevaron a mas de 100,000 NMP/100 ml. Claramente, la planta de tratamiento no tiene la capacidad esperada, por lo que se han iniciado pláticas con las instancias involucradas para remediar esta situación.

Impacto: El Río Hardy genera una derrama económica de aproximadamente 3 millones de pesos anuales y recibe a 20,000 turistas al año. Por lo tanto, los daños o los beneficios que se logren obtener con las descargas de aguas tratadas de las Arenitas tienen un gran impacto social y económico. Los datos que se generaron en el proyecto de antes de la descarga son muy importantes para poder argumentar los cambios necesarios en la calidad de agua entregada al Hardy, y de esta manera poder apoyar los proyectos de desarrollo sustentable que se tienen planeados para el Río Hardy.

Unidad Cuauhtémoc

Responsable: Dra. Elizabeth Carvajal

Proyecto: Caracterización y evaluación de las propiedades funcionales de una nueva goma de maíz con aplicaciones en la industria agroalimentaria

Antecedentes: Las gomas alimenticias son ampliamente utilizadas como agentes espesantes, estabilizantes, agentes de encapsulación, entre otras aplicaciones. Los cereales son fuente de gomas con aplicaciones alimenticias pero su uso y comercialización son menos comunes ya que su obtención se considera hasta el momento costosa. La cantidad de goma de maíz insoluble en agua presentes en la cascarrilla del grano de maíz es alta (30-40%), por lo que constituye una fuente comercial interesante de esta goma. Sin embargo, su extracción implica una hidrólisis alcalina para poder solubilizarla en agua. En nuestro país se generan diariamente cantidades importantes del líquido residual de la nixtamalización llamado nejayote. Este líquido contiene residuos de cascarrilla de maíz que han sido sometidos a un tratamiento alcalino durante el cocimiento en cal, entre ellos, la goma de maíz. De esta manera, el nejayote puede representar una fuente potencial interesante de goma. Este uso permitiría además dar un uso alternativo a un residuo altamente contaminante.

Objetivo General: Caracterización físico-química y funcional de una goma de maíz recuperada del residuo de la nixtamalización.

Resultados: El proceso desarrollado en CIAD Cuauhtémoc para recuperar la goma de maíz ha permitido un rendimiento de extracción del 8% (p goma/v nejayote). La goma de maíz posee características interesantes como lo son: una viscosidad comparable a la de la goma arábica, un alto contenido en un antioxidante natural, el ácido ferúlico, capacidad de formar geles covalentes, una buena capacidad emulsificante y texturizante. A partir de este proyecto se ha generado la patente No PA/a/2005/008124 "Método para la obtención de goma de maíz a partir del líquido residual de la nixtamalización del grano de maíz". Carvajal-Millán, E., Rascón-Chu, A., Márquez-Escalante, A. CIAD. Este proyecto fue ganador del segundo lugar nacional del Premio a las Mujeres Inventoras e Innovadoras, emisión 2007, en la categoría invención en investigación organizado por INMujeres, CONACYT, IMPI, AMC, IPN. Colaboraciones internacionales: Dra. Valérie Micard (ENSA, Montpellier, Francia); Dr. Mirko Bunzel (Universidad de Minnesota, E.U.A.); Dr. Kevin Hicks (ERRC, USDA, Estados Unidos). Publicación internacional. Maize bran gum: extraction, characterization and functional properties. Carbohydrate Polymers, 69, p. 280-285. Publicación nacional. Utilización del nejayote para la producción de una goma alimenticia. Ciencia y Desarrollo, CONACYT. Abril, 2007, p. 69. Cinco tesis de licenciatura y posgrado.

Impacto: La extracción de goma de maíz a partir de nejayote permite dar un uso alternativo a este residuo industrial. La capacidad de gelificación de esta goma le confiere un alto potencial de aplicación en la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica. La implementación de un método alternativo de extracción de goma de maíz podría tener un impacto socio-económico importante en nuestro país.

Unidad Delicias

Responsable: Dra. Graciela Ávila

Proyecto: Interacción molecular *Colletotrichum gloeosporioides*-frutos de aguacate Hass mexicano

Antecedentes: Debido a la agresividad de *C. gloeosporioides* se inició con el análisis de estas cepas por técnicas moleculares: multilocus. Se realizaron aislamientos del hongo en frutos enfermos en Michoacán.

En los primeros resultados se encontró al hongo *Colletotrichum acutatum* causando antracnosis en frutos de aguacate. En México solo estaba reportado *C. gloeosporioides* como el agente causal de esta enfermedad. Personal de investigación del CIAD U. Delicias está reportando por primera vez en México a *C. acutatum* en el Journal Plant Disease 91:1200. First report of the anamorph of *Glomerella acutata* causing anthracnose on avocado fruits in Mexico. Autores: Ávila, Silva y Teliz. 2007. Posteriormente, se realizó el último muestreo de aguacates enfermos con antracnosis en Michoacán y Estado de México. A partir de los aislamientos se realizó un análisis filogenético de secuencias de la región ITS (Internal Transcribed Spacer) del rDNA. Se utilizaron los Primers ITS5/NL4 para amplificar: una secuencia parcial del gen ribosomal 18S RNA; la secuencia completa del gen ribosomal ITS1, 5.8S RNA, y ITS2; y el gen ribosomal 28S RNA. Cada secuencia obtenida se comparó con secuencias depositadas en el GenBank. Los resultados de las pruebas moleculares de las cepas obtenidas en este estudio indicaron que los aislamientos corresponden a *C. gloeosporioides* y a *C. acutatum*, *C. crassipes* y *C. boninense*. Las secuencias de todas las especies se depositaron en el GenBank bajo los siguientes números de acceso: EF221828 (CP/HSR-04), EF221829 (CP/HSR-13), EF221830 (CIAD/GAQ-30), EF424484 (CIAD/GAQ-31) para *C. gloeosporioides* y EF221831 (CIAD/GAQ-01), EF175780 (CIAD/GAQ-34) para *C. acutatum*. EU126051, EU294261, EU294262, EU294263, EU294264, EU294265 para *C. crassipes* y EU294266 y EU294267 para *C. boninense*.

Se está redactando los primeros reportes de *Crassipes* y *boninense*. Además, se envió el código de ética a la Dirección general de sanidad vegetal para reportar nuevos patógenos.

- **Formación de Capital Humano**

Otra de las actividades sustantivas de nuestra institución, además de la investigación, es la formación de recursos humanos de excelencia, rubro muy importante entre la comunidad científica y tecnológica. Los académicos adscritos al Centro junto con la Coordinación de Programas Académicos continúan unificando esfuerzos para poder conseguirlo.

En relación a la Certificación de los Programas de Posgrado de CIAD, se hace énfasis que al crearse el Padrón Nacional de Posgrados (PNP) de SEP y CONACYT en el 2002, CIAD solicitó el ingreso de los Programas de Doctorado y Maestría en Ciencias al Padrón de Excelencia. Además, solicitó el registro de un programa de nueva creación, el de Maestría en Desarrollo Regional. El Programa de Maestría en Ciencias fue evaluado como de alto nivel en el PNP, el de Doctorado no ingresó y el de Maestría en Desarrollo Regional quedó en el PIFOP 1.

En el 2004, los Programas de Doctorado en Ciencias y de Maestría en Desarrollo Regional, quedaron evaluados dentro del PIFOP 2, con el compromiso de consolidarlos para el 2006. Esto se logró plenamente, quedando ambos programas como de alto nivel en el PNP.

En el 2007 se cumplieron los 5 años convenidos del Programa de Maestría en Ciencias en el PNP, por lo que se ingresó a la convocatoria para una nueva evaluación. A inicios del 2008 se dictaminó a este programa como Consolidado, dentro del Padrón Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC). El único indicador que no alcanzó para la Competitividad Internacional, fue el porcentaje de profesores con SNI II y III, que fue de 26% en lugar del 30% requerido.

En el 2010, se cumplen los 5 años en el PNP de los Programas de Doctorado en Ciencias y de Maestría en Desarrollo Regional, y deberán someterse a la convocatoria respectiva las solicitudes de evaluación.

Es importante señalar que los Programas de Posgrados impartidos por el CIAD tienen alta relevancia a nivel regional, nacional e internacional, ya que contamos con alumnos que provienen de distintas instituciones en diferentes

estados alrededor del país, así como del extranjero, lo anterior se muestra en el Anexo 3 de este mismo punto.

El sistema integral y la organización con que cuenta la Coordinación de Programas Académicos ha hecho posible mejorar la calidad de los posgrados, permitiendo y motivando a que los alumnos se integren y permanezcan hasta la terminación de sus estudios para que alcancen su grado en los tiempos estimados para ello, aunque esto no se ha logrado en su totalidad, se tiene que la mayoría de los alumnos de Maestría están concluyendo sus estudios entre los 24 y 29 meses. Lo anterior se ha logrado debido principalmente a que se cuenta con Comités de Tesis encargados de llevar a cabo una revisión muy cercana de los avances de los trabajos de investigación, pero además, se cuenta también con un Comité de Docencia integrado por profesores-investigadores de las diferentes áreas, quienes dan apoyo revisando cualquier anomalía o dificultad que se pudiera presentar.

Algunos estudiantes se introducen rápidamente al ámbito científico a través de su exposición en eventos de divulgación científica como congresos nacionales e internacionales, reflejándose esto finalmente en la obtención de premios en las áreas de nutrición o de tecnología de alimentos. Además, a la terminación de sus estudios, los egresados que cumplen con el perfil requerido, ya sea de instituciones o empresas que se ponen en contacto con la Coordinación de Programas Académicos logran integrarse al campo laboral en diversas áreas de la investigación o la docencia.

En la Figura 9 se puede observar el número de estudiantes inscritos en los Programas de Posgrado del 2002 al 2007, advirtiéndose un ligero pero permanente aumento en las inscripciones anuales tanto de los programas de Maestría, como en el de Doctorado. En el 2007 la atención de estudiantes de posgrado se incremento 9.8% con respecto a la meta y aumentó 15% en comparación a la del año anterior.

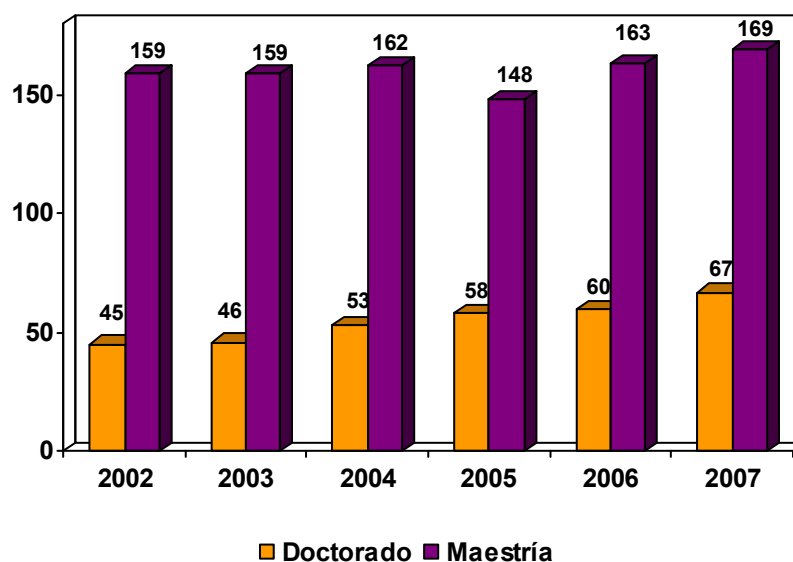


Figura 9. Estudiantes atendidos de Maestría y Doctorado.

La ejecución de los criterios y políticas para estudiantes y profesores por parte de la Coordinación de Programas Académicos continúa ofreciendo resultados muy satisfactorios, ya que se ha logrado titular en este año a 45 estudiantes de Maestría en Ciencias y 2 de Maestría en Desarrollo Regional, sumando un total de 47. La Figura 10 muestra la excelente respuesta y compromiso por parte de la Unidad Culiacán ya que tituló al 25.5% del total, seguido por la Coordinación de Nutrición y Dirección de Tecnología de Alimentos de Origen Animal con el 19%, mientras que la Unidad de Mazatlán fue de 17%. La Coordinación de Tecnología de Origen Vegetal contribuyó con el 8.5%, mientras que Ciencias de los Alimentos y Desarrollo tuvieron un desempeño similar al titular al 4.2% del total y por último la Unidad Guaymas participó con el 2.12%.

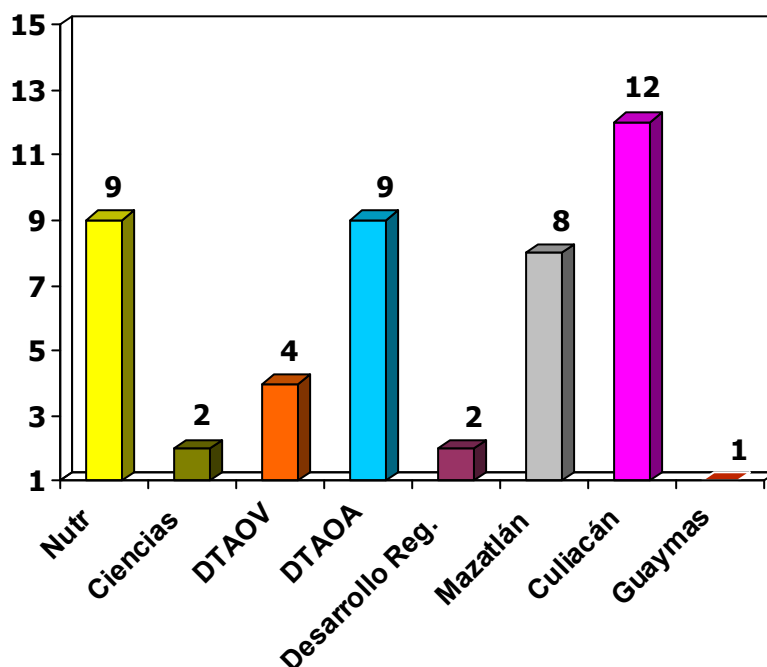


Figura 10. Estudiantes de Maestría titulados por Coordinación académica.

El programa de Maestría en Ciencias ha graduado a 404 estudiantes, mientras que la Maestría en Desarrollo Regional suman 28 en total, 14 de la primera generación (2002-2004) y 14 de la segunda (2004-2006), habiendo obtenido el título los dos estudiantes restantes de esta segunda generación a principios del 2007. Se espera que a finales del 2008 empiecen a titularse los estudiantes de la tercera generación. Mencionado lo anterior, el número total de egresados de los programas de Maestría de nuestro Centro desde 1985 hasta la fecha suman 432.

El Programa de Doctorado en Ciencias avanza lentamente; sin embargo, este es uno de los años que más estudiantes han ingresado en comparación con los años anteriores, no obstante son sometidos a estrictas reglas para poder ser aceptados e ingresar en el Programa. Otra de las ventajas que se tienen en la institución, es que dependiendo del desempeño mostrado por estudiantes del Programa de Maestría en Ciencias, éstos pueden ser promovidos al Programa de Doctorado después de un año de cursos en ese programa.

En el 2007 se titularon 12 estudiantes de doctorado, sobresaliendo la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal con el 33.3%, seguido por la Coordinación de Ciencia de los Alimentos con el 25 %, un 16.6% de la Coordinación de Tecnología de Origen Vegetal y un 8.3% de las Coordinaciones de Nutrición, Culiacán y Cuauhtémoc (Figura 11). A la fecha, un total de 62 Doctores en Ciencias se han titulado bajo la dirección de investigadores del Centro y en las líneas de investigación de su interés. En este último año la eficiencia terminal promedio fue de 46 meses a partir de su egreso.

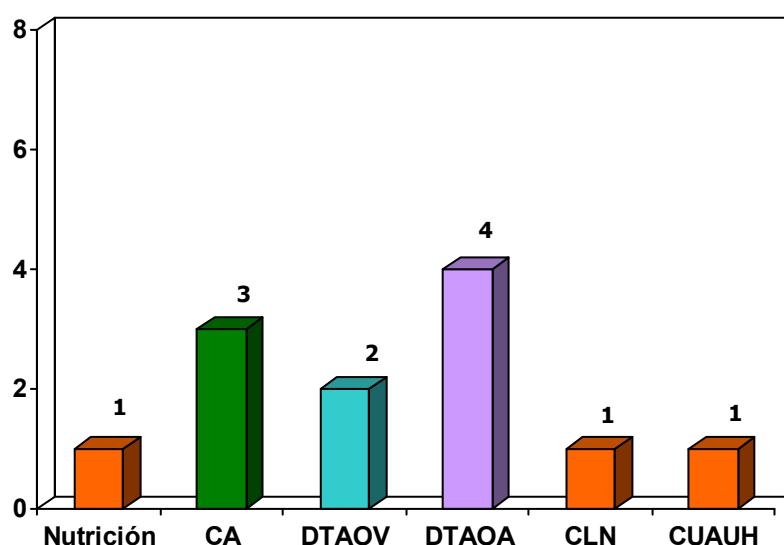


Figura 11. Estudiantes de Doctorado titulados por Coordinación Académica.

Es importante mencionar que el CIAD ha logrado obtener buenos resultados en la titulación de sus estudiantes, siendo muy satisfactorio para la consolidación de los programas de Posgrado. En la Figura 12 se observa un aumento del 5.3% con respecto al año anterior. En el anexo 4 se presenta el listado de los egresados de Posgrado, así como el nombre y director de tesis.

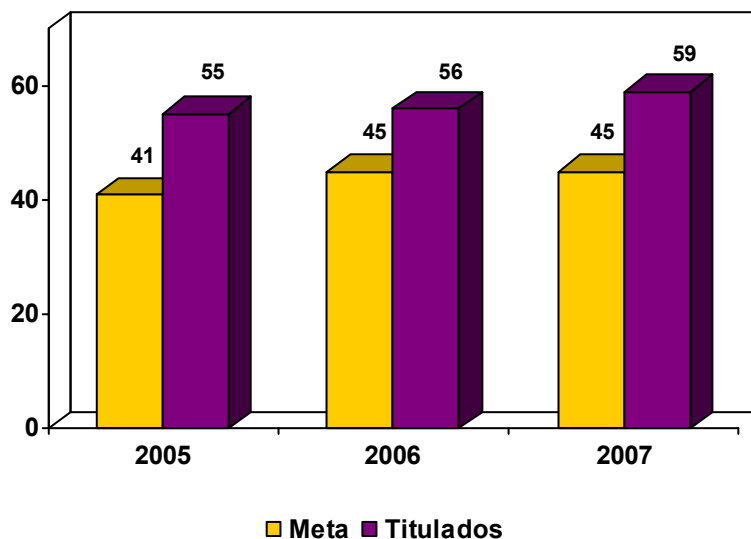


Figura 12. Estudiantes de Posgrado titulados.

Cada uno de los Programas de Posgrado presenta un plan de estudios de acuerdo a las líneas de investigación bajo las cuales se rigen las diferentes áreas de especialización del Centro. Las materias que se imparten semestralmente tienen claramente señalados los subtemas, así como los objetivos de los mismos; además, son evaluadas por el mismo profesorado y se cuenta con un minucioso seguimiento para que exista congruencia en la secuencia de los cursos. En el 2007 se impartieron un total de 88 materias de posgrado, representando un 31% más que el año anterior.

Es relevante mencionar que la planta de profesores-investigadores con la que contamos en el Centro presenta una alta calidad académica y son los encargados de impartir los cursos de docencia. Asimismo, algunos de ellos también fungen como directores y/o codirectores de tesis de posgrado de los mismos estudiantes. Un número significativo de profesores-investigadores ha realizado estancias sabáticas y posdoctorales en instituciones o universidades principalmente del extranjero. Los profesores son evaluados semestralmente por cada uno de los estudiantes con relación a la congruencia del curso, el cumplimiento de los objetivos y enseñanza, la motivación y exigencia del profesor hacia los estudiantes. La opinión y comentarios de los alumnos son importantes

en la retroalimentación para los profesores. Se considera a través de criterios bien definidos, que los estudiantes de doctorado obtengan su grado en el menor tiempo posible para que puedan incursionar de inmediato al ámbito laboral con el desarrollo de nuevos proyectos, en función de las convocatorias disponibles. Con lo anterior, los egresados podrán aumentar el número y la calidad de sus publicaciones y subsecuentemente poder aspirar a ingresar al Sistema Nacional de Investigadores.

A través de los años, la planta docente se ha visto fortalecida por la participación de académicos de reconocido prestigio del país y del extranjero, que forman parte de los comités de tesis de los estudiantes o que asisten a este Centro con la finalidad de impartir conferencias, talleres o cursos cortos en las áreas de conocimiento de la institución. De ello se desprenden colaboraciones interinstitucionales como la realización de proyectos de investigación y de estancias entre el personal de investigación o de estudiantes. Los investigadores invitados durante el 2007, así como la institución de origen y nombre de la conferencia se presentan en el Anexo 5.

En lo que se refiere al Programa de Iniciación a la Investigación, se puede mencionar que durante el 2007 se lograron atender a 39 alumnos de diferentes instituciones de educación superior que realizaron el servicio social y 23 las prácticas profesionales, de estos últimos, 13 terminaron sus actividades en el 2007. El mayor número de alumnos atendidos son aquéllos que llevan a cabo actividades de investigación como parte de sus trabajos de tesis, requisito indispensable para obtener el título de licenciatura correspondiente, otorgado por la universidad de origen. Además, se contó con 103 tesis de los cuales 19 (18%) presentaron el examen de grado. La Figura 13 muestra el número de estudiantes de licenciatura titulados por área académica. La finalidad primordial de este Programa es promover el interés de los estudiantes por la ciencia y la tecnología para que continúen con los estudios de posgrado.

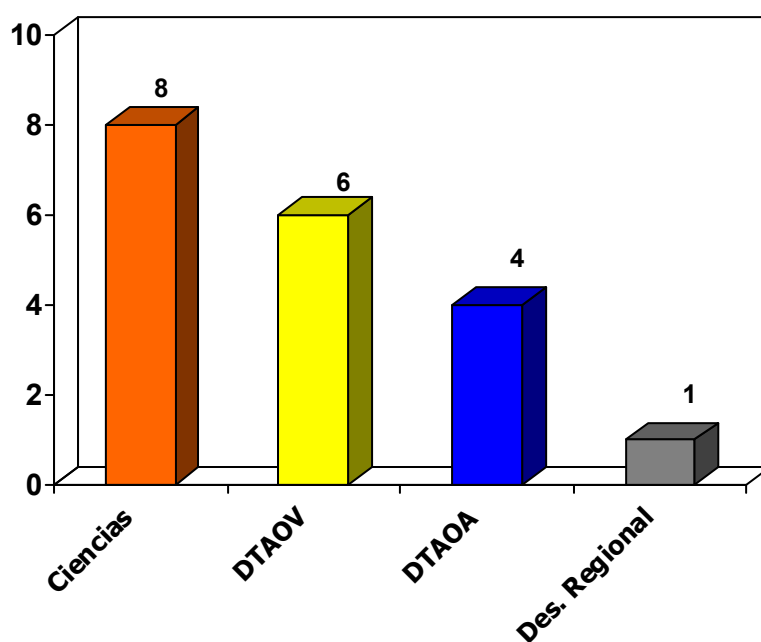


Figura 13. Estudiantes de Licenciatura titulados adscritos por Coordinación académica.

- **Actividades de Vinculación**

La Vinculación con los sectores empresariales, sociales y académicos es otra de las actividades sustantivas del Centro, la cual está siendo fortalecida cada vez más a través de las acciones generadas en la institución tales como la promoción de servicios analíticos y cursos de capacitación, así como la difusión de las actividades y líneas de investigación internas, logrando con ello apoyar principalmente a los diversos sectores de la sociedad con marcadas problemáticas y necesidad para su resolución.

En el 2007 el área de difusión realizó un gran esfuerzo promoviendo varios reportajes sobre investigaciones recientes y aspectos generales del Centro (artículos periodísticos), publicaciones, promoción de actividades y cursos de capacitación a través de notas. Además, monitoreó algunas otras donde se destacó la opinión o apoyo que brinda a la comunidad. También se encargó de gestionar algunas entrevistas en prensa, televisión y radio de investigadores que expusieron sus proyectos y resultados obtenidos, así como la difusión del XXV aniversario del CIAD.



El fortalecimiento de la vinculación con el sector productivo se ha visto favorecido por la actividad del área de difusión. En el transcurso del año participó activamente en diversos foros, espacios tecnológicos, en los cuales se informa a la empresa (pequeña, mediana y grande) o instituciones de los programas de asesoría y consultoría, cursos de capacitación y servicios que el CIAD ofrece en el área de la alimentación. Este marco también ha permitido la promoción de los

programas de posgrado (Maestrías y Doctorado) que imparte la institución y se han aprovechado las ferias de libro para la venta de nuestras publicaciones.

En el transcurso del año se atendieron a aproximadamente 602 visitantes de 19 instituciones del país. Para promover en las escuelas de educación preescolar y primaria se incorporó desde hace dos años la Semana del Niño durante el mes de abril, de tal manera que en esta ocasión se contó con un total de 163 niños de 3 escuelas diferentes: Centro de Desarrollo Infantil de la Secretaría de Salud, Un mundo Mejor y Centro de Educación Bilingüe, quienes conocieron nuestras instalaciones y lo que se hace en ellas, lo anterior a través de recorridos y demostraciones prácticas en los laboratorios, además de una presentación con información dirigida a niños de su edad para su total comprensión.



Mediante exposiciones, talleres, conferencias, visitas guiadas a los laboratorios con prácticas especiales para los educandos se llevó a cabo la 14va. Semana de Ciencia y Tecnología. El evento fue inaugurado el 22 de octubre en Expoforum, donde se impartieron dos conferencias: “Cambio Climático Global” y “La Situación Actual de la Investigación y Tecnología en México”.

La intención principal de este tipo de eventos es presentar de manera atractiva la relación entre la ciencia y la tecnología con la vida cotidiana. Y a su vez que los estudiantes de los diferentes niveles de educación interactúen con el conocimiento.

Del 23 al 26 de octubre en las instalaciones de CIAD, se realizaron conferencias, prácticas de laboratorio, recorridos y exposición de las líneas de investigación de nutrición y sus proyectos a los visitantes de la semana de la Ciencia y Tecnología. El total de visitantes a este evento fue de 550 alumnos de diferentes escuelas, dichos alumnos y maestros experimentaron una gran

experiencia y mostraron un mayor interés por la ciencia y la tecnología. Así pues, CIAD contribuye una vez más en la transmisión y en la generación de conocimiento de nuestros futuros jóvenes científicos.



Por otro lado, se editaron los seis números del Volumen 16 del Boletín CIAD. La información contenida en dicha publicación se encuentra disponible en la página www.ciad.mx/boletin. Además, se publicaron una serie de artículos en la revista de divulgación Ciencia y Desarrollo.



La firma de convenios con los diversos sectores es otra parte importante dentro de lo que es la vinculación. La Figura 14 muestra el número de convenios de colaboración general y específicos que fueron firmados en años anteriores que aún se encuentran activos y los suscritos en el transcurso del 2007. Se advierte que el 32.6% corresponden a los acuerdos con el sector privado; el 22.7% con el sector público; el 20% con Universidades; el 15.1% con instituciones o fundaciones en el extranjero (RHO Industries, Fundación de Ayuda al Desarrollo de la Universidad de Pernambuco, The Cristensen Fund, Techsphere Veterinary, Volcani Center Agricultural Research Organization, Sonoran Institute, Schering-Plough, ARS-USDA) y por último 10.7% con Centros de Investigación.

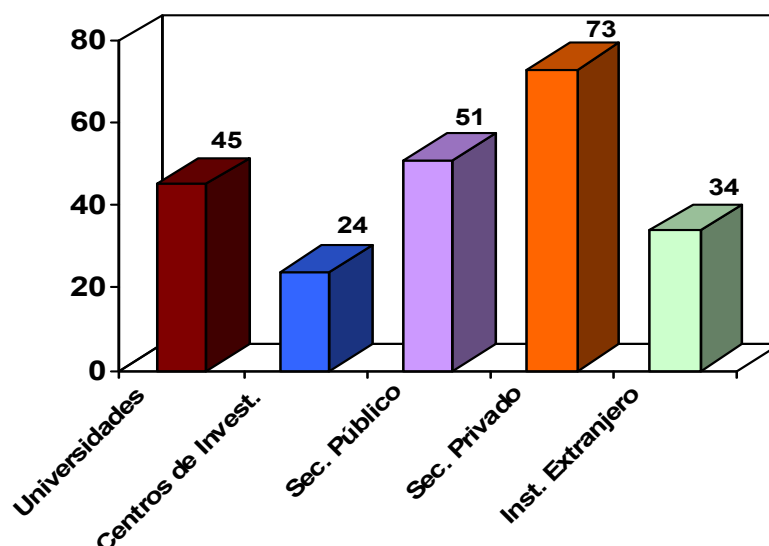


Figura 14. Convenios de Colaboración vigentes a 2007.

A diciembre de 2007 los convenios vigentes aumentaron en un 0.4% con respecto al año anterior; además, se incrementó en 1.8% en comparación a la meta propuesta para ese año (Figura 15). Es importante señalar que en muchos de los casos la colaboración con el sector privado no se plasma en convenios, debido a que se trata principalmente de servicios analíticos. Sin embargo, es de suma importancia seguir trabajando arduamente para atraer con nuestras investigaciones más colaboraciones con los diversos sectores que competen con las actividades del Centro, para que siga fortaleciéndose y creciendo.

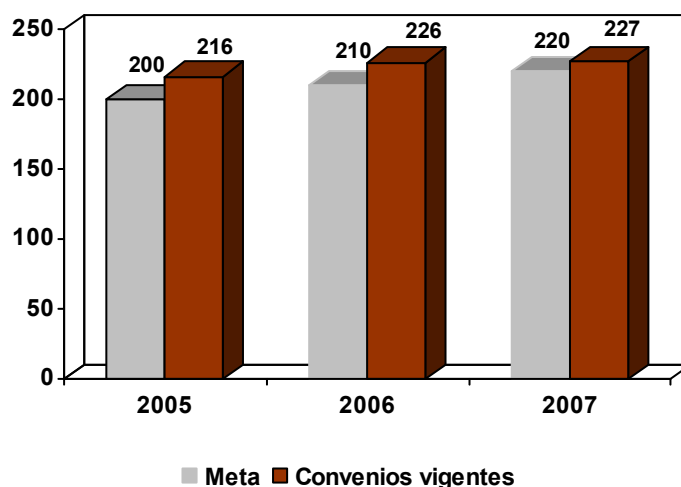


Figura 15. Convenios de Colaboración.

Un rubro importante en la vinculación con el sector público y privado ha sido la impartición de cursos de capacitación. Se mantuvo la colaboración con SENASICA en la impartición de 19 talleres de Buenas Prácticas de Inocuidad Acuícola, dirigido a personal técnico de los Comités de Sanidad Acuícola y a empleados de granjas de peces y camarón en trece ciudades de la República Mexicana, los cuales fueron ofrecidos por personal de las Unidades de Mazatlán, de Guaymas y de Hermosillo, específicamente de la Coordinación de Ciencia de los Alimentos.

La sociedad científica y empresarial demanda diversos temas de interés y relevancia que les ayude a resolver problemáticas dentro de cada ámbito, por lo cual personal capacitado de nuestra institución ha generado una serie de cursos para poder cumplir estas necesidades anualmente. En la Figura 16 se advierte un aumento casi del 10% en el número de cursos o talleres impartidos, así como un 15% en el número de asistentes comparados a los resultados del año anterior.

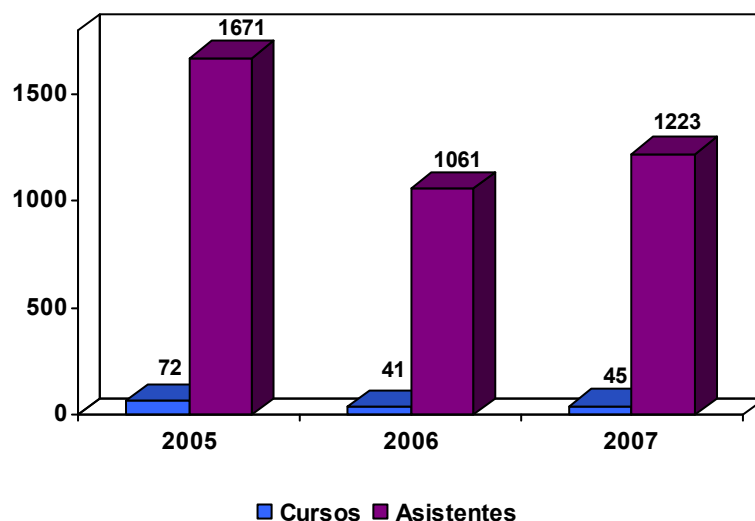


Figura 16. Cursos de capacitación y número de asistentes.

A continuación se mencionan algunos de los cursos impartidos durante el 2007.

Buenas Prácticas de Producción Acuícola de Camarón

Residuos Tóxicos y Contaminantes en Camarón

Buenas Prácticas de Manufactura en el Procesamiento Primario de Productos Pesqueros

Buenas Prácticas de Manejo en el Procesamiento del Chile

Cultivo de Microalgas

Implementación de Programas de Inocuidad Alimentaria (BPA y BPM) con Base en HACCP en Frutas y Hortalizas Frescas: Con Enfoque Práctico.

Aislamiento y Evaluación Biológica de Bioplaguicidas Derivados de Plantas para la Protección de Cultivos.

Buenas Prácticas de Producción (BPP) en Bovinos Productores de Carne. Y Buenas Prácticas de Manufactura y Sanitización en Rastros y Salas de Matanza.

Aplicaciones del HPLC a la ciencia de los alimentos.

Determinación de Nitritos por la norma NMX-AA-099-1997

Diagnóstico y Control de las Enfermedades Parasitarias de la Tilapia

La Unidad Mazatlán continúa destacando en el número de cursos de capacitación impartidos comparado a las demás Unidades, ya que sigue realizando las actividades de vinculación con el sector productivo de esa región, representando el 51% del total de los cursos (Figura 17).

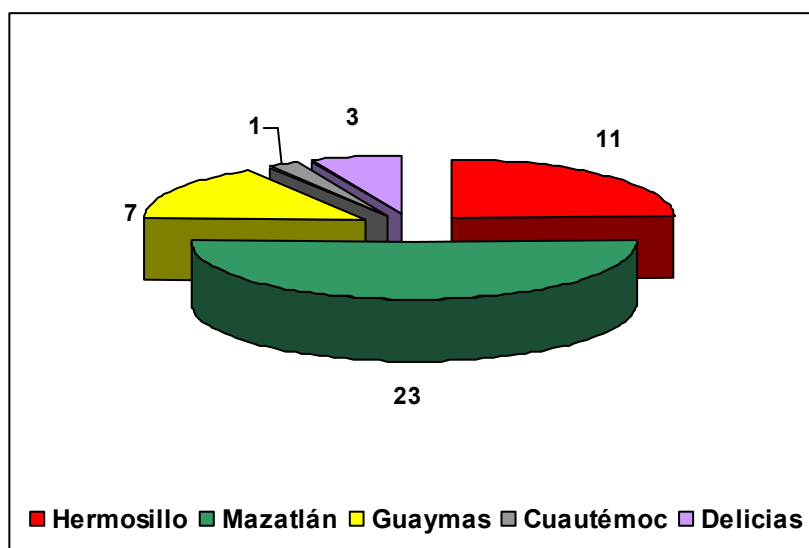


Figura 17. Cursos de capacitación por Unidad Académica.

A pesar de que las Unidades Foráneas son las que tienen mayor vinculación con los sectores empresariales del ramo agrícola y pecuario, dado el enfoque de sus actividades, las Coordinaciones de Hermosillo contribuyen de manera significativa de acuerdo a las posibilidades de personal y tiempo dedicado a esta tarea.

La principal fuente de atención a un número significativo de empresas, recae principalmente en la prestación de servicios analíticos, seguida por los cursos de capacitación y asesorías. En el transcurso del 2007 se atendieron a 865 empresas representando un 6.4% menos en comparación al ejercicio anterior. De este total, el 37.8% (327) son empresas que solicitaron algún servicio en el 2006 y que volvieron en el 2007.

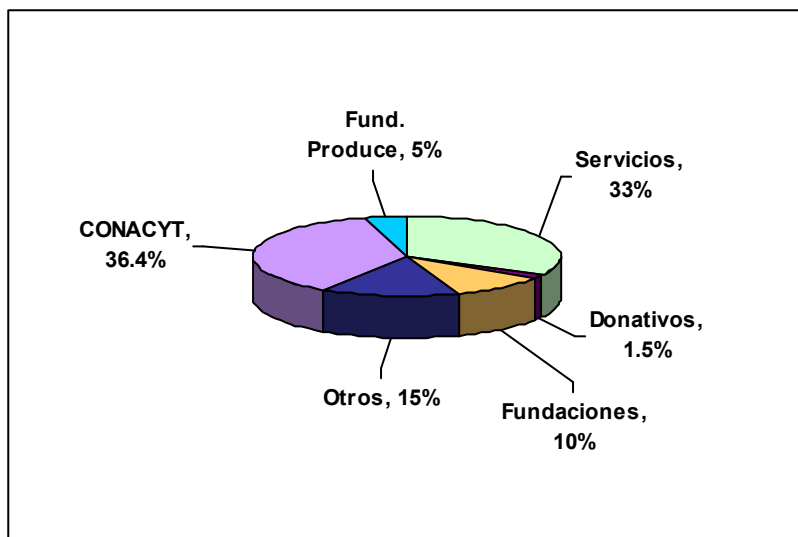
En el 2007 se realizaron alrededor de 17 mil análisis a diferentes tipos de muestras, 17% más que el año anterior, las cuales fueron procesadas en los diferentes laboratorios con que cuenta el Centro. En dichos laboratorios, además de realizarse los servicios, también son utilizados para desarrollar los diversos proyectos de investigación que se llevan a cabo en nuestra institución.

Los laboratorios con los que cuenta actualmente el Centro son de primordial importancia, debido que de allí se obtienen los resultados de las investigaciones realizadas, así como los de los servicios solicitados por diversas instancias. La acreditación de algunos de ellos ha sido un reto institucional desde el año 2000 cuando se vislumbró la factibilidad de acreditar ocho laboratorios más, dado que en ese momento sólo se contaba con el de Residuos Tóxicos. Alcanzar parcialmente esta meta ha conllevado a realizar un arduo trabajo por parte del Centro.

Cabe mencionar que en marzo del 2007 el Laboratorio de Inocuidad Agroalimentaria de la Coordinación de Alimentos de Origen Vegetal logró obtener su acreditación ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), como laboratorio de ensayos de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma Mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2000 (ISO/IEC 17025:1999) para las actividades de evaluación de la conformidad en las ramas de Alimentos, Agua y de Sanidad Agropecuaria con los siguientes números de acreditaciones: SA-0031-004/07, AG-0058-007/07 y A-0023-002/07, lo cual lo hace más competitivo e importante dentro y fuera de nuestra institución. Con esto, suman un total de seis laboratorios que han sido acreditados en nuestra institución ante la EMA:

1. Laboratorio de Residuos Tóxicos (Ciencias de los Alimentos).
2. Laboratorio de Química y Productividad Acuática (Unidad Mazatlán).
3. Laboratorio de Aseguramiento de Calidad (Unidad Guaymas).
4. Laboratorio de Aseguramiento de la Calidad de Microbiología de Alimentos (Ciencia de los Alimentos).
5. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo como Organismo de Certificación de Producto (Unidad Culiacán).
6. Laboratorio de Inocuidad Agroalimentaria (DTAOV).

La captación de recursos propios por concepto de servicios, asesorías y cursos de capacitación corresponde al 33% del total de los ingresos captados en el 2007 y representa un aumento del 52% con respecto a la meta. El resto de los recursos, provienen de aportaciones de diferentes instancias que financian los proyectos de investigación. La Figura 18 refleja el origen de los recursos captados en el 2007.



Nota1: Se consideró donativo en efectivo y en especie.

Nota2: En otros se considera \$373.2 Miles de pesos de ingresos captados por docencia.

Figura 18. Procedencia de los recursos externos captados.

En términos globales, se captaron \$63,614.8 miles de pesos distribuidos conforme se muestra en la Figura 19; este monto es 85% superior a la meta propuesta. Los rubros de servicios, proyectos con fuentes varias y Conacyt, aumentaron con relación al año anterior, mientras que el resto disminuyó.

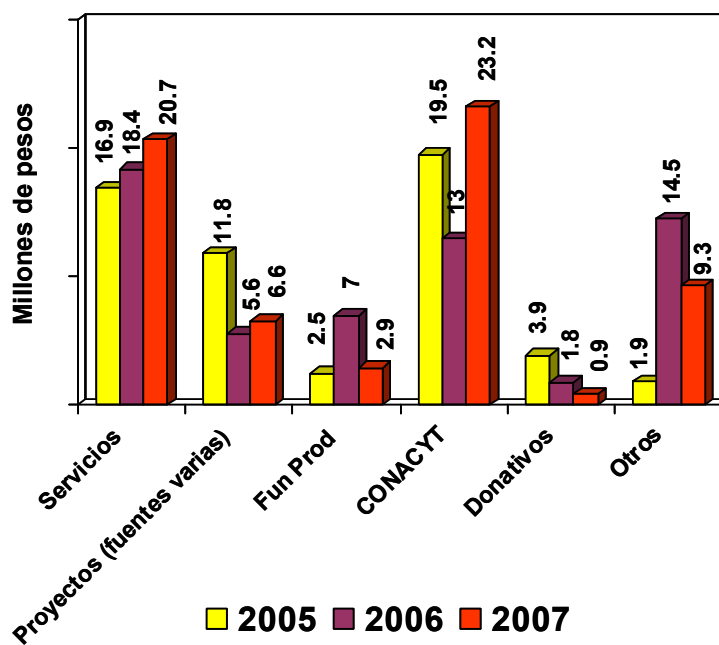


Figura 19. Procedencia de los recursos externos captados.

En este año la participación de nuestros investigadores en diferentes concursos científicos para vincularse y dar difusión a los resultados de sus proyectos, los llevó a la obtención de varios premios. Algunos de ellos se mencionan a continuación:

Dr. Assaf Torres A. J. Premio a la Innovación en Salud y Alimentación. Convocatoria 2006. "Proceso biotecnológico para la producción de vainillina por cultivo de superficie".

Luque Diana. Mención Honorífica en la categoría académica del Premio Nacional al Mérito Ecológico 2007. SEMARNAT. 5 junio 2007.

Carvajal, Millán. E. Segundo Lugar en la categoría invento en investigación del Premio a las Mujeres Mexicanas Inventoras e Innovadoras: Emisión Julieta Fierro. Por su proyecto: Utilización de nejayote para la producción de una goma alimenticia (patente en trámite No. PA/a/2005/008124.

Vallejo Galland, B. Mención Honorífica del XXXI Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2007. Categoría Profesional en Ciencia de Alimentos. Instituciones Otorgantes: Industria Mexicana de Coca-Cola y CONACYT. Lugar y Fecha: México, D.F. 8 de Octubre de 2007.

González Córdova, A. F. Mención Honorífica del XXXI Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2007. Categoría Profesional en Ciencia de Alimentos. Instituciones Otorgantes: Industria Mexicana de Coca-Cola y CONACYT. Lugar y Fecha: México, D.F. 8 de Octubre de 2007.

Calderón de la Barca, A.M., Cabrera-Chávez, F., Rouzaud-Sáñez, O., Sotelo-Cruz, N. 1er lugar BEST STUDENT POSTER AWARD. Serological response of IgA from celiac patients to prolamins of wheat and gluten-free breads treated with microbial transglutaminase. 2007 AACC International Annual Meeting, San Antonio, TX. Oct. 2007.

En relación al tema de Propiedad Intelectual, el Centro aún no cuenta con un área básica, ni personal especializado para darle un seguimiento más puntual a los trámites de patentes, sin embargo en la presente administración, se pretende establecer un programa que apoye, promueva y dirija los trámites que deberán realizarse para que los investigadores científicos logren plasmar de una manera más eficaz su trabajo científico. A pesar de lo anterior, en el presente año se logró integrar una nueva solicitud de patente ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) cuyo título es "Envase Activo con liberación controlada de tocoferol". De las otras cuatro solicitudes restantes con las que cuenta el Centro sólo se obtuvieron avances en la solicitud que lleva el título de "Método para obtener una composición, sólida con *Rhodotorula minuta*, efectiva para control biológico de antracnosis y la composición obtenida", obteniéndose el informe de búsqueda internacional, expedido el 22 de junio de 2007 por la Oficina

Española de Patentes y Marcas (administración encargada de la búsqueda internacional).

Resultados de los Indicadores del Convenio de Desempeño 2007 y metas PEF

		Meta programada		Meta Alcanzada	
Nombre	Fórmula				
1 Publicaciones arbitradas por	Publicaciones arbitradas Total de investigadores	140 174	0.80	163 180	0.91
2 Investigadores en el SNI	Total de investigadores en el SNI*100 Total de investigadores	80 174	46%	83 180	46%
3 Proyectos con financiamiento externo	Total de proyectos financiados con componente de recursos externos Total de investigadores	182 174	1.0	215 180	1.2
4 Publicaciones Indizadas (ISI)	Artículos indizados (100) Artículos arbitrados	94 100	94%	112 117	96%
5 Investigador titular con doctorado	Total de investigador con doctorado*100 Total de investigadores	95 174	54.6%	102 180	56.7%
6 Atención alumnos de posgrado	Total de alumnos atendidos en posgrado Total de investigadores con doctorado	215 95	2.3	236 102	2.3
7 Estudiantes de Posgrado Titulados	Estudiantes de Posgrado Titulados Total de investigadores con doctorado	45 95	0.5	59 102	0.6
8 Participación de investigadores en el Programa de Docencia	Investigadores que participan en el Programa de Docencia*100 Total de investigadores	80 174	46.0%	83 180	46.1%
9 Captación de recursos externos totales	Ingresos externos*100 (miles de pesos) Total de gasto corriente fiscal (miles de pesos)	34,300.0 166,740.2	20.6%	63,614.8 185,321.7	34.3%
10 Laboratorios acreditados ante entidades oficiales	No. de laboratorios acreditados hasta el año "n"*100 No. de laboratorios factibles de ser acreditados	5 9	56%	6 9	67%
11 Ingresos Propios por servicio	Ingresos por servicios, asesorías, cursos (miles de pesos) Gasto operativo fiscal (2000 y 3000*) original	13,600.00 20,561.50	0.7	20,734.90 33,780.10	0.6
12 Empresas atendidas	$\left\{ \frac{\text{No. de empresas atendidas en el año } i}{\text{No. de empresas atendidas en el año } i-1} \right\} -1 \times 100$	$\left\{ \frac{1083}{925} \right\} -1 \times 100$	17.1%	$\left\{ \frac{865}{925} \right\} -1 \times 100$	-6.5%
13 Empresas que repiten	$\left\{ \frac{\text{No. de empresas que repiten en el año } i}{\text{No. de empresas que repiten en el año } i-1} \right\} -1 \times 100$	$\left\{ \frac{353}{301} \right\} -1 \times 100$	17.3%	$\left\{ \frac{327}{301} \right\} -1 \times 100$	8.6%
14 Convenios de Colaboración con	Convenios de Colaboración vigentes Total de investigadores	220 174	1.3	227 180	1.3
15 Difusión de la investigación	Productos de divulgación Total de investigadores	152 174	0.9	189 180	1.1

* Partida 2000 y 3000= gasto en materiales y suministros totales y Servicios Generales totales
i= año evaluado
i-1= año anterior al evaluado

PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN 2007
METAS PRESUPUESTARIAS
(pesos)

1 DE ENERO DE 2007

ENTIDAD: 9ZY Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.	SECTOR: 38 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología	Página: 1 de 2
---	---	----------------

Misión: Ser un centro de reflexión crítica, multidisciplinario, articulado íntimamente a los problemas de la sociedad, generador de conocimiento útil, proactivo en la ciencia y la tecnología, y promotor de propuestas de solución en los temas de la alimentación y su vínculo con el desarrollo social y económico.

Actividad Institucional: 004 Realizar investigación científica y proporcionar servicios científicos 171,604,285

Objetivo: Generar conocimiento científico, así como su difusión en el ámbito nacional e internacional

Meta: Elevar el nivel de vida de la sociedad mediante el producto de las actividades de investigación científica

Indicador de Resultados: Publicaciones

Fórmula	Universo de Cobertura	Unidad de Medida	Meta Específica	
			Absoluto	Porcentual
$(([150] \text{ Publicaciones arbitradas en el 2007 entre el total } [170] \text{ de Investigadores}) \times 100) / ([139] \text{ Publicaciones arbitradas en el 2006 entre el total } [168] \text{ de Investigadores})$	139 Publicaciones	Publicación	150	106.6

Indicador de Resultados: Índice de proyectos

Fórmula	Universo de Cobertura	Unidad de Medida	Meta Específica	
			Absoluto	Porcentual
$(([235] \text{ Proyectos en el 2007 entre el total } [170] \text{ de Investigadores}) \times 100) / ([230] \text{ Proyectos en el 2006 entre el total } [168] \text{ de Investigadores})$	230 Proyectos	Proyecto	235	101

Indicador de Resultados: Índice de autosuficiencia

Fórmula	Universo de Cobertura	Unidad de Medida	Meta Específica	
			Absoluto	Porcentual
$(([27.7] \text{ Recursos propios } / [199.3] \text{ Recursos totales}) \text{ en el 2007 } \times 100) / ([26.1] \text{ Recursos propios } / [203.6] \text{ Recursos totales}) \text{ en el 2006}$	26,100,000 Pesos	Pesos	27,700,000	106.4

Actividad Institucional: 008 Formar Recursos Humanos en Centros Públicos de Investigación 7,217,338

Objetivo: Fortalecer la capacidad científica y tecnológica en el ámbito nacional

Meta: Incrementar el número de investigadores en ciencia y tecnología

Informe de Autoevaluación 2007

PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN 2007 METAS PRESUPUESTARIAS (pesos)

1 DE ENERO DE 2007

ENTIDAD: SZY Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. SECTOR: 38 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología Pagina: 2 de 2

Indicador de Resultados: Índice de alumnos graduados

Fórmula	Universo de Cobertura	Unidad de Medida	Meta Específica	
			Absoluto	Porcentual
(([47] Alumnos graduados en el 2007 entre total de [170] investigadores) X 100) / (([45] Alumnos graduados en el 2006 entre total de [168] investigadores)	45 Alumnos Graduados	Alumno	47	103.2

Actividades Institucionales No Asociadas a Metas: 15,619,211

TOTAL ENTIDAD: 194,440,834

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL 2007

ANÁLISIS DEL CUMPLIMIENTO DE LOS INDICADORES DE RESULTADOS

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.

Misión: Ser un centro de reflexión crítica, multidisciplinario, articulado íntimamente a los problemas de la sociedad, generador de conocimiento útil, proactivo en la ciencia y la tecnología y promotor de propuestas de solución en los temas de la alimentación y su vínculo con el desarrollo social y económico.

Actividad Institucional: 004 Realizar investigación científica y proporcionar servicios científicos.

Objetivo: Generar conocimiento científico, así como su difusión en el ámbito nacional e internacional.

Meta: Elevar el nivel de vida de la sociedad mediante el producto de las actividades de investigación científica.

INDICADOR DE RESULTADOS: Publicaciones (publicación)			
Tipo del Indicador:			
Fórmula:		(((150) publicaciones arbitradas en el 2007 entre el total [170] de investigadores)X 100)/([139] publicaciones arbitradas en el 2006 entre el total [168] de investigadores	
Universo de Cobertura:		139 Publicaciones	
METAS ANUALES			
	Absoluta	Porcentual	Porcentaje de Cumplimiento Alc./Orig.
Original:	150	106.6	
Alcanzada:	159	111.0	106.0

- El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C., logró realizar 159 publicaciones arbitradas, lo que significó un cumplimiento mayor en 6 por ciento respecto del compromiso original y del universo de cobertura, respectivamente. Este comportamiento se explica principalmente por lo siguiente:
 - ♦ El cumplimiento de la meta de este indicador permitió generar conocimiento científico y tecnológico, así como su difusión en el ámbito nacional e internacional, elevando el nivel de vida de la sociedad mediante el producto de las actividades de investigación científica e innovación tecnológica en las áreas de alimentos, nutrición y desarrollo regional.
- ♦ Se publicaron 24 revistas en el estado de Sinaloa, 10 en Culiacán y 14 en Mazatlán, se publicaron 17 en Chihuahua, 2 en Ciudad Delicias y 15 en Cuauhtemoc y 118 en el estado de Sonora, 15 de Guaymas y 103 en Hermosillo.
- Los logros fueron 8 publicaciones que contienen conocimiento relacionado con la nutrición tanto humana como animal, 7 contienen investigaciones relacionadas con ciencias de los alimentos y su análisis toxicológicos, 62 contienen investigaciones de las tecnologías de alimentos de origen vegetal en relación a frutas y hortalizas, 59 contienen resultados de investigaciones de las tecnologías de alimentos de origen animal en relación a ganado, productos marinos, abejas y sus derivados, y 23 con contenido en resultados de investigación en desarrollo regional .

➤

INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de proyectos (proyecto)			
Tipo del Indicador:			
Fórmula:		(((235] proyectos en el 2007 entre el total [170] investigadores) X 100)/([230] proyectos en el 2006 entre el total [168] investigadores)	
Universo de Cobertura:		230 proyectos	
METAS ANUALES			
	Absoluta	Porcentual	Porcentaje de Cumplimiento Alc./Orig.
Original:	235	101.0	
Alcanzada:	261	110.3	111.1

- En 2007 se trabajaron con 261 proyectos de investigación, tanto científicos como tecnológicos con diferentes tipos de financiamiento, lo que significó un cumplimiento mayor en 11.06 por ciento respecto del compromiso original. Este comportamiento se explica principalmente por lo siguiente:
 - ♦ El cumplimiento de éste indicador permitió obtener más recursos para la realización de 261 proyectos de investigación y desarrollo tecnológico para ayudar principalmente a la población en extrema pobreza tanto en la alimentación como en el desarrollo de la región.
 - ♦ Se lograron financiar a 60 proyectos en el estado de Sinaloa, 23 proyectos en el estado de Chihuahua y 178 más en el estado de Sonora.
- Los principales beneficios que la población obtendrá con los 261 proyectos financiados con diversos recursos, serán del 13.4 por ciento en estudios relacionados con la nutrición tanto humana como animal, un 8.8 por ciento con estudios relacionados ciencias de los alimentos, un 31.4 por ciento con tecnologías de origen vegetal, un 35.6 por ciento con tecnología de origen animal y un 10.3 por ciento con desarrollo de la región

INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de autosuficiencia (pesos)			
Tipo del Indicador:			
Fórmula:		(((27.7] millones de recursos propios/[199.3] millones recursos totales en el 2007) X 100)/([26.1] millones de recursos propios/[203.6] recursos totales en el 2006)	
Universo de Cobertura:		26,100,000 pesos	
METAS ANUALES			
	Absoluta	Porcentual	Porcentaje de Cumplimiento Alc./Orig.
Original:	27,700,000	108.4	
Alcanzada:	30,265,946	108.4	109.3

- En 2007 se alcanzó un total de 30,265,946 pesos de recursos propios, lo que significó un cumplimiento mayor de 9.3 por ciento con relación al programado anual. Este comportamiento se explica por lo siguiente:
 - ♦ Se dio continuidad a las políticas que se implantaron en el 2006 de darles seguimiento a la cartera de clientes, a la visita personalizada de clientes y a la promoción de los servicios

- El impacto generado por la realización de tales acciones se reflejó en la atención de 1083 empresas que solicitaron sus servicios, consiguiendo que 353 repitieran sus solicitudes en varias ocasiones y en algunos casos se consiguió que nos solicitaran algún proyecto de investigación y/o desarrollo tecnológico para

la creación de nuevas empresas de fabricación de productos alimenticios o la expansión de las ya existentes.

Actividad Institucional: 008 Formar recursos humanos en Centro Públicos de Investigación.

Objetivo: Fortalecer la capacidad científica y tecnológica en el ámbito nacional.

Meta: Incrementar el número de investigadores en ciencia y tecnología.

INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de alumnos graduados (alumno)			
Tipo del Indicador:			
Fórmula:		(((47) alumnos graduados en el 2007 entre total de [170] investigadores) X 100)/(((45) alumnos graduados en el 2006 entre total de [168] investigadores)	
Universo de Cobertura:		45 alumnos graduados	
METAS ANUALES			
	Absoluta	Porcentual	Porcentaje de Cumplimiento Alc./Orig.
Original:	47	103.2	
Alcanzada:	59	126.9	
			125.5

- En 2007 se logró la titulación 59 alumnos, lo que significó un cumplimiento mayor de 25.5 por ciento respecto a la meta original. Este comportamiento se explica por lo siguiente:

- ♦ Se logró la titulación de 47 alumnos de maestría y de 12 de doctorado en las diferentes áreas con que cuenta el centro. En el estado de Sinaloa se titularon 20 en maestría y 1 en doctorado, en el estado de Chihuahua se tituló 1 en doctorado y en el estado de Sonora 27 en maestría y 10 en doctorado.
- ♦ Desde 2004 el centro realizó un programa orientado a graduar alumnos de postgrado perteneciente a generaciones anteriores, independientemente de la política de mejorar la eficiencia Terminal en las generaciones actuales, obteniendo muy buenos resultados.

- El impacto social que trajo consigo la puesta en marcha del mencionado programa, se reflejó en la titulación de 9 maestros y

un doctor en nutrición tanto humana como animal, 2 maestros y 3 doctores en ciencias de los alimentos, 16 maestros y 4 doctores en desarrollar tecnología de alimentos de origen vegetal, 18 maestros y 4 doctores en desarrollar tecnología de alimentos de origen animal, tanto en carnes como en marinos y sus derivados y 2 maestros en desarrollo regional.

Informe de Autoevaluación 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
CUMPLIMIENTO DE LOS INDICADORES DE RESULTADOS
ENTIDADES PARA ESTATALES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO COORDINADAS POR EL CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

07/03/2008
12:23

G13AP325F

CLAVE							DENOMINACIÓN	TIPO DE INDICADOR 2/	UNIVERSO DE COBERTURA	UNIDAD DE MEDIDA	METAS ANUALES				Porcentaje de Cumplimiento 3/ Alci/ Orig	Tipos de causas generales de incumplimiento de los indicadores 4/	
AÑO	DEP	GF	FN	SF	AI	UR					TUR 1/	Original		Alcanzada			
												Absoluta	Porcentual	Absoluta			Porcentual
2007	38	3	7	01	004	9ZY	3	1 INDICADOR DE RESULTADOS: Publicaciones	139.0	Publicación	150.0	106.60	159.0	111.00	106.0		
2007	38	3	7	01	004	9ZY	3	2 INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de proyectos	230	Proyectos	235.0	101.00	261.0	110.00	111.1		
2007	38	3	7	01	004	9ZY	3	3 INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de autosuficiencia	26,100,000	Pesos	27,700,000.0	108.40	30,265,946.0	108.40	109.3		
2007	38	3	7	01	008	9ZY	3	4 INDICADOR DE RESULTADOS: Índice de alumnos graduados	45	Alumnos	47.0	103.20	59.0	126.90	125.5		

1/ Significado de la columna Tipo de Unidad Responsable (TUR)

1. Unidad Administrativa
2. Órgano Administrativo Desconcentrado
3. Entidad de Control Presupuestario Indirecto
4. Entidad de Control Presupuestario Directo

2/ Significado de la columna Tipo de Indicador

1. Cobertura
2. Eficiencia
3. Impacto económico y social
4. Calidad
5. Equidad

3/ Se refiere al porcentaje de cumplimiento de la meta expresada en términos absolutos

4/ Se refiere a la tipología de causas generales de incumplimiento de los indicadores que alcanzaron un porcentaje de cumplimiento inferior a 90% respecto a las metas programadas originalmente, y son las siguientes:

1. Programación original deficiente.
2. Emergencias provocadas por accidentes y/o condiciones climatológicas adversas.
3. Menor demanda de bienes y servicios.
4. Retrasos en los trámites para el ejercicio presupuestario por parte de la Unidad Responsable (UR).
5. Incumplimiento o retraso en los trámites para el ejercicio presupuestario por parte de instancias gubernamentales diferentes a la UR.
6. Incumplimientos o inconformidades de proveedores y contratistas, así como por oposición de grupos sociales.
7. Modificación de atribuciones institucionales por disposiciones normativas.
8. Incumplimiento por situaciones normativas extrapresupuestarias ajenas a la UR de la meta.
9. Otras causas que por su naturaleza no es posible agrupar.

Exposición de un proyecto que haya sido considerado caso de éxito en 2007, mencionando los principales resultados y el impacto logrado.

Comportamiento Financiero y programático-presupuestal 2007. Explicar las variaciones presupuestales relevantes.

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A. C.

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
ANÁLISIS DEL EJERCICIO DEL PRESUPUESTO PROGRAMÁTICO DEVENGADO
CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.
ANÁLISIS DEL GASTO POR CLASIFICACIÓN ECONÓMICA

El incremento de 12.3 por ciento en el *presupuesto ejercido del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.* respecto al original fue a consecuencia de las mayores erogaciones en los rubro de servicios personales (1.2 por ciento) , en materiales y suministros (6.0 por ciento), en servicios generales (36.4 por ciento), en otros de corriente (3.9 por ciento), en inversión física en el rubro de bienes muebles e inmuebles (57.0 por ciento)y en obra pública (88.1 por ciento)

GASTO PROGRAMABLE POR CLASIFICACIÓN ECONÓMICA DEL FIDEICOMISO DE RIESGO COMPARTIDO 2007									
Concepto	Presupuesto (peso)			Variación Porcentual		Estructura Porcentual			
	Original	Modificado	Ejercido	Ejer./Orig.	Ejer./Modif.	Original	Modificado	Ejercido	
TOTAL	194 440 834	219 021 674	221 587 620	12.3	1.2	100.0	100.0	100.0	
Recurso Propios	27 700 000	27 700 000	30 265 946	8.5	8.5	14.2		12.6	13.7
Subsidios	1 975 700	1 975 700	1 975 700	-	-	1.0		0.9	0.9
Transferencias	164 765 134	189 345 974	189 345 974	13.0	-	84.7		86.5	85.4
GASTO CORRIENTE	190 590 834	209 171 674	204 399 310	6.8	2.3	98.0		95.5	92.2
Servicios Personales	153 109 605	158 471 805	154 946 904	1.2	2.3	78.7		72.4	69.9
Materiales y Suministros	7 650 099	11 384 839	8 134 105	6.0	40.0	3.9		5.2	3.7
Servicios Generales	19 312 170	28 796 070	30 374 461	36.4	5.2	9.9		13.1	13.7
Otros de Corriente	10 518 960	10 518 960	10 943 840	3.9	3.9	5.4		4.8	4.9
GASTO DE CAPITAL	3 850 000	9 850 000	17 188 310	77.6	42.7	2.0		4.5	7.8
Inversión Física	3 850 000	9 850 000	17 188 310	77.6	42.7	2.0		4.5	7.8
Bienes Muebles e Inmuebles	2 500 000	5 000 000	5 812 785	57.0	14.0	1.3		2.3	2.6
Obra Pública	1 350 000	4 850 000	11 375 525	88.1	57.4	0.7		2.2	5.1
Inversión Financiera									

Fuente: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO DEL GASTO

- De los recursos ejercidos, 30 265.9 miles de pesos correspondieron a **recursos propios**, monto superior en 8.5 por ciento con relación a la asignación original, 1 975.7 miles de pesos se relacionan con **subsidios**, el cual se ejerció el 100.0 por ciento, no existiendo diferencia y 189 346.0 miles de pesos provinieron de **transferencias** del Gobierno Federal, cantidad mayor en 13.0 por ciento respecto al presupuesto original.
- ♦ El presupuesto ejercido con **recursos propios** fue resultado de los ingresos obtenidos por servicios de laboratorio de los cuales se logró la acreditación ante la Entidad Mexicana de Acreditación del laboratorio de inocuidad agroalimentaria, siendo ya 6 acreditados, atendiendo a 1083 empresas, logrando en algunos casos financiamiento para proyectos de investigación y/o desarrollo tecnológico, también se recibieron recursos de apoyos de CONACYT para la terminación de la primera etapa del edificio de docencia y

donativos de diversas instituciones tanto nacionales como internacionales.

- ♦ En el rubro de **subsidios** no existió ninguna variación en relación al pago de becas, por lo que se ejerció el 100% programado.

- ♦ El mayor ejercicio del gasto con recursos provenientes de **transferencias** se explica principalmente por ocho ampliaciones presupuestarias que ascienden a 24 580.8 miles de pesos para cubrir necesidades en general de gastos tanto corriente como de inversión física.
 - Las transferencias otorgadas fueron canalizadas para atender la política salarial, el incremento en prestaciones, el apoyo para los proyectos de la comercializadora y de consolidación institucional.

ANÁLISIS DEL GASTO POR CLASIFICACIÓN ECONÓMICA

GASTO CORRIENTE

El **Gasto Corriente** fue mayor en 6.8 por ciento respecto al presupuesto original. La evolución del gasto corriente se presenta a continuación:

- Las erogaciones en **Servicios Personales** registraron un mayor ejercicio presupuestario de 1.2 por ciento respecto al presupuesto original, debido principalmente a lo siguiente:
- ♦ Ampliación por 4 417.6 miles de pesos, proveniente de una transferencia presupuestaria de Conacyt, con la finalidad de cubrir la política salarial al personal administrativo y de apoyo así como al personal científico y tecnológico de febrero a diciembre, lo cual significó una ampliación al presupuesto autorizado para el año 2007. Este movimiento quedó debidamente formalizado con las afectaciones presupuestarias emitidas en el Módulo de Afectaciones

- Presupuestarios (MAP) de la SHCP, con números de folios de adecuación 2007-38-9OX-57 y 2007-38-9OX-87.
- ♦ Aplicación del incremento en prestaciones socioeconómicas autorizado por el 1.4 por ciento para el personal administrativo y de apoyo así como al personal científico y tecnológico de febrero a diciembre de 2007; lo cual significó una ampliación al presupuesto autorizado para el año 2007, por un importe de 944 6 miles de pesos. Movimiento que quedó autorizado por la SHCP mediante afectación presupuestaria emitida en el MAP de la SHCP, con número de folio 2007-38-9OX-155.
- ♦ En el 2007 no hubo incremento en plazas, por lo que la plantilla de personal se mantuvo igual que el 2006.
- ♦ Disminución de 3 524.9 miles de pesos en recursos propios debido a que se incrementó el capítulo 6000 para cubrir obra.

- En el rubro de **Materiales y Suministros** registró una ampliación de 6.0 por ciento, debido primordialmente a:
 - ◆ Una ampliación presupuestaria de 3 234 7 miles de pesos , en la cual se está reintegrando el monto disminuido a principio de año; ampliación que quedó registrada en el MAP de la SHCP con la adecuación No. 2007-38-9OX-2, autorizada por dicha dependencia.
 - ◆ Una ampliación presupuestaria de 500 miles de pesos de recursos de multas cobradas al IFE para el apoyo al proyecto de la comercializadora; movimiento que quedó debidamente formalizado con la afectación presupuestaria emitida en el MAP de la SHCP, con número 2007-38-9OX-51.
 - ◆ La reducción de 2 306 6 para cubrir ampliación en servicios generales debido al ahorro que se tuvo en la compra de materiales debido a que se implantaron medidas de ahorro según los lineamientos de austeridad publicados en diciembre del 2006 los cuales se utilizaron para el incremento en los rubros del capítulo de servicios generales, principalmente en mantenimientos a los bienes muebles y arrendamientos de equipos.
 - ◆ Se redujeron los recursos propios 944 1 miles de pesos para apoyar el proyecto de consolidación institucional para la construcción de obra pública.
- En el capítulo de **Servicios Generales** se observó un incremento en el ejercicio presupuestario de 36.4 por ciento con relación al presupuesto original, derivado principalmente de:
 - ◆ Mayores erogaciones en los rubros de mantenimientos, agua, luz, teléfono, limpieza y vigilancia, contratación consolidada de software de revistas de 2 años por 2 306 6 miles de pesos de recursos fiscales cubiertos con recursos del capítulo 2000.
 - ◆ Una ampliación presupuestaria por 6 8 miles de pesos, proveniente de los recursos autorizados para el pago de impuestos al estado derivado de la política salarial 2007, ampliación que quedó registrada en el MAP de la SHCP con la adecuación No. 2007-38-9OX-87;
 - ◆ La ampliación presupuestal de 9 160 1 miles de pesos derivado de la reintegración de recursos disminuidos a principio de año, movimiento que quedó debidamente

- formalizado con la afectación presupuestaria emitida en el MAP de la SHCP, con número 2007-38-9OX-2.
- ◆ Ampliación de 317 miles de pesos para el apoyo al proyecto de la comercializadora, movimiento que quedó debidamente formalizado con la afectación presupuestaria emitida en el MAP de la SHCP, con número 2007-38-9OX-59;
- ◆ Una reducción de 728 2 miles de pesos de recursos propios para apoyo a la compra de quipos necesarios para el cumplimiento de las metas del centro y apoyo al proyecto de consolidación institucional, derivado de la exitosa demanda de servicios que se tuvo.
- El rubro de gasto **Otros de Corriente** aumentó 3.9 por ciento respecto al monto original, lo cual obedeció principalmente a lo siguiente:
 - ◆ Una ampliación de 424 9 correspondiente a recursos que se depositaron de más en fideicomiso, debido a compromisos de recursos propios que no se concretaron en el 2007 y que quedaron pendientes para el 2008.

GASTO DE CAPITAL

En **Gasto de Capital** aumentó 77.6 por ciento respecto al monto original, lo cual obedeció principalmente a lo siguiente:

- El rubro de gasto **Bienes Muebles e Inmuebles** aumentó 57.0 por ciento respecto al monto original, lo cual obedeció principalmente a lo siguiente:
 - Una ampliación de 2 5 miles de pesos correspondiente a recursos que provienen de las multas del IFE, para el proyecto de consolidación institucional para amueblar los edificios de docencia que se construyeron, ampliación que quedó registrada en el MAP de la SHCP con las adecuaciones No. 2007-38-9OX-41 y 2007-38-9OX-51.
 - Una ampliación de 812.8 miles de pesos que se traspasaron del capítulo 3000 de recursos propios para terminar reponer equipos obsoletos en los laboratorios del centro para ser más competitivos.

▪ El rubro de gasto **Obra Pública** aumentó 88.1 por ciento respecto al monto original, lo cual obedeció principalmente a lo siguiente:

- Una ampliación de 3 500 miles de pesos correspondiente a recursos que provienen de las multas del IFE, para el proyecto de consolidación institucional para construir edificios de docencia de las unidades de Guaymas, Culiacán, Mazatlán y Cuauhtemoc.

ampliación que quedó registrada en el MAP de la SHCP con las adecuaciones No. 2007-38-9OX-14.

- Una ampliación de 6 525 5 miles de pesos para la terminación de la primera etapa del edificio de docencia con recursos provenientes de apoyos de recursos CONACYT para el proyecto de consolidación institucional.

AUTORIZACIÓN DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS Y AMPLIACIONES LÍQUIDAS DE RECURSOS IFE PARA LOS PROYECTOS DE CONSOLIDACIÓN INSTITUCIONAL Y EL DE COMERCIALIZACIÓN

Para 2007 se autorizó la ampliación presupuestaria al Cidat por un monto de 6 817 0 miles de pesos con afectaciones presupuestarias 2007-38-9OX-14, 2007-38-9OX-41, 2007-38-9OX-51 y 2007-38-9OX-59 provenientes de recursos del IFE, los cuales se ejercieron al 100% en los capítulos para los que fueron autorizados.

- Las ampliaciones líquidas se solicitaron para el apoyo al proyecto de consolidación institucional para construir en la planta alta un área para docencia para que las unidades que se encuentran en las ciudades de Mazatlán y Culiacán, Sinaloa, Cuauhtemoc, Chihuahua y Guaymas, Sonora, puedan contar con un espacio especial para la impartición de la maestría y del doctorado en ciencias, que son una de las actividades prioritarias del Cidat que asciende a 3 500 miles de pesos y para equipar ésta áreas incluyendo la unidad Hermosillo, se autorizaron 2 500 miles de pesos a fin de poder empezar a utilizarlas en febrero del 2008 que es

cuando inicia el primer semestre del año y poder tener la capacidad para captar y atender a todos los solicitantes en éstas unidades.

- ♦ Una vez que se autorizó la ampliación presupuestaria se radicaron el total de los recursos a los estados que estaban destinados ejerciéndose los recursos en su totalidad, logrando con ello los espacios necesarios y equipados para empezar el primer semestre del 2008 con más capacidad de estudiantes y mejores instalaciones
- Las ampliaciones líquidas se solicitaron para el apoyo al proyecto de la Comercializadora, autorizándose 500 0 miles de pesos para el capítulo 5000 y 317 0 miles de pesos para el capítulo 3000, los cuales se ejercieron en su totalidad en la participación en la creación de un centro de investigación en Nayarit.

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

(X) 1 ORIGINAL
() 2 MODIFICADO
() 3 EJERCIDO

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
EGRESOS DE FLUJO DE EFECTIVO DE ENTIDADES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO, PRODUCTORAS DE BIENES Y SERVICIOS
PRESUPUESTO
CLAVE Y NOMBRE DEL SECTOR
(Pesos)

CONCEPTOS	92Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.				CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			TOTALES	
	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Total
GASTO CORRIENTE	23,850,000	166,740,834	190,590,834									
SERVICIOS PERSONALES	8,905,940	144,203,665	153,109,605									
DE OPERACIÓN	6,400,800	20,561,469	26,962,269									
PENSIONES Y JUBILACIONES												
SUBSIDIOS	8,543,260	1,975,700	10,518,960									
OTRAS EROGACIONES												
INVERSIÓN FÍSICA	3,850,000		3,850,000									
BIENES MUEBLES E INMUEBLES	2,500,000		2,500,000									
OBRA PÚBLICA	1,350,000		1,350,000									
SUBSIDIOS												
OTRAS EROGACIONES												
INVERSIÓN FINANCIERA												
COSTO FINANCIERO												
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA												
INTERNOS												
EXTERNOS												
EGRESOS POR OPERACIONES AJENAS												
POR CUENTA DE TERCEROS												
EROGACIONES RECUPERABLES												
SUMA DE EGRESOS DEL AÑO	27,700,000	166,740,834	194,440,834									
ENTEROS A LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN												
ORDINARIOS												
EXTRAORDINARIOS												
DISPONIBILIDAD FINAL												
TOTAL DE RECURSOS	27,700,000	166,740,834	194,440,834									
RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN												
NOMBRE: C.P. FRANCISCO ORTIZ ENCINAS												NOMBRE: DR. RAMÓN PACHECO AGUILAR
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO												CARGO: DIRECTOR GENERAL
CORREO ELECTRONICO: f.ortiz@ciad.mx												CORREO ELECTRONICO: rpacheco@ciad.mx
TELÉFONO: 01669128034 88 PRIMERA												TELÉFONO: 01669128034 48 PRIMERA

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PUBLICA FEDERAL DE 2007
EGRESOS DE FLUJO DE EFECTIVO DE ENTIDADES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO, PRODUCTORAS DE BIENES Y SERVICIOS
PRESUPUESTO
CLAVE Y NOMBRE DEL SECTOR
(Pesos)

() 1 ORIGINAL
(X) 2 MODIFICADO
() 3 EJERCIDO

CONCEPTOS	92Y CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A. C.				CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			TOTALES	
	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Total
GASTO CORRIENTE	23,850,000	185,321,674	209,171,674									
SERVICIOS PERSONALES	8,905,940	149,565,865	158,471,805									
DE OPERACION	6,400,800	33,780,109	40,180,909									
PENSIONES Y JUBILACIONES												
SUBSIDIOS	8,543,260	1,975,700	10,518,960									
OTRAS EROGACIONES												
INVERSION FISICA	3,850,000	6,000,000	9,850,000									
BIENES MUEBLES E INMUEBLES	2,500,000	2,500,000	5,000,000									
OBRA PUBLICA	1,350,000	3,500,000	4,850,000									
SUBSIDIOS												
OTRAS EROGACIONES												
INVERSION FINANCIERA												
COSTO FINANCIERO												
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA												
INTERNOS												
EXTERNOS												
EGRESOS POR OPERACIONES AJENAS												
POR CUENTA DE TERCEROS												
EROGACIONES RECUPERABLES												
SUMA DE EGRESOS DEL AÑO	27,700,000	191,321,674	219,021,674									
ENTEROS A LA TESORERIA DE LA FEDERACION												
ORDINARIOS												
EXTRAORDINARIOS												
DISPONIBILIDAD FINAL												
TOTAL DE RECURSOS	27,700,000	191,321,674	219,021,674									

RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACION				Vobo REPRESENTANTE ANTE LA SHCP			
NOMBRE: C.P. FRANCISCO ORTIZ ENGINAS				NOMBRE: DR. RAMON PACHECO AGUILAR			
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO				CARGO: DIRECTOR GENERAL			
CORREO ELECTRONICO: fengin@shcp.mx				CORREO ELECTRONICO: rpacheco@shcp.mx			
TELEFONO: 01666212800488 FIRMA				TELEFONO: 01666212800146			

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

Cuenta de la Hacienda Pública Federal de 2007
Egresos de Flujo de Efectivo de Entidades de Control Presupuestario Indirecto, Productoras de Bienes y Servicios
Presupuesto
(Pesos)
Clave y Nombre del Sector

() 1 ORIGINAL
() 2 MODIFICADO
(X) 3 EJERCIDO

CONCEPTOS	92Y CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A. C.				CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD			TOTALES	
	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Suma	Recursos Propios	Con Subsidios y Transferencias	Total
GASTO CORRIENTE	28,545,875	185,488,591	215,014,466									
SERVICIOS PERSONALES	5,675,887	149,717,208	155,393,095									
DE OPERACIÓN	13,220,766	33,775,683	46,996,449									
PENSIONES Y JUBILACIONES												
SUBSIDIOS	10,649,222	1,975,700	12,624,922									
OTRAS EROGACIONES												
INVERSIÓN FÍSICA	21,610,806	6,000,000	27,610,806									
BIENES MUEBLES E INMUEBLES	13,735,281	2,500,000	16,235,281									
OBRA PÚBLICA	7,875,525	3,500,000	11,375,525									
SUBSIDIOS												
OTRAS EROGACIONES												
INVERSIÓN FINANCIERA												
COSTO FINANCIERO												
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA												
INTERNOS												
EXTERNOS												
EGRESOS POR OPERACIONES AJENAS	207,366		207,366									
POR CUENTA DE TERCEROS	(386,168)		(386,168)									
EROGACIONES RECUPERABLES	593,534		593,534									
SUMA DE EGRESOS DEL AÑO	51,364,047	191,488,591	242,852,638									
ENTEROS A LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN	595,087		595,087									
ORDINARIOS												
EXTRAORDINARIOS	595,087		595,087									
DISPONIBILIDAD FINAL	16,700,397	743,574	17,443,971									
TOTAL DE RECURSOS	68,659,531	192,212,165	260,871,696									
1/ Se considera gastos de Fondos Mixtos y Sectoriales por 20 778,125, que se obtuvieron por concursos ganados de proyectos de investigación. 2/ Se refiere a devoluciones hechas a los fondos mixtos y sectoriales por proyectos finiquitados, los cuales no se ejercieron en su totalidad.												
C-121F-220												
RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN				VOBO REPRESENTANTE ANTE LA SICP								
NOMBRE: C.P. FRANCISCO ORTIZ ENCINAS				NOMBRE: DR. RAMÓN PACHECO AGUILAR								
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO				CARGO: DIRECTOR GENERAL								
CORREO ELECTRONICO: f.ortiz@ciad.mx				CORREO ELECTRONICO: rpacheco@ciad.mx								
TELÉFONO: 01662 2 80 04 86 PRIMA.				TELÉFONO: 01662 2 80 01 46 PRIMA.								

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
CONCILIACIÓN DE LOS SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS OTORGADOS A ENTIDADES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO
38 CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

(Pesos)										C121F225
CONCEPTO	92Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.			93Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.			94Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.			
	ENTIDAD FLUJO DE EFECTIVO	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	DIFERENCIA COMPARATIVA SECTORIAL	ENTIDAD FLUJO DE EFECTIVO	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	DIFERENCIA COMPARATIVA SECTORIAL	ENTIDAD FLUJO DE EFECTIVO	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	DIFERENCIA COMPARATIVA SECTORIAL	
SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL	191,321,674		191,321,674							
	1,975,700		1,975,700							
	1,975,700		1,975,700							
	188,345,974		188,345,974							
	183,345,974		183,345,974							
	148,565,865		148,565,865							
	33,780,109		33,780,109							
	6,000,000		6,000,000							
RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN										
NOMBRE: C. P. FRANCISCO ORTIZ ENCINAS										NOMBRE: DR. RAMÓN PACHECO AGUILAR
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO										CARGO: DIRECTOR GENERAL
CORREO ELECTRONICO: f.ortiz@cicd.mx										CORREO ELECTRONICO: rpacheco@cicd.mx
TELÉFONO: 018552280 04 86 FIRMA:										TELÉFONO: 018552280 01 46 FIRMA:

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
INGRESOS DE FLUJO DE EFECTIVO DE ENTIDADES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO. PRODUCTORAS DE BIENES Y SERVICIOS
PRESUPUESTO
CLAVE Y NOMBRE DEL SECTOR
(Pases)
(X) 1 ORIGINAL
() 2 MODIFICADO
() 3 OBTENIDO

CONCEPTOS	92Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	TOTAL
DISPONIBILIDAD INICIAL RECURSOS PROPIOS CON SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS					
CORRIENTES Y DE CAPITAL					
VENTA DE BIENES	27,700,000				
INTERNAS					
EXTERNAS					
VENTA DE SERVICIOS	13,600,000				
INTERNAS					
EXTERNAS	13,600,000				
INGRESOS DIVERSOS	14,100,000				
PRODUCTOS FINANCIEROS					
OTROS	14,100,000				
VENTA DE INVERSIONES					
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FÍSICOS					
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS					
INGRESOS POR OPERACIONES AJENAS POR CUENTA DE TERCEROS EROGACIONES RECUPERABLES					
SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL					
SUBSIDIOS	166,740,834				
DE CAPITAL	1,975,700				
TRANSFERENCIAS	1,975,700				
CORRIENTES	164,765,134				
CORRIENTES	164,765,134				
SERVICIOS PERSONALES	144,203,665				
OTROS	20,561,469				
INVERSIÓN FÍSICA					
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA					
INTERESES FINANCIEROS					
AMORTIZACIÓN DE PASIVOS					
SUMA DE INGRESOS DEL AÑO	194,440,834				
ENDEUDAMIENTO (O DESENLUDAMIENTO) NETO					
INTERNO					
EXTERNO					
TOTAL DE RECURSOS	194,440,834				

RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN
NOMBRE: C. P. FRANCISCO ORTIZ ENCINAS
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO
CORREO ELECTRÓNICO: fortiz@ciad.mx
TELÉFONO: (01662) 280 04 86 FIRMA

VERS. REPRESENTANTE ANTE LA SHCP
NOMBRE: DR. RAMÓN PACHECO AGUILAR
CARGO: DIRECTOR GENERAL
CORREO ELECTRÓNICO: rpacheco@ciad.mx
TELÉFONO: (01662) 2 80 01 46 FIRMA

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

Cuenta de la Hacienda Pública Federal de 2007 Presupuesto Ingresos de Flujo de Efectivo de Entidades de Control Presupuestario Indirecto, Productoras de Bienes y Servicios Clave y Nombre del Sector (Pisos)					C1P1E215	
CONCEPTOS	927 CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	TOTAL	
DISPONIBILIDAD INICIAL RECURSOS PROPIOS CON SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS						
CORRIENTES Y DE CAPITAL	27,700,000					
VENTA DE BIENES						
INTERNAS						
EXTERNAS						
VENTA DE SERVICIOS	13,600,000					
INTERNAS						
EXTERNAS	13,600,000					
INGRESOS DIVERSOS	14,100,000					
PRODUCTOS FINANCIEROS						
OTROS	14,100,000					
VENTA DE INVERSIONES						
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FÍSICOS						
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS						
INGRESOS POR OPERACIONES AJENAS POR CUENTA DE TERCEROS EROGACIONES RECUPERABLES						
SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL	191,321,674					
SUBSIDIOS	1,975,700					
CORRIENTES	1,975,700					
DE CAPITAL						
TRANSFERENCIAS	189,345,974					
CORRIENTES	183,345,974					
SERVICIOS PERSONALES	140,595,865					
OTROS	33,750,109					
INVERSIÓN FÍSICA	6,000,000					
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA						
INTERESES FINANCIEROS						
AMORTIZACIÓN DE PASIVOS						
SUMA DE INGRESOS DEL AÑO	219,021,674					
ENDEUDAMIENTO (O DESENLUDAMIENTO) NETO						
INTERNO						
EXTERNO						
TOTAL DE RECURSOS	219,021,674					
						VERBS REPRESENTANTE ANTE LA SHCP
						NOMBRE: DR. RAMON PACHECO AGUILAR
						CARGO: DIRECTOR GENERAL
						CORREO ELECTRONICO: ramacho@ciad.mx
						TELÉFONO: 016621 2 80 01 46 FIRMA:
						RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN
						NOMBRE: C. P. FRANCISCO ORTIZ ENCINAS
						CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO
						CORREO ELECTRONICO: fortiz@ciad.mx
						TELÉFONO: 016621 280 04 86 FIRMA:

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007
INGRESOS DE FLUJO DE EFECTIVO DE ENTIDADES DE CONTROL PRESUPUESTARIO INDIRECTO. PRODUCTORAS DE BIENES Y SERVICIOS
PRESUPUESTO
CLAVE Y NOMBRE DEL SECTOR
(Pisos)
() 1 ORIGINAL
() 2 MODIFICADO
(X) 3 OBTENIDO

CONCEPTOS	927 CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	CLAVE Y NOMBRE DE LA ENTIDAD	TOTAL
DISPONIBILIDAD INICIAL					
RECURSOS PROPIOS	16,454,303				
CON SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS	15,563,412				
	890,491				
CORRIENTES Y DE CAPITAL	53,095,719				
1/					
VENTA DE BIENES	25,797				
INTERNAS	25,797				
EXTERNAS					
VENTA DE SERVICIOS	20,709,107				
INTERNAS					
EXTERNAS	20,709,107				
INGRESOS DIVERSOS	32,360,815				
PRODUCTOS FINANCIEROS	131,416				
OTROS	32,229,399				
2/					
VENTA DE INVERSIONES					
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FÍSICOS					
RECUPERACIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS					
INGRESOS POR OPERACIONES AJENAS					
POR CUENTA DE TERCEROS					
EROGACIONES RECUPERABLES					
SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS DEL GOBIERNO FEDERAL					
SUBSIDIOS	191,321,674				
CORRIENTES	1,975,700				
DE CAPITAL	1,975,700				
TRANSFERENCIAS					
CORRIENTES	189,345,974				
SERVICIOS PERSONALES	183,345,974				
OTROS	149,595,865				
INVERSIÓN FÍSICA	33,730,109				
INTERESES, COMISIONES Y GASTOS DE LA DEUDA	6,000,000				
INTERESES FINANCIEROS					
AMORTIZACIÓN DE PASIVOS					
SUMA DE INGRESOS DEL AÑO	260,871,696				
ENDEUDAMIENTO (O DESENLUDAMIENTO) NETO					
INTERNO					
EXTERNO					
TOTAL DE RECURSOS	260,871,696				
1/ La demanda de recursos propios alcanzada fue de 30,265,946, rebasándose en un 12.09 por ciento. 2/ Se considerán aportaciones de fondos mixtos y sectoriales por 22,629,773, los cuales se deben a concursos, rendos de proyectos de investigación los cuales no se pueen programar					
RESPONSABLE DE CONSOLIDAR LA INFORMACIÓN		VERO REPRESENTANTE ANTE LA SHCP			
NOMBRE: C. P. FRANCISCO CRUZ ENCINAS		NOMBRE: DR. RAMON PACHECO AGUILAR			
CARGO: DIRECTOR ADMINISTRATIVO		CARGO: DIRECTOR GENERAL			
CORREO ELECTRÓNICO: fcrutz@ciad.mx		CORREO ELECTRÓNICO: rpacheco@ciad.mx			
TELÉFONO: (01662) 260 04 86		TELÉFONO: (01662) 2 80 01 46			
FIRMA		FIRMA			

COMPORTAMIENTO FINANCIERO Y PROGRAMATICO PRESUPUESTAL 2007

CUENTA DE LA HACIENDA PÚBLICA FEDERAL DE 2007 ADECUACIONES AL PRESUPUESTO DEL GOBIERNO FEDERAL (Pasa)													HOJA	DE	
DEPENDENCIA O RAMO: 974 CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.													FECHA:		
CAPÍTULOS	Presupuesto Aprobado	AMPLIACIONES				REDUCCIONES						Presupuesto Modificado	Economías	Presupuesto Ejecido	
		Internas	Externas			Internas	SUMA	Compensadas	Traspasos a Otras Dependencias y Ramos	Existencias					
			Compensadas	Provenientes de Otras Dependencias y Ramos	Provenientes del Ramo 23					Otras Fuentes	Traspasos al Ramo 23				Conceptos Reservados
GASTO CORRIENTE	190,590,834				19,500,840				18,500,840				209,171,674		209,171,674
Servicios Personales	153,109,605				5,369,000				5,369,000				158,478,605		158,478,605
Materiales y Suministros	7,650,099				3,734,740				3,734,740				11,384,839		11,384,839
Servicios Generales	19,312,170				9,477,100				9,477,100				28,789,270		28,789,270
Inversión Financiera, Provisiones Económicas, Ayudas, Otras Engagaciones, y Pensiones, Jubilaciones y Otras															
Participaciones de Ingresos, Aportaciones Federales y Gasto Reasignado															
Subsidios y Transferencias	10,516,960												10,516,960		10,516,960
GASTO DE CAPITAL	3,850,000				6,000,000				6,000,000				9,850,000		9,850,000
Servicios Personales															
Servicios Materiales y Suministros															
Servicios Generales															
Bienes Muebles e Inmuebles	2,500,000				2,500,000				2,500,000				5,000,000		5,000,000
Obras Públicas	1,350,000				3,500,000				3,500,000				4,850,000		4,850,000
Inversión Financiera, Provisiones Económicas, Ayudas, Otras Engagaciones, y Pensiones, Jubilaciones y Otras															
Participaciones de Ingresos, Aportaciones Federales y Gasto Reasignado															
Subsidios y Transferencias															
TOTAL	194,440,834				24,590,840				24,590,840				219,031,674		219,031,674
RESPONSABLE DE ELABORAR LA INFORMACIÓN													Vo. Bo. REPRESENTANTE ANTE LA SHCP		
NOMBRE: Lic. Francisco Quiroz Escobar													NOMBRE: Dr. Blanca Patricia Amador		
CARGO: Director Administrativo													CARGO: Director General		
TELÉFONO: 015521 280 04 86 FIRMA: _____													TELÉFONO: 015521 280 01 46 FIRMA: _____		
CORREO ELECTRÓNICO: fquiroz@sat.mx													CORREO ELECTRÓNICO: pblanco@sat.mx		

Servicios Personales (artículos 18 y 20 del PEF)

Estructura ocupacional, prestaciones, incremento salariales, honorarios, eventuales, etc.

A diciembre del 2007, CIAD contaba con 30 plazas académicas vacantes, las cuales generaban economías que permitían la contratación de personal eventual académico y administrativo. Siguiendo instrucciones de CONACYT, se procedió a hacer un primer ejercicio para ocuparlas, con el propósito de generar condiciones que permitieran solicitar la creación de nuevas plazas de base.

Derivado de este ejercicio, se cubrieron solo 17 de estas plazas. Las plazas no ocupadas entraron a un pool de plazas vacantes de todos los CPI-CONACyT, como un segundo ejercicio. Conjuntamente con las plazas vacantes de CIAD no ocupadas, se solicitó su canje por 39 plazas de menor nivel escalafonario, para cubrir las necesidades reales de apoyo técnico a investigadores. El resultado de este segundo ejercicio, le permitió a CIAD transformar sus plazas vacantes no ocupadas con niveles escalafonarios altos (investigadores titulares B y C), en solo 26 plazas con niveles escalafonarios menores, mismas que serán asignadas a la brevedad en base a criterios establecidos por el CCI de CIAD. Sin embargo, y derivado de este segundo ejercicio, CIAD presenta aún un déficit de 13 plazas, las cuales serán solicitadas como de nueva creación, ya que la eliminación de todas las vacancias imposibilita el que se mantengan como eventuales cubiertos con economías.

CATEGORÍA	NÚMERO DE PLAZAS
IAA	2
TAB	2
TAA	4
TAUC	2
AIC	3
TOTAL	13

Programa de Inversión 2008

La información para la SFP que se incorporará como anexo al informe

Estados Financieros Dictaminados por el Órgano de Gobierno en caso de que se tengan en esta fecha, previa presentación del Informe de los Comisarios Públicos y discusión de los mismos.

**CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y
DESARROLLO, A.C.**



**ESTADOS FINANCIEROS
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007**

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C. BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

ACTIVO

CIRCULANTE:

BANCOS	2,068,837.26	
FONDOS EN ADMINISTRACION	15,375,133.44	
MERCANCIAS PENDIENTES DE IMPORTACION	299,269.37	
DEUDORES DIVERSOS	390,738.75	
GASTOS POR COMPROBAR	74,608.41	
DEUDORES POR SUBSIDIO	592,262.93	
ANTICIPO A PROVEEDORES Y CONTRATISTAS	48,900.00	
GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO	15,096.79	
IVA ACREDITABLE	1,887,287.19	
DEUDORES POR SERVICIOS	1,481,323.05	
ANTICIPOS A PROYECTOS POR REALIZAR	107,352.42	
DEUDORES U. FORANEAS	252,295.62	
CARTAS DE CREDITO	714,078.92	
TOTAL		23,307,184.15

FIJO:

TERRENOS	9,091,028.11	
TERRENOS ACTUALIZADO	11,483,822.79	
EDIFICIO	86,227,441.42	
EDIFICIO ACTUALIZADO	56,040,187.57	
BIBLIOTECA	101,263.12	
BIBLIOTECA ACTUALIZADA	2,607,122.85	
CASA MOVIL	173,411.44	
CASA MOVIL ACTUALIZADA	356,977.72	
EQUIPO DE LABORATORIO	109,392,737.17	
EQUIPO DE LABORATORIO ACTUALIZADO	46,037,659.41	
EQUIPO DE COMPUTO	15,156,611.38	
EQUIPO DE COMPUTO ACTUALIZADO	3,748,176.86	
EQUIPO DE OFICINA	11,247,267.36	
EQUIPO DE OFICINA ACTUALIZADO	4,789,952.23	
EQUIPO AUDIOVISUAL	578,208.95	
EQUIPO AUDIOVISUAL ACTUALIZADO	396,085.11	
MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRICO	6,044,772.85	
MAQ. Y EQ. ELECTRICO ACTUALIZADO	929,462.46	
MAQUINARIA Y EQUIPO DE RIEGO	26,259.00	
EQUIPO DE DOCENCIA	54,709.11	
EQUIPO DOCENCIA ACTUALIZADO	7,754.08	
HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	2,979,623.12	
HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS ACTUALIZADO	863,923.86	
EQUIPO Y APARATO DE COMUNICACION	2,407,230.13	
EQUIPO Y APARATO DE COMUNICACION ACTUALIZADO	340,079.08	
EQUIPO EDUCACIONAL Y RECREATIVO	2,804,707.97	
EQ. EDUCACIONAL Y RECREATIVO ACTUALIZADO	388,607.88	
EQUIPO DE TRANSPORTE	5,515,158.10	
EQUIPO DE TRANSPORTE ACTUALIZADO	1,998,763.81	
OBRAS EN PROCESO	13,279,228.49	
OBRAS EN PROCESO ACTUALIZADA	355,796.73	
OTROS BIENES MUEBLES	147,437.11	
OTROS BIENES MUEBLES ACTUALIZADO	5,991.33	
DEPOSITOS EN GARANTIA	109,725.30	
MAQUINARIA Y EQUIPO DE RIEGO ACTUALIZADO	987.34	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE ACT. FIJOS (Anexo A)	-103,876,155.22	
DEPN. ACUM. ACT. DE ACTIVOS FIJOS (Anexo B)	-84,296,550.21	
TOTAL		207,515,465.81

DIFERIDO:

ACTIVO INTANGIBLE	269,058.00	
TOTAL		269,058.00
TOTAL DEL ACTIVO		231,091,707.96

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C. BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

PASIVO

CIRCULANTE:

PROVEEDORES	807,508.48	
ACREEDORES DIVERSOS	1,444,565.25	
IMPUESTOS POR PAGAR	5,346,838.76	
RVA PARA PRIMA DE ANTIGÜEDAD	313,487.45	
GARANTIA DE PROVEEDORES	38,958.80	
INGRESOS POR SERVICIOS PENDIENTES DE RECIBIR	1,481,323.05	
DEPOSITOS EN GARANTIA DE CLIENTES	77,488.00	
ACREEDORES UNIDADES FORANEAS	252,295.62	
PASIVO SERVICIOS PERSONALES	8,207,625.00	
TOTAL		17,970,090.41

FIJO:

DOCUMENTOS POR PAGAR A LARGO PLAZO	918,411.10	
TOTAL		918,411.10

TOTAL DEL PASIVO 18,888,501.51

PATRIMONIO:

PATRIMONIO DEL CENTRO	194,400,946.87	
DEPRECIACIÓN DE BIENES PATRIMONIALES	-58,313,168.76	
PATRIMONIO DONADO	18,833,005.21	
PATRIMONIO CONACYT	26,912,074.54	
SUPERAVIT POR REVALUACION	33,901,146.04	
APORTACIONES	12,846,724.37	
RESULTADO DEL EJERCICIO ANTERIOR	-13,500,868.10	
RESULTADO DEL EJERCICIO ACTUAL	-2,876,654.47	
SUMA DEL PATRIMONIO		212,203,205.70

SUMA PASIVO Y PATRIMONIO 231,091,707.21

CUENTAS DE ORDEN PRESUPUESTALES:

PRESUPUESTO EJERCIDO	264,725,602.54	
PRESUPUESTO COMPROMETIDO	1,851,568.84	
PRESUPUESTO POR EJERCER	11,165,720.61	
PRESUPUESTO AUTORIZADO		277,742,891.99

DR. RAMON PACHECO AGUILAR
DIRECTOR GENERAL

C.P. HILDA CECILIA PEÑUÑURI CASTRO
JEFE DEL DEPTO. DE CONTABILIDAD

LIC. BENJAMIN PARRA MALDONADO
DIRECTOR ADMINISTRATIVO

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

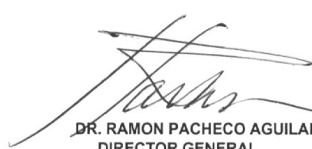
CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C. BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

ANEXO A - DEPN. ACUM. AL COSTO DE ACTIVOS FIJOS

DEPN. ACUM. AL COSTO DE EDIFICIO	-27,509,164.79	
DEPN. ACUM. AL COSTO EQUIPO DE LABORATORIO	-48,869,464.31	
DEPN. ACUM. AL COSTO EQUIPO DE COMPUTO	-12,581,372.54	
DEPN. ACUM. AL COSTO EQUIPO DE OFICINA	-4,896,885.49	
DEPN. ACUM. AL COSTO EQUIPO DE TRANSPORTE	-5,310,296.20	
DEPN. ACUM. AL COSTO EQUIPO AUDIOVISUAL	-390,802.15	
DEPN. ACUM. AL COSTO MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRICO	-1,527,426.49	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE EQUIPO DOCENCIA	-3,324.02	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE HERRTAS. Y ACCESORIOS	-1,086,269.07	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE CASA MOVIL	-173,411.59	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE EQ. Y APARATO DE COMUNICACION	-717,204.35	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE EQ. EDUCACIONAL Y RECREATIVO	-792,964.77	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE OTROS BIENES MUEBLES	-14,943.55	
DEPN. ACUM. AL COSTO DE MAQ. Y EQ. DE RIEGO	-2,625.90	
TOTAL		-103,876,155.22

ANEXO B - DEPN. ACUM. ACTUALIZADA DE ACTIVOS FIJOS

DEPN ACUMULADA ACTUALIZADA EDIFICIO	-34,959,000.40	
DEPN.ACUM.ACT.EQUIPO DE LABORATORIO	-38,135,411.93	
DEPN.ACUM.ACT.EQUIPO DE COMPUTO	-3,262,347.42	
DEPN.ACUM.ACT.EQUIPO DE OFICINA	-3,917,652.60	
DEPN.ACUM.ACT.EQUIPO TRANSPORTE	-1,667,246.23	
DEPN.ACUM. ACT. EQUIPO AUDIOVISUAL	-347,727.54	
DEPN.ACUM.ACT.MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRICO	-548,374.69	
DEPN.ACUM.ACT.EQUIPO DE DOCENCIA	-7,649.17	
DEPN.ACUM.ACT.HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	-701,913.58	
DEPN.ACUM.ACT.DE CASA MOVIL	-356,977.57	
DEPN.ACUM.ACTUALIZADA EQ. Y APARATO DE COMUN	-164,360.78	
DEPN ACUMUL. ACT.EQ. EDUCACIONAL Y RECREATIVO	-227,020.09	
DEPN.ACUMUL. OTROS BIENES MUEBLS	-769.48	
DEPN. ACUM ACT. DE MAQ. Y EQUIPO DE RIEGO	-98.73	
TOTAL		-84,296,550.21


DR. RAMON PACHECO AGUILAR
DIRECTOR GENERAL


C.P. RILDA CECILIA PENUÑURI CASTRO
JEFE DEL DEPTO. DE CONTABILIDAD

LIC. BENJAMIN PARRA MALDONADO
DIRECTOR ADMINISTRATIVO

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

INGRESOS		
INGRESOS POR SUBSIDIO FEDERAL REAL	191,321,673.98	
INGRESOS POR SUBSIDIO FEDERAL VIRTUAL	0.00	
INGRESOS POR SUBSIDIO EDO. DE SON.	230,384.00	
INGRESOS POR SUBSIDIO EDO. DE CHI.	0.00	
INGRESOS POR SUBSIDIO EDO. DE SIN.	0.00	
	191,552,057.98	
INGRESOS FACTURADOS CONACYT	138,000.00	138,000.00
INGRESOS APOYOS ESPECIALES CONACYT	8,081,760.00	
INGRESOS POR OTRAS FUENTES	0.00	
INGRESOS POR CONVENIOS	0.00	
INGRESOS POR SERVICIOS	20,734,904.20	
INGRESOS POR DONATIVOS	39,460.53	
INGRESOS PROPIOS	373,200.00	29,229,324.73
PRODUCTOS FINANCIEROS	131,415.76	
PRODUCTOS DIVERSOS	536,821.65	668,237.41
	TOTAL INGRESOS	221,397,620.12
EGRESOS		
1000 SERVICIOS PERSONALES		
1100 REMUNERACIONES AL PERSONAL DE CARACTER PERMANENTE	68,739,716.18	
1200 REMUNERACIONES AL PERSONAL DE CARACTER TRANSITORIO	10,757,263.74	
1300 REMUNERACIONES ADICIONALES Y ESPECIALES	31,212,639.71	
1400 EROGACIONES DEL GOBIERNO FEDERAL POR CONCEPTO DE SEGURIDAD SO	14,961,184.03	
1500 PAGOS POR OTRAS PRESTACIONES SOCIALES Y ECONOMICAS	17,287,238.44	
1700 PAGO DE ESTIMULOS A SERVIDORES PUBLICOS	7,100,953.57	
	TOTAL	149,499,164.67
2000 MATERIALES Y SUMINISTROS		
2100 MATERIALES Y UTILES DE ADMINISTRACION Y DE ENSEÑANZA	985,255.84	
2200 PRODUCTOS ALIMENTICIOS	346,385.40	
2300 HERRAMIENTAS, REFACCIONES Y ACCESORIOS	467,042.49	
2400 MATERIALES Y ARTICULOS DE CONSTRUCCION	855,346.94	
2500 MATERIAS PRIMAS DE PRODUCCION, PRODUCTOS QUIMICOS, FARMACEUTICOS Y DE LABORATORIO	4,637,191.78	
2600 COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITIVOS	643,418.47	
2700 VESTUARIO, BLANCOS, PRENDAS DE PROTECCION DE PERSONAL Y ARTICULOS DEPORTIVOS	137,168.01	
	TOTAL	8,071,811.93
3000 SERVICIOS GENERALES		
3100 SERVICIOS BASICOS	5,944,163.45	
3200 SERVICIO DE ARRENDAMIENTO	110,136.57	
3300 SERVICIOS DE ASESORIA, CONSULTORIA, INFORMATICOS, ESTUDIOS E INVESTIGACIONES	4,351,992.59	
3400 SERVICIO COMERCIAL, BANCARIO, FINANCIERO, SUBCONTRATACION DE SERVICIOS CON TERCEROS Y GASTOS INHERENTES	7,084,510.41	
3500 SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACION	6,524,735.46	
3600 SERVICIOS DE IMPRESION, GRABADO, PUBLICACION, DIFUSION E INFORMACION	900,890.38	
3700 SERVICIOS DE COMUNICACION SOCIAL Y PUBLICIDAD	0.00	
3800 SERVICIOS OFICIALES	5,400,538.75	
3900 PERDIDAS DEL ERARIO, GASTOS POR CONCEPTO DE RESPONSABILIDADES, RESOLUCIONES JUDICIALES Y PAGO DE LIQUIDACIONES	36,204.17	
	TOTAL	30,353,171.78

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2007

4000 TRANSFERENCIAS				
4107 SUBSIDIO PARA CAPACITACION Y BECAS	2,414,345.45			
4108 SUBSIDIOS A FIDEICOMISOS PRIVADOS Y ESTATALES***	8,520,000.00			
4308 TRANSFERENCIAS PARA AYUDA EXTRAORDINARIA	1,495.00			
4327 TRANSFERENCIA PARA DONATIVOS	8,000.00			
TOTAL			10,943,940.45	
5000 BIENES MUEBLES E INMUEBLES				
5100 MOBILIARIO Y EQUIPO DE ADMINISTRACION	0.00			
5200 MAQUINARIA Y EQUIPO AGROPECUARIO, INDUSTRIAL, DE COMUNICACIONES Y DE USO INFORMATICO	0.00			
5400 EQUIPO DE TRANSPORTACION, MEDICO Y DE LABORATORIO	0.00			
5500 REPARACIONES Y REVISIONES	0.00			
5900 DEPRECIACION DEL EJERCICIO	17,388,660.76			
TOTAL			17,388,660.76	
6000 OBRAS PUBLICAS				
6100 OBRAS PUBLICAS POR CONTRATO	0.00			
TOTAL			0.00	
6001 PARTIDAS EXTRAORDINARIAS	0.00			
6002 PROVISION SERVICIOS PERSONALES	8,207,625.00			
TOTAL			8,207,625.00	
TOTAL EGRESOS				224,464,274.59
REMANENTE DEL EJERCICIO				-2,876,654.47



DR. RAMON PACHECO AGUILAR
DIRECTOR GENERAL



C.P. HILDA CECILIA BENHUR CASTRO
JEFE DEL DEPTO. DE CONTABILIDAD

LIC. BENJAMIN PARRA MALDONADO
DIRECTOR ADMINISTRATIVO

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

114

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

115

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

116

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

117

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C. REPORTE DE CLASIFICACIÓN POR PARTIDAS

FUENTE CONSULTADA: COMBINACIÓN DE FUENTES [342]		CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.												REPORTE DE CLASIFICACIÓN POR PARTIDAS	
PART	DESCRIPCIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL	
1103	SUELDOS BASE AL PERSONAL EVENTU	0.00	0.00	0.00	0.00	2,134.71	0.00	0.00	0.00	438,674.51	0.00	0.00	0.00	2,134.71	
1202	SUELDOS BASE AL PERSONAL EVENTU	0.00	0.00	0.00	0.00	20,223.39	0.00	0.00	0.00	4,082,420.38	0.00	0.00	3,859.94	51,401.05	
1302	ACREDITACIÓN POR APODOS DE SERVIC	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,267.92	0.00	0.00	0.00	2,267.92	
1305	PRIMAS DE VACACIONES Y DOMINICAL	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5,043.10	0.00	0.00	0.00	5,043.10	
1306	GRATIFICACIÓN DE FIN DE AÑO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4,365.65	0.00	0.00	0.00	4,365.65	
1307	GRATIFICACIÓN DE FIN DE AÑO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,001.50	0.00	0.00	0.00	1,001.50	
1403	APORTACIONES AL FONOSSE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	20,644.00	0.00	0.00	193.00	20,837.00	
1406	CUOTAS PARA EL SEGURO DE GASTOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	55,530.99	0.00	0.00	492.14	55,530.99	
1413	APORTACIONES AL SISTEMA DE AHORR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8,773.48	0.00	0.00	77.20	8,773.48	
1501	CUOTAS PARA EL FONDO DE AHORRO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8,773.48	0.00	0.00	0.00	8,773.48	
1505	PRESTACIONES DE RETIRO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,198.88	0.00	0.00	0.00	3,198.88	
1506	PRESTACIONES DE RETIRO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,198.88	0.00	0.00	0.00	3,198.88	
1508	PRESTACIONES ESTABLECIDAS POR C	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18,880.26	0.00	0.00	0.00	18,880.26	
1509	DEROGADA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	21,610.33	0.00	0.00	0.00	21,610.33	
1509	COMPENSACIÓN GARANTIZADA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
1512	OTRAS PRESTACIONES	0.00	0.00	0.00	0.00	3,695.11	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,695.11	
1702	ESTIMULOS AL PERSONAL OPERATIVO	80,000.00	0.00	82,083.53	285,873.12	927,272.57	149,973.98	38,607.35	428,566.42	63,875.23	599,629.39	0.00	1,146,032.79	3,861,724.38	
1702	ESTIMULOS AL PERSONAL OPERATIVO	80,000.00	0.00	82,083.53	285,873.12	927,272.57	149,973.98	38,607.35	428,566.42	63,875.23	599,629.39	0.00	1,146,032.79	3,861,724.38	
1702	ESTIMULOS AL PERSONAL OPERATIVO	80,000.00	0.00	82,083.53	285,873.12	927,272.57	149,973.98	38,607.35	428,566.42	63,875.23	599,629.39	0.00	1,146,032.79	3,861,724.38	
2101	MATERIALES Y UTILES DE OFICINA	0.00	1,172.74	256.80	0.00	6,220.00	7,685.38	254.97	1,365.08	3,919.40	638.26	11,236.56	13,619.09	46,384.28	
2102	MATERIAL DE LIMPIEZA	282.59	4,797.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5,059.69	
2103	MATERIAL DE APOYO INFORMATIVO	795.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4,837.46	
2105	MATERIALES Y UTILES DE IMPRESION	0.00	145.22	2,243.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,243.48	0.00	0.00	0.00	4,632.18	
2106	MATERIALES Y UTILES PARA EL PROCE	0.00	0.00	450.00	0.00	0.00	1,488.65	0.00	109.00	1,228.00	10,787.87	726.23	20,337.40	35,827.15	
2107	MATERIAL PARA INFORMACION EN ACT	0.00	2,057.51	0.00	0.00	0.00	1,566.69	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15,426.05	23,050.25	
2108	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	882.11	90.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	98.95	57.00	2,382.62	2,560.68	
2206	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	474.20	0.00	0.00	0.00	1,483.61	0.00	0.00	57.50	2,071.27	0.00	0.00	0.00	6,327.42	
2207	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ANIV	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	41,350.40	0.00	0.00	0.00	41,350.40	
2301	REFACCIONES, ACCESORIOS Y HERRA	0.00	5,110.38	11,245.42	16,549.94	2,777.95	1,164.80	1,930.00	4,491.92	0.00	1,564.23	1,594.55	8,680.76	56,109.95	
2302	REFACCIONES, ACCESORIOS Y HERRA	0.00	381.00	130.00	250.00	0.00	583.22	0.00	2,655.02	12,646.08	1,629.04	0.00	0.00	5,112.64	
2401	MATERIALES DE CONSTRUCCION	1,597.28	0.00	0.00	0.00	434.91	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,032.19	
2402	ESTRUCTURAS Y MANUFACTURAS	28,829.81	0.00	0.00	0.00	1,482.54	5,776.00	0.00	5,330.00	0.00	0.00	0.00	0.00	41,387.35	
2403	MATERIALES DE CONSTRUCCION	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
2404	MATERIAL ELECTRICO Y ELECTRONIC	208.13	113.00	219.48	11,603.76	0.00	0.00	805.00	5,335.45	0.00	2,176.33	7,153.80	2,692.50	30,305.45	
2501	SUSTANCIAS QUIMICAS	107.00	1,805.00	0.00	1,534.08	729.24	0.00	158.30	9,260.98	10,447.00	12,224.88	77,203.40	87,096.00	10,074.88	
2502	PLAGUICIDAS, ABONOS Y FERTILIZANTE	83.74	59,531.82	201,489.89	16,867.02	17,773.25	126,875.65	9,230.55	9,260.98	10,447.00	12,224.88	77,203.40	87,096.00	619,284.18	
2503	PLAGUICIDAS, ABONOS Y FERTILIZANTE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,561.43	0.00	0.00	154.80	0.00	0.00	0.00	2,016.23	
2506	MATERIALES, ACCESORIOS Y SUMINIS	2,023.02	8,062.33	5,703.36	6,691.45	24,131.00	39,476.00	86,666.00	25,650.00	57,444.00	29,964.00	48,232.06	17,391.30	41,387.35	
2507	MATERIALES, ACCESORIOS Y SUMINIS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
2605	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITI	6,612.94	552.84	949.28	1,169.56	1,913.32	1,913.32	7,066.63	4,548.66	834.06	1,581.30	164,762.90	5,709.57	38,103.88	
2605	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITI	6,612.94	552.84	949.28	1,169.56	1,913.32	1,913.32	7,066.63	4,548.66	834.06	1,581.30	164,762.90	5,709.57	38,103.88	
2605	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITI	6,612.94	552.84	949.28	1,169.56	1,913.32	1,913.32	7,066.63	4,548.66	834.06	1,581.30	164,762.90	5,709.57	38,103.88	
3101	SERVICIO POSTAL	70.00	54.78	197.50	3,078.80	3,347.82	813.96	260.25	933.21	1,499.65	97.00	5,792.79	9,088.60	25,332.36	
3103	SERVICIO TELEFONICO CONVENCIONAL	0.00	1,757.24	0.00	0.00	2,165.00	1,631.00	1,811.00	1,830.00	1,335.75	0.00	0.00	0.00	9,177.93	
3106	SERVICIO DE TELEFONIA	1,350.00	2,119.00	1,641.00	0.00	2,015.00	1,631.00	1,811.00	1,830.00	1,335.75	0.00	0.00	0.00	13,632.75	
3106	SERVICIO DE ENERGIA ELECTRICA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3109	SERVICIOS DE CONDUCCION DE SEÑAL	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3304	OTRAS ASESORIAS PARA LA OPERACI	66,187.07	86,213.90	63,826.39	53,782.26	56,474.66	69,187.47	50,387.47	57,819.05	58,492.72	90,549.86	22,698.79	43,229.58	718,850.22	
3305	SERVICIOS PARA CAPACITACION A SEF	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	24,422.81	
3306	SERVICIOS DE INFORMATICA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	14,000.00	
3308	ESTUDIOS E INVESTIGACIONES	5,647.07	85,349.89	0.00	0.00	114,175.00	4,776.00	0.00	6,250.00	11,111.00	0.00	10,544.00	8,409.83	210,350.00	
3403	SERVICIOS BANCARIOS Y FINANCIEROS	1,194.00	1,054.00	78.00	1,278.29	370.84	376.54	950.83	3,242.31	200.00	80.00	332.65	0.00	2,000.00	
3403	SERVICIOS BANCARIOS Y FINANCIEROS	1,194.00	1,054.00	78.00	1,278.29	370.84	376.54	950.83	3,242.31	200.00	80.00	332.65	0.00	2,000.00	
3404	SEGUROS DE BIENES PATRIMONIALES	0.00	12,032.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12,032.80	
3405	IMPUESTOS Y DERECHOS DE IMPORTA	0.00	0.00	0.00	10,691.52	5,286.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15,977.53	
3407	OTROS IMPUESTOS Y DERECHOS	0.00	383.74	474.18	1,283.46	5,286.01	13.04	0.00	0.00	260.64	0.00	0.00	944.91	17,183.08	
3409	PATENTES, REGALIAS Y OTROS	13,043.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13,043.48	
3410	OTROS IMPUESTOS Y DERECHOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3413	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	46.96	1,843.91	5,591.32	2,700.00	1,105.00	9,400.20	347.18	0.00	1,893.40	2,636.80	2,285.60	8,409.83	36,090.20	
3501	SUBCONTRATACION DE SERVICIOS CO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3502	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	250.00	0.00	0.00	0.00	350.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	165,093.10	
3503	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	139.00	0.00	0.00	2,103.26	1,120.00	0.00	0.00	0.00	5,483.15	0.00	0.00	0.00	11,591.40	
3504	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3505	SERVICIOS DE LAVANDERIA, LIMPIEZA	0.00	3,928.00	3,780.00	3,780.00	3,780.00	3,928.00	3,780.00	3,780.00	3,928.00	3,465.00	3,780.00	3,780.00	49,800.00	
3506	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	86.96	40.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,969.83	0.00	10,571.00	2,969.83	24,713.45	36,090.20	
3602	IMPRESION Y ELABORACION DE MATE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3603	GASTOS DE ORDEN SOCIAL	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3804	CONGRESOS Y CONVENCIONES	5,100.00	1,208.76	21,434.78	2,286.96	3,991.46	19,318.42	5,863.00	14,374.61	4,000.00	1,500.00	0.00	16,339.24	113,390.41	
3811	PASAJES INTERNACIONALES PARA SERVIDO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3813	PASAJES INTERNACIONALES PARA SERVIDO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
3814	VIAJES NACIONALES PARA LABORES	0.00	0.00	0.00	1,870.36	0.00	16,531.40	9,434.24	40,866.73	20,973.75	33,345.74	45,192.91	34,866.38	231,945	

119

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.												
FUENTE CONSULTADA: CONACYT FACTURADO												
PART	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	TOTAL
4108	SUBSIDIOS A FIDEICOMISOS PRIVADOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	138,000.00
4000	SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	138,000.00
TOTALES:		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	138,000.00

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
 REPORTE DE CLASIFICACION POR PARTIDAS

FUENTE CONSULTADA: COMBINACION DE FUENTES [ES]		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
PART	DESCRIPCION													
3413	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	839.50
3000	SERVICIOS GENERALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	839.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	839.50
5205	MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRICO Y E	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	467,979.85	0.00	-467,979.85	0.00
5000	BIENES MUEBLES E INMUEBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	467,979.85	0.00	-467,979.85	0.00
6105	INSTALACIONES Y OBRAS DE CONSTR	0.00	1,046,391.13	775,085.71	788,375.84	1,501,572.40	1,918,422.01	2,650,458.91	1,491,402.09	203,881.18	0.00	251,380.21	-10,038,827.48	0.00
6107	SERVICIOS RELACIONADOS CON OBRA	0.00	115,000.00	69,000.00	57,500.00	49,500.00	0.00	115,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10,038,827.48	0.00
6000	OBRAS PUBLICAS	0.00	1,164,391.13	844,085.71	845,875.84	1,551,022.40	1,918,422.01	2,715,458.91	1,491,402.09	203,881.18	0.00	251,380.21	-10,445,517.48	0.00
TOTALES:		0.00	1,164,391.13	844,085.71	845,875.84	1,551,022.40	1,918,422.01	2,716,296.41	1,491,402.09	203,881.18	467,979.85	251,380.21	-10,913,897.33	839.50

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.														
REPORTE DE CLASIFICACIÓN POR PARTIDAS														
FUENTE CONSULTADA: COMBINACIÓN DE FUENTES (40)														
PART	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
3404	SEGUROS DE BIENES PATRIMONIALES	206.04	206.04	206.04	206.01	206.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,030.17
3411	SERVICIOS DE VIGILANCIA	0.00	0.00	453.75	151.25	151.25	151.25	151.25	151.25	151.25	0.00	151.27	0.00	1,512.52
3501	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	2,342.00	2,342.00	2,342.00	2,342.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9,368.00
3000	SERVICIOS GENERALES	2,548.04	2,548.04	3,001.79	2,699.29	357.26	151.25	151.25	151.25	151.25	0.00	151.27	0.00	11,910.69
5502	REFACCIONES Y ACCESORIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5000	BIENES MUEBLES E INMUEBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TOTALES:		2,548.04	2,548.04	3,001.79	2,699.29	357.26	151.25	151.25	151.25	151.25	0.00	151.27	0.00	11,910.69

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.
 REPORTE DE CLASIFICACIÓN POR PARTIDAS

FUENTE CONSULTADA: COMACYT	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1100	SERVICIOS PERSONALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	101,500.00	0.00	0.00	0.00	-101,500.00
2101	MATERIALES Y UTILES DE OFICINA	0.00	713.10	406.79	1,429.68	1,314.33	2,662.14	328.39	2,074.84	0.00	5,657.43	3,087.10	-17,873.80	0.00
2102	MATERIAL DE LIMPIEZA	0.00	1,592.18	725.20	967.10	0.00	1,443.17	0.00	655.50	0.00	2,997.52	3,310.05	-13,097.17	0.00
2103	MATERIAL PARA INFORMACION	300.00	0.00	0.00	0.00	3,935.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2104	MATERIALES Y UTILES PARA EL PROC	0.00	789.90	0.00	7,271.44	3,935.30	336.44	1,823.20	1,552.30	3,443.03	14,252.98	8,705.42	-1,191.94	0.00
2107	MATERIAL PARA INFORMACION EN ACT	0.00	0.00	0.00	0.00	866.00	0.00	433.00	0.00	0.00	15,379.72	2,542.00	-26,516.72	0.00
2204	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	55.14	0.00	1,011.67	958.00	0.00	881.35	0.00	0.00	-2,686.16	0.00
2206	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,821.60	0.00
2207	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ANIV	0.00	7,756.66	3,625.65	0.00	0.00	27.26	4,177.00	0.00	9,009.89	2,627.97	1,615.00	-25,679.43	0.00
2208	ACCIONES, ACCESORIOS Y SUMINIS	0.00	15,207.14	3,983.64	16,521.65	20,184.77	5,438.95	4,717.76	1,320.76	4,177.76	312.03	12,053.77	-65,900.33	0.00
2301	REPERIONES, ACCESORIOS Y SUMINIS	0.00	0.00	0.00	14,538.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,146.75	0.00	0.00	-1,146.75	0.00
2401	MATERIALES DE CONSTRUCCION PARA E	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	160.98	0.00	0.00	0.00	0.00	-160.98	0.00
2402	ESTRUCTURAS Y MANUFACTURAS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	130.00	0.00	0.00	0.00	-130.00	0.00
2403	MATERIALES COMPLEMENTARIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	980.95	0.00	0.00	-980.95	0.00
2404	MATERIAL ELECTRICO Y ELECTRONICC	0.00	0.00	0.00	172.50	0.00	0.00	0.00	736.00	0.00	0.00	0.00	-1,222.45	0.00
2501	MATERIAS PRIMAS DE PRODUCCION	0.00	4,056.14	0.00	4,639.40	3,427.18	1,082.68	240.00	4,543.04	3,453.61	3,453.61	3,453.61	-30,131.97	0.00
2502	MATERIAS PRIMAS DE PRODUCCION	760.00	55,052.50	142,392.00	191,793.00	195,777.00	210,357.00	159,777.00	167,317.00	122,750.00	608,590.00	693,540.00	-4,526,846.00	0.00
2503	PLAGUICIDAS, ABONOS Y FERTILIZANTE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	244.38	0.00	0.00	0.00	0.00	-244.38	0.00
2505	MEDICINAS Y PRODUCTOS FARMACEU	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-108.00	0.00
2506	MATERIALES, ACCESORIOS Y SUMINIS	3,223.52	14,745.38	40,456.54	233,041.64	119,760.69	131,259.38	87,844.25	85,289.74	131,220.28	264,200.45	295,599.96	-1,406,881.83	0.00
2507	MATERIALES, ACCESORIOS Y SUMINIS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,406,881.83	0.00
2601	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITI	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8,690.95	9,400.00	8,690.95	9,400.00	-103,254.98	0.00
2602	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y ADITI	2,886.53	6,000.00	10,675.00	16,040.00	11,800.00	11,800.00	7,211.00	8,690.95	9,400.00	8,690.95	9,400.00	-103,254.98	0.00
2608	GASTOS NO REDUCIBLES	0.00	104.98	0.00	0.00	180.00	0.00	0.00	250.00	0.00	0.00	0.00	-103,254.98	0.00
2701	VESTUARIO, UNIFORMES Y BLANCOS	0.00	0.00	0.00	1,621.50	0.00	0.00	0.00	0.00	1,164.60	0.00	664.70	-3,440.80	0.00
2702	PENDIENTES DE PROTECCION PERSONAL	0.00	0.00	1,573.27	879.75	9,008.18	2,387.17	1,569.78	2,084.95	-313.95	133.40	4,925.45	-22,247.98	0.00
2000	MATERIALES Y SUMINISTROS	7,171.80	147,115.74	205,755.66	494,976.17	370,621.98	375,330.44	260,111.76	274,455.01	289,227.64	926,687.19	1,042,792.14	-4,394,245.53	0.00
3101	SERVICIO POSTAL	0.00	1,784.85	261.97	2,840.99	3,277.11	678.54	901.91	838.97	880.24	1,683.67	347.03	-13,375.22	0.00
3107	SERVICIO DE AGUA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-3,767.00	0.00
3203	ARRENDAMIENTO DE MAQUINARIA Y E	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-3,767.00	0.00
3304	OTRAS ASESORIAS PARA LA OPERACIO	36,205.00	81,769.80	73,780.04	83,686.46	57,949.62	82,864.62	52,205.56	50,157.74	52,652.78	47,605.56	80,968.73	-709,845.91	0.00
3305	SERVICIOS PARA CAPACITACION A SEF	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7,661.00	5,217.00	19,251.00	19,251.00	1,100.00	23,870.41	-59,910.56	0.00
3308	ESTUDIOS E INVESTIGACIONES	0.00	0.00	7,371.52	0.00	0.00	2,147.40	4,054.14	15,451.74	7,983.54	7,260.94	5,112.15	-48,761.43	0.00
3402	LETTES Y MATERIALES	790.00	1,118.10	55.20	1,621.50	134.07	1,340.00	179.40	286.30	313.95	286.30	640.50	-6,001.82	0.00
3403	SERVICIOS FINANCIEROS Y FINANCIERO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-6,001.82	0.00
3405	IMPUESTOS Y DERECHOS DE IMPORTA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,172.54	0.00	0.00	-2,172.54	0.00
3407	OTROS IMPUESTOS Y DERECHOS	846.00	1,462.00	1,719.00	1,696.00	-1,590.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-4,135.00	0.00
3409	PATENTES, REGALIAS Y OTROS	0.00	16,072.05	0.00	0.00	0.00	0.00	15,749.25	16,261.06	20,010.00	20,008.60	38,815.81	-138,442.25	0.00
3411	SERVICIOS DE VIGILANCIA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-151.27	0.00
3413	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	1,816.00	0.00	4,113.46	1,179.96	0.00	1,179.96	745.37	0.00	2,760.00	2,760.00	-41,758.68	0.00
3415	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	3,000.00	2,310.00	2,300.00	5,153.00	1,495.00	10,575.00	-6,175.00	9,783.55	15,600.00	2,760.00	-45,377.02	0.00
3502	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	3,680.00	5,636.25	0.00	11,800.00	0.00	10,062.50	3,795.00	0.00	9,085.00	11,500.00	-1,844.07	0.00
3503	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5,106.00	0.00	-5,106.00	0.00
3506	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-5,106.00	0.00
3602	IMPRESION Y ELABORACION DE MATER	0.00	0.00	0.00	6,719.54	3,374.81	0.00	22,390.75	44,569.72	45,099.30	68,791.07	72,996.35	-34,885.10	0.00
3804	CONGRESOS Y CONVENCIONES	0.00	1,100.00	13,122.56	6,536.80	31,200.24	123,381.64	4,000.00	44,569.72	45,099.30	68,791.07	72,996.35	-34,885.10	0.00
3809	CONGRESOS Y CONVENCIONES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-34,885.10	0.00
3811	PASAJES NACIONALES PARA SERVIDO	0.00	6,860.61	5,792.10	230.00	12,494.78	1,004.00	15,834.26	16,806.53	7,742.55	17,646.66	9,350.22	-93,861.11	0.00
3813	PASAJES INTERNACIONALES PARA SEF	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	29,415.51	28,100.58	12,310.54	4,304.00	2,585.31	7,202.00	-72,671.74	0.00
3814	VIATICOS NACIONALES PARA LABORES	234.00	11,469.01	7,987.98	27,530.08	11,207.78	7,172.61	28,100.58	12,310.54	4,304.00	2,585.31	7,202.00	-120,003.89	0.00
3817	VIATICOS NACIONALES PARA LABORES	294.00	6,078.81	2,895.62	15,446.99	20,841.01	13,918.05	21,353.77	31,354.24	7,434.10	17,113.91	5,646.56	-142,377.06	0.00
3819	VIATICOS EN EL EXTRANJERO PARA SE	0.00	0.00	0.00	2,865.48	14,544.78	19,979.47	5,360.00	10,853.44	0.00	2,927.98	32,873.29	-82,744.44	0.00
3823	VIATICOS EN EL EXTRANJERO PARA SE	0.00	2,100.00	4,900.00	1,170.00	3,864.00	4,100.00	1,769.94	3,800.00	1,850.50	551.00	1,850.50	-15,600.00	0.00
3833	VIATICOS NO REDUCIBLES	0.00	0.00	280.88	1,170.00	0.00	0.00	0.00	680.00	0.00	0.00	0.00	-6,016.12	0.00
3000	SERVICIOS GENERALES	38,374.95	138,572.65	134,869.43	157,122.03	247,313.50	301,896.24	206,674.94	200,295.90	198,779.70	240,173.85	309,163.73	-2,173,436.02	0.00
4107	SUBSIDIO PARA CAPACITACION Y BECA	41,707.60	189,367.60	153,715.20	148,872.40	229,642.60	190,144.80	45,200.95	87,571.65	100,964.65	129,697.66	67,219.55	-1,384,104.66	0.00
4308	TRANSFERENCIAS PARA AYUDA EXTRA	0.00	1,100.00	0.00	0.00	13,734.04	0.00	2,051.10	13,858.95	1,844.00	45,248.76	35,691.81	-122,025.18	0.00
4000	SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS	41,707.60	190,467.60	153,715.20	157,368.94	243,376.64	190,144.80	47,252.05	101,430.58	102,808.65	174,946.42	102,911.36	-1,306,129.84	0.00
5102	EQUIPO DE ADMINISTRACION	0.00	0.00	0.00	10,925.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-27,600.00	0.00
5103	EQUIPO EDUCACIONAL Y RECREATIVO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	47,696.09	0.00	0.00	0.00	0.00	-46,432.14	0.00
5205	MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRICO Y E	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	306.00	0.00	0.00	0.00	12,339.02	37,465.94	-50,100.96	0.00
5206	BIENES INFORMATICOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15,979.25	0.00	-15,979.25	0.00
5207	BIENES INFORMATICOS	0.00	1,560.00	110,400.00	13,910.00	18,400.00	37,000.00	246,127.00	129,194.00	0.00	1,191,080.00	1,131,627.00	-2,820,000.00	0.00
5208	REPARACIONES Y ACCESORIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	348.93	0.00	-43,516.19	0.00
5000	BIENES MUEBLES E INMUEBLES	0.00	1,261.55	153,661.26	24,836.78	18,400.00	37,367.63	293,863.81	129,195.92	28,318.27	1,228,893.15	1,167,032.35	-3,082,850.72	0.00
TOTALES:		87,254.35	477,417.54	648,001.55	834,303.92	979,712.12	904,739.11	806,121.66	705,377.41	720,634.26	2,570,700.61	2,621,899.58	-11,258,162.11	0.00

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C. REPORTES DE CLASIFICACION POR PARTIDAS

FUENTE CONSULTADA: PRODUCE		CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.												TOTAL	
PART	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL	
1300	SUELDOS BASE AL PERSONAL EVENTU	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1305	PRIMAS DE VACACIONES Y DOMINICAL	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1306	GRATIFICACION DE FIN DE AÑO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1403	APORTACIONES AL FOVISTTE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1406	CUOTAS PARA EL SEGURO DE GASTOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1413	APORTACIONES AL SISTEMA DE AHORR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1415	APORTACIONES AL SISTEMA DE AHORR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1416	APORTACIONES AL SISTEMA DE AHORR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1700	SERVICIOS PERSONALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2101	MATERIALES Y UTILES DE OFICINA	0.00	1,909.32	4,587.89	-224.25	0.00	0.00	0.00	0.00	5,518.83	2,651.53	5,822.21	-20,268.53	0.00	0.00
2102	MATERIAL DE LIMPIEZA	0.00	0.00	1,111.81	589	102.58	552.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,248.02	-3,020.30	0.00	0.00
2103	MATERIALES Y UTILES INFORMATIVO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2106	MATERIALES Y UTILES PARA EL PROCE	0.00	4,278.56	6,041.80	-2,938.37	751.84	0.00	0.00	0.00	0.00	2,335.65	4,451.42	-14,320.79	0.00	0.00
2204	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2206	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2301	REFACCIONES, ACCESORIOS Y HERRA	0.00	1,024.02	8,836.54	-971.75	295.88	0.00	0.00	89,961.74	9,495.25	-1,001.17	1,108.29	-108,748.80	0.00	0.00
2302	REFACCIONES, ACCESORIOS PARA EI	0.00	6,960.08	0.00	0.00	0.00	0.00	154.48	0.00	0.00	0.00	0.00	-10,821.98	0.00	0.00
2402	ESTRUCTURAS Y MANUFACTURAS	0.00	25,087.04	1,863.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-32,870.95	0.00	0.00
2403	MATERIALES Y UTILES DE ELECTRONI	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2404	MATERIAL ELECTRIC Y ELECTRONIC	0.00	15,891.85	0.00	0.00	820.55	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	188.00	-16,793.85	0.00	0.00
2501	MATERIAS PRIMAS DE PRODUCCION	0.00	494.96	0.00	225.00	1,884.59	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,272.80	1,882.83	-5,762.18	0.00
2502	SUSTANCIAS QUIMICAS	1,488.10	7,324.76	157,244.53	-119,099.89	7,755.72	125.02	7,645.20	6,266.14	40,913.04	51,270.82	80,961.07	-241,884.51	0.00	0.00
2503	PLACIDAS, ABONOS Y FERTILIZANTE	0.00	4,184.00	28,789.96	2,751.21	0.00	0.00	0.00	0.00	4,601.10	0.00	0.00	-40,326.17	0.00	0.00
2506	MATERIAS, ACCESORIOS Y SUMINIS	0.00	30,144.65	22,569.25	12,170.65	14,463.94	14,592.04	29,309.10	11,066.44	17,065.84	13,708.81	68,819.86	-237,215.54	0.00	0.00
2605	MATERIALES Y UTILES DE LABORATO	14,463.94	2,942.11	23,160.85	-10,450.00	10,450.00	4,463.94	2,942.11	12,170.65	10,450.00	17,162.81	14,463.94	-130,015.14	0.00	0.00
2606	GASTOS NO DEDUCIBLES Y ADITI	0.00	0.00	0.00	0.00	1,006.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,006.00	0.00	0.00
2701	VESTUARIO, UNIFORMES Y BLANCOS	0.00	0.00	0.00	1,081.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,224.10	-2,305.10	0.00	0.00
2702	PRENDAS DE PROTECCION PERSONAL	0.00	149.50	2,771.16	0.00	241.50	138.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5,336.00	-8,336.16	0.00
2000	MATERIALES Y SUMINISTROS	15,928.10	103,372.95	260,966.65	-106,667.51	46,134.73	20,222.19	39,527.67	119,266.58	88,505.65	90,290.69	186,262.72	-864,530.42	0.00	0.00
3101	SERVICIO POSTAL	0.00	0.00	0.00	336.93	55.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	428.45	-817.38	0.00	0.00
3201	SERVICIO DE ALQUILER DE MAQUINARIA Y EC	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-3,714.56	0.00	0.00
3304	OTRAS ASESORIAS PARA LA OPERACIO	0.00	0.00	27,625.00	20,999.98	33,832.11	18,933.87	18,933.87	20,933.87	6,000.00	13,263.16	3,274.56	-173,765.02	0.00	0.00
3305	SERVICIOS PARA CAPACITACION A SEF	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	14,580.68	0.00	1,800.00	-16,380.68	0.00	0.00
3306	SERVICIOS DE INFORMATICA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3308	ESTUDIOS E INVESTIGACIONES	1,725.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,070.00	0.00	0.00	-3,795.00	0.00	0.00
3402	FLETES Y MANIOBRAS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-2,445.00	0.00	0.00
3403	SEGUROS DE BIENES PATRIMONIALES	3,301.56	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-189.30	0.00	0.00	0.00	-3,490.80	0.00	0.00
3404	SEGUROS DE BIENES PATRIMONIALES	0.00	2,301.56	1,150.78	-3,371.09	1,150.78	1,150.78	1,150.78	6,142.23	-3,008.76	1,150.78	1,150.78	-13,560.49	0.00	0.00
3405	IMPUESTOS Y DERECHOS DE IMPORTA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5,053.49	1,795.66	0.00	0.00	-11,493.91	0.00	0.00
3407	OTROS IMPUESTOS Y DERECHOS	461.00	506.00	1,601.25	-460.00	0.00	0.00	0.00	0.00	142.50	0.00	0.00	-3,108.25	0.00	0.00
3413	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-2,327.50	0.00	0.00
3414	SUBCONTRATACION DE SERVICIOS CO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13,490.92	0.00	0.00	-13,490.92	0.00	0.00
3501	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	-5,922.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-5,922.50	0.00	0.00
3502	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-50,868.42	0.00	0.00
3504	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3506	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	2,332.30	0.00	1,492.70	4,284.86	0.00	0.00	1,410.00	1,964.52	4,573.62	9,517.11	-25,575.11	0.00	0.00
3601	IMPRESIONES DE DOCUMENTOS OFICI	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-50,700.00	0.00	0.00
3602	IMPRESION Y ELABORACION DE MATER	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-8,432.50	0.00	0.00
3804	IMPRESIONES Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13,000.00	1,600.00	0.00	-13,600.00	0.00	0.00
3805	PAQUETES NACIONALES PARA LABORES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,256.00	0.00	0.00	0.00	-1,256.00	0.00	0.00
3814	VIATOS NACIONALES PARA LABORES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-2,306.28	0.00	0.00
3817	VIATOS NACIONALES PARA LABORES	382.00	1,096.50	2,089.36	59.00	790.50	0.00	0.00	9,530.68	1,047.99	1,660.00	0.00	-16,526.03	0.00	0.00
3832	GASTOS NO DEDUCIBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,500.00	0.00	0.00
3833	GASTOS NO DEDUCIBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-492,852.73	0.00	0.00
3000	SERVICIOS GENERALES	2,861.15	6,329.51	100,722.10	14,299.60	51,445.43	34,827.27	52,841.67	43,466.94	78,135.11	38,194.06	69,525.89	-492,852.73	0.00	0.00
4107	SUBSIDIO PARA CAPACITACION Y REC	9,000.00	4,500.00	13,500.00	9,000.00	9,000.00	0.00	0.00	25,200.00	17,100.00	35,100.00	30,100.00	-152,500.00	0.00	0.00
4107	SUBSIDIO PARA CAPACITACION Y REC	9,000.00	4,500.00	13,500.00	9,000.00	9,000.00	0.00	0.00	25,200.00	17,100.00	35,100.00	30,100.00	-152,500.00	0.00	0.00
4000	SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS	9,000.00	4,500.00	13,500.00	9,000.00	9,000.00	0.00	0.00	25,200.00	17,100.00	35,100.00	30,100.00	-152,500.00	0.00	0.00
5201	MAQUINARIA Y EQUIPO AGROPECUARI	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-7,000.00	0.00	0.00
5204	EQUIPOS Y APARATOS DE COMUNICAC	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-12,136.44	0.00	0.00
5205	MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRIC Y E	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	116,286.00	0.00	0.00	0.00	-125,039.96	0.00	0.00
5401	EQUIPO MEDICO Y DE LABORATORIO	7,837.32	7,837.32	6,040.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-138,530.97	0.00	0.00
5502	REFACCIONES Y ACCESORIOS	23,882.05	0.00	26,492.55	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-54,932.27	0.00	0.00
5000	BIENES MUEBLES E INMUEBLES	31,819.97	7,642.89	32,541.55	0.00	12,136.44	0.00	3,116.50	116,286.00	0.00	1,001.17	4,625.37	-343,148.64	0.00	0.00
TOTALES		59,609.22	121,845.45	485,730.30	-43,367.91	171,074.14	55,049.46	95,865.84	386,610.89	183,744.76	324,100.53	347,783.52	-2,148,266.20	0.00	0.00

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.
 REPORTE DE CLASIFICACIÓN POR PARTIDAS

REPORTE DE CLASIFICACION POR PARTIDAS														
FUENTE CONSULTADA: FINANCIAMIENTOS AJENOS														
PART. NUM.	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
1202	SUELDO BASE AL PERSONAL EVENTUO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15,600.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-15,600.00
1302	ACREDITACION POR AÑOS DE SERVICIO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1305	PRIMAS DE VACACIONES Y DOMINICAL	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1306	GRATIFICACION DE FIN DE AÑO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	826.30	0.00	0.00	0.00	0.00	-826.30
1403	AFORTACIONES AL FONDSITE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	780.00	0.00	0.00	0.00	-780.00
1406	CUOTAS PARA EL SEGURO DE GASTOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,989.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,989.00
1413	AFORTACIONES AL SISTEMA DE AHORI	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	312.00	0.00	0.00	0.00	-312.00
1505	PRESTACIONES DE RETIRO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1507	PRESTACIONES ESTABLECIDAS POR C	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,616.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,616.00
1702	ESTIMULOS AL PERSONAL OPERATIVO	6,850.43	0.00	0.00	86,075.00	0.00	123,434.64	244,252.98	21,123.30	0.00	0.00	0.00	0.00	-460,613.05
1000	SUBSIDIOS PERSONALES	6,850.43	0.00	0.00	86,075.00	0.00	123,434.64	244,252.98	21,123.30	0.00	0.00	0.00	0.00	-461,736.35
2101	MATERIALES Y UTILES DE OFICINA	1,532.95	0.00	1,495.33	619.72	436.83	420.21	1,332.84	1,468.90	1,610.00	2,308.77	4,173.13	-15,398.68	0.00
2102	MATERIALES DE LIMPIEZA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	739.40	2,157.40	937.00	0.00	-2,157.40	0.00	-1,676.40	0.00
2103	MATERIALES DE APOYO INFORMATIVO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2105	MATERIALES Y UTILES DE IMPRESION	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	493.00	-493.00	0.00
2106	MATERIALES Y UTILES PARA EL PROC	0.00	0.00	0.00	2,580.34	1,744.55	3,565.98	0.00	0.00	1,331.70	2,209.24	0.00	-13,099.81	0.00
2204	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	195.00	0.00	4,145.99	0.00	0.00	0.00	0.00	90.00	-4,517.99	0.00
2206	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL P	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,236.00	0.00	0.00	-1,956.00	0.00
2207	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA ANIM	1,200.42	0.00	648.70	0.00	0.00	1,415.00	0.00	0.00	1,353.75	0.00	0.00	-2,236.00	0.00
2301	REFACCIONES, ACCESORIOS Y HERRA	160.88	138.00	742.90	468.90	1,311.74	414.30	22,344.50	6,653.53	1,799.84	1,475.38	868.21	-36,378.18	0.00
2302	REFACCIONES Y ACCESORIOS PARA EI	0.00	0.00	287.50	575.00	0.00	0.00	0.00	1,557.10	747.50	0.00	0.00	-3,167.10	0.00
2401	MATERIALES DE CONSTRUCCION	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2402	ESTRUCTURAS Y MANUFACTURAS	0.00	0.00	0.00	0.00	5,175.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,565.00	-8,740.00	0.00
2403	MATERIALES COMPLEMENTARIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	657.00	-657.00	0.00
2404	MATERIAL ELECTRO Y ELECTRONICC	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9,175.85	0.00	-9,175.85	0.00
2501	MATERIAS PRIMAS DE PRODUCCION	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2502	SUSTANCIAS QUIMICAS	0.00	32,232.87	75,129.86	28,716.29	24,814.44	33,509.52	25,811.77	42,827.32	35,828.85	66,895.10	175,843.51	-540,779.53	0.00
2503	PLASTICAS, ABOGOS Y FERTILIZANTE	1,957.59	6,114.00	47.98	0.00	98.00	2,406.72	13,307.99	916.46	0.00	11,943.29	0.00	-16,724.06	0.00
2605	COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y SUMINIS	388.46	4,725.90	17,791.02	4,646.13	2,797.08	5,756.90	4,220.44	8,794.40	2,984.17	10,777.56	11,876.53	-52,165.99	0.00
2608	GASTOS NO DEDUCIBLES	0.00	0.00	360.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-360.00	0.00
2701	VESTUARIO, UNIFORMES Y BLANCOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10,333.60	0.00	-10,333.60	0.00
2702	PENDIENTES DE PROTECCION PERSONAL	0.00	0.00	0.00	391.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	138.00	0.00	-1,265.00	0.00
2000	MATERIALES Y SUMINISTROS	5,638.55	45,301.91	145,161.26	54,910.61	134,709.82	95,581.95	66,544.94	193,584.93	127,755.34	142,140.01	253,049.14	-1,266,577.56	0.00
3101	SERVICIO POSTAL	0.00	318.34	355.38	2,561.95	165.00	117.30	1,160.03	241.99	0.00	0.00	1,785.91	-6,706.90	0.00
3104	OTRAS ASEROSIAS PARA LA OPERACI	0.00	15,000.00	0.00	0.00	11,250.00	13,550.00	67,838.80	60,783.32	1,600.00	0.00	600.00	-2,200.00	0.00
3304	SERVICIOS PARA CAPACITACION A SEF	0.00	2,000.00	0.00	0.00	9,445.61	11,791.04	0.00	0.00	5,000.00	13,550.00	44,825.00	-255,024.98	0.00
3306	SERVICIOS DE INFORMATICA	0.00	0.00	0.00	0.00	6,890.00	1,270.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8,415.50	-42,405.15	0.00
3402	FLETES Y MANOBRAS	0.00	1,125.14	-683.54	343.92	479.69	552.59	117.30	6.12	1,638.12	562.17	340.00	-20,389.16	0.00
3403	SERVICIOS BANCARIOS Y FINANCIERO	725.87	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-4,867.38	0.00
3404	SEGUROS DE BIENES PATRIMONIALES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3405	IMPUESTOS Y DERECHOS DE IMPORTA	0.00	2,534.00	4,245.81	916.00	284.79	0.00	0.00	6,941.89	-3,220.67	0.00	0.00	-4,712.10	0.00
3407	OTROS IMPUESTOS Y DERECHOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	321.00	-8,301.60	0.00
3409	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	0.00	2,084.43	0.00	132.07	202.96	0.00	0.00	0.00	0.00	210.19	-8,209.55	0.00
3413	OTROS SERVICIOS COMERCIALES	0.00	684.25	0.00	0.00	0.00	0.00	504.21	0.00	78,273.60	10,580.00	26,091.20	-116,133.26	0.00
3414	SUBCONTRATACION DE SERVICIOS CO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,018.75	0.00	0.00	0.00	-3,018.75	0.00
3502	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	948.00	0.00	0.00	0.00	372.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,320.60	0.00
3503	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	28,840.00	1,610.00	1,610.00	0.00	0.00	6,037.50	-42,205.00	0.00
3505	SERVICIOS DE LAVANDERIA, LIMPIEZ	0.00	0.00	0.00	85.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.20	68.00	0.00	-1,165.00	0.00
3506	MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE	345.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7,287.50	0.00	820.00	-8,232.50	0.00
3601	IMPRESIONES DE DOCUMENTOS OFICIA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,107.50	0.00	-1,107.50	0.00
3602	IMPRESION Y ELABORACION DE MATE	0.00	0.00	0.00	0.00	2,402.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-2,402.40	0.00
3605	DEROGADA** Y CONVENCIONES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3606	DEROGADA** Y CONVENCIONES	0.00	2,170.00	0.00	0.00	19,284.56	25,097.61	0.00	5,203.09	21,069.88	20,813.58	4,000.00	-97,638.72	0.00
3805	EXPOSICIONES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	25,097.61	0.00	5,203.09	21,069.88	20,813.58	4,000.00	-97,638.72	0.00
3811	PASAJES NACIONALES PARA SERVIDO	0.00	14,458.79	38,279.69	5,160.00	5,160.00	6,993.05	2,891.56	84.00	7,309.25	14,370.09	23,126.58	-118,110.54	0.00
3813	PASAJES INTERNACIONALES PARA SEF	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3814	VIAJES NACIONALES PARA LABORES	0.00	4,395.82	16,116.09	2,512.50	4,880.23	7,821.00	8,305.00	8,305.00	2,135.00	6,401.50	6,473.94	-65,615.32	0.00
3817	VIAJES NACIONALES PARA LABORES	0.00	15,751.65	12,945.85	20,764.27	16,482.39	7,821.00	8,305.38	8,305.38	10,487.00	12,171.39	11,615.84	-116,457.84	0.00
3819	VIAJES EN EL EXTRANJERO PARA SE	0.00	0.00	0.00	2,171.98	130.56	0.00	0.00	2,146.11	3,816.51	4,382.45	605.66	-13,253.27	0.00
3820	GASTOS DE COMUNICACION CON	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-1,320.00	0.00
3831	ACTIVIDADES DE COORDINACION CON	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
3832	GASTOS NO DEDUCIBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	1,400.00	1,786.00	1,250.81	2,020.88	94.00	5,862.79	13,950.00	-29,393.83	0.00
3833	VATICOS NO DEDUCIBLES	0.00	330.00	0.00	0.00	0.00	321.50	0.00	717.00	100.00	0.00	0.00	-1,038.50	0.00
3000	SERVICIOS GENERALES	1,070.87	59,715.99	98,131.21	22,123.75	87,071.36	110,576.29	114,569.22	111,636.69	160,771.34	107,555.46	166,071.67	-1,039,293.85	0.00
4107	SUBSIDIO PARA CAPACITACION Y BECA	8,900.00	36,900.00	43,588.39	24,992.40	39,851.13	39,459.00	20,000.00	34,065.04	24,400.00	41,779.84	66,223.92	-370,157.72	0.00
4308	TRANSFERENCIAS PARA AYUDA EXTER	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,084.00	5,204.99	8,000.00	-27,834.24	0.00
4309	SUBSIDIOS Y TRANSFERENCIAS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	20,404.00	40,984.93	64,223.92	-397,991.96	0.00
5101	MOBILIARIO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2,709.99	0.00	0.00	43,445.01	2,465.00	-48,623.00	0.00
5102	EQUIPO DE ADMINISTRACION	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	25,752.48	0.00	0.00	-25,752.48	0.00
5204	EQUIPOS Y APARATOS DE COMUNICAC	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	-4,041.20	0.00
5205	MAQUINARIA Y EQUIPO ELECTRONICO	0.00	0.00											

ESTADOS FINANCIEROS DICTAMINADOS

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
 REPORTE DE CLASIFICACION POR PARTIDAS

REPORT DE CUBRACION POR PARTIDAS														
FUENTE CONSULTADA: FINANCIAMIENTOS AJENOS		CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.												
PART. NUM	DESCRIPCION	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
5206	BIENES INFORMATICOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13,167.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5401	EQUIPO MEDICO Y DE LABORATORIO	0.00	0.00	0.00	0.00	20,895.50	211,272.25	0.00	48,417.30	5,299.50	20,240.00	35,054.55	-341,179.50	0.00
5502	REFACCIONES Y ACCESORIOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5500	BIENES MUEBLES E INMUEBLES	0.00	0.00	0.00	0.00	20,895.50	211,272.25	2,709.99	61,584.80	31,052.38	63,685.01	43,728.86	-434,528.79	0.00
6105	INSTALACIONES Y OBRAS DE CONSTR	0.00	0.00	0.00	7,601.18	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	88,089.24	0.00	-95,690.42	0.00
6000	OBRAS PUBLICAS	0.00	0.00	0.00	7,601.18	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	88,089.24	0.00	-95,690.42	0.00
TOTALES:		23,554.85	149,592.62	291,876.39	195,702.94	282,627.81	580,323.23	450,077.13	421,992.76	345,043.06	448,454.55	527,073.59	-3,716,218.93	0.00

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

127

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
Primera Sesión de Órgano de Gobierno 2008

128

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

ANEXO 1. REVISTAS DE PUBLICACIÓN Y SU FACTOR DE IMPACTO 2006

NOMBRE DE LA REVISTA	INDIZADA EN/ O SU FACTOR DE IMPACTO
1. Agrociencia	0.123
2. American J. of Agric. Biological Sci.	ISI
3. Applied Environmental Microbiology	3.532
4. Applied Microbiology and Biotechnology	2.441
5. Aquacultural Engineering	1.026
6. Aquaculture	2.081
7. Aquaculture Research	1.051
8. Arch. Biochem. Biophys	2.969
9. Biomacromolecules	3.664
10. Biophysics	0.435
11. Biotechnol. Bioeng.	2.999
12. Bull. Env. Contamination Toxicology	0.505
13. Canadian Journal of Microbiology	1.275
14. Carbohydrate Polymers	1.784
15. Ciencia y Tecnología Alimentaria	ISI
16. Ciencias Marinas	0.42
17. Comp. Biochem. Physiol. Part A	1.553
18. Develop. Comparative Immunology	3.399
19. Electrophoresis	4.1
20. European Journal Clinical Nutrition	2.116
21. Fish and Shellfish Immunology	2.73
22. Food and Chemical Toxicology	2.393
23. Food Chemistry	2.433
24. Food Control.	1.579
25. Food Microbiology	2.137
26. Food Science and Technology	1.299
27. Food Technology and Biotechnology	0.789
28. Hereditas	1.269
29. Interiencia	0.218
30. Intl Arch. Allergy and Immunology	2.524
31. International Journal of Dairy Technol.	0.847
32. Intl J. of Environmental Health Research	0.621
33. Journal Agric. Food Chem.	2.322
34. Journal Amer. Pomological Soc.	0.464

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

35. Journal Anim Sci.	1.98
36. Journal Food Biochem.	0.72
37. Journal Food Science	1.004
38. Journal of Applied Microbiology	2.206
39. Journal of Applied Phycology	0.746
40. J. Biochemical and Molecular Toxicology	1.418
41. J. Chemical Technol. and Biotechnology	0.981
42. Journal of Dairy Science	2.284
43. J. Experimental Marine Biol. and Ecology	1.919
44. Journal of Food Biochemistry	0.72
45. Journal of Food Engineering.	1.696
46. Journal of Food Protection	2.154
47. Journal of Food Science	1.004
48. Journal of Plant Physiology	1.521
49. J. American College of Nutrition	2.452
50. J. Prof. Assoc. Cactus Development	0.933
51. J. Science of Food and Agriculture	1.026
52. Journal of Water and Health	ISI
53. Marine Biology	1.756
54. Mycotaxon	0.486
55. Nutr J.	PubMed
56. Persoonia	0.062
57. PHYTON, Intl. J. Experimental Botany	0.301
58. Plant Physiology and Biochemistry	6.125
59. Planta Medica	1.75
60. Polymer Bulletin	0.97
61. Postharvest Biology and Technology	1.892
62. Protein and Peptide Letters	1.13
63. Relaciones	CONACYT
64. Research in Veterinary Science	1.258
65. Revista Chapingo Serie Horticultura.	ISI
66. Revista de Biología Tropical	0.217
67. Revista Fitotecnica Mexicana.	ISI
68. Rev. Intercontinental Psicología y Edu.	REDALYC
69. Revista Mexicana de Biodiversidad	CONACYT/ISI
70. Rev. Mex. Ciencias Farmacéuticas	CONACYT/ISI
71. Revista Mexicana de Fitopatología.	CONACYT/ISI
72. Revista Mexicana de Ingeniería Química	CONACYT/ISI
73. Rev. Mex. de Investigación Educativa.	CONACYT
74. Revista Mexicana de Micología	ISI
75. Rev. Psicología y Salud de la U. Ver.	REDALYC
76. Revista Ra Ximhai	REDALYC

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

77. Revista Región y Sociedad	CONACYT
78. Scientia Horticulturae	0.697
79. Spanish Journal of Agricultural Research	ISI
80. The Journal of Experimental Biology	ISI
81. The Southwestern Naturalist	0.479
82. Thermochemica Acta	1.417
83. Toxicol. & Environmental Chemistry	ISI
84. Universidad y Ciencias	ISI
85. Zeitschrift fur Kristallographie	1.9
TOTAL REVISTAS= 85	FACTOR DE IMPACTO PROMEDIO= 1.6

Nota* Algunas de las revistas se les encuentra en ISI Thompson (Thompson Institute of Scientific Information), sin embargo, no se encontró su factor de impacto.

Anexo 2. Publicaciones

1. Aceves, Diez, A. E., Robles, Burgueño, R., and de la Torre M. SKPDT is a signaling peptide that simulates sporulation and cry1Aa expresión in *Bacillus thuringiensis* but not in *Bacillus subtilis*. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 76 (1): 203-209.
2. Aguilar-May, B., Sánchez-Saavedra, M. P., Lizardi, J. & Voltolina, D. 2007. Growth of *Synechococcus* sp. Immobilized in chitosan with different times of contact with naoh. *Journal of Applied Phycology* 19:181-183.
3. Aleman-Mateo H, Huerta RH, Esparza-Romero J, Mendez RO, Urquidez R, Valencia ME. 2007. Body composition by the four-compartment model: validity of the BOD POD for assessing body fat in mexican elderly. *Eur J Clin Nutr.* 61(7), 830–836.
4. Aleman-Mateo H, Salazar G, Hernandez-Triana M, Valencia ME. 2006. Total energy expenditure, resting metabolic rate and physical activity level in free-living rural elderly men and women from Cuba, Chile and Mexico. *Eur J Clin Nutr.* 60(11), 1258–1265.
5. Alvarez Lajonchère, L, M. A. Reina Cañez, M. A. Camacho Hernández, and S. Kraul. 2007. Design of a pilot-scale tropical marine finfish hatchery for a research center at Mazatlán, Mexico. *Aquacultural Engineering.* 36, 81-96.
6. Alvarez-Parrilla, E., de la Rosa L.A., Rodrigo-García, R. Escobedo-González, R., Mercado-Mercado, G., Moyers-Montoya, E. Vázquez-Flores, A. González-Aguilar. G.A. 2007. Dual Effect of β -cyclodextrin (β -CD) on the inhibition of apple polyphenol oxidase by 4-hexylresorcinol (HR) and Methyl Jasmonate (MJ). *Food Chemistry.* 101:1363-1373.
7. Alvarez-Parrilla, E., De la Rosa, L.A., Martínez, M., González Aguilar, G.A. 2007. Total phenols and antioxidant activity of commercial and wild mushrooms from Chihuahua, México. *Ciencia y Tecnología Alimentaria* 5(5): 329-334.
8. Arias Rodríguez, L. ;González Hermoso, J.P. ;Fletes Regalado, H. ;Rodríguez Ibarra, L.E. ;Del Valle Pignataro, G. 2007. Cariotipós de los caracoles de tinte *Plicopurpura pansa* y *Plicopurpura columellaris* (Gastropoda:Muricidae). *Revista de Biología Tropical.* Vol. (55):853-866.
9. Ayala-Castro, H. G., Valenzuela-Soto, E.M., Figueroa-Soto, C. G., Muñoz-Clares, R. A. 2007. Complex, unusual conformational changes in kidney betaine aldehyde dehydrogenase suggested by chemical modification with disulfiram. *Arch. Biochem. Biophys.* Dec 15;468(2):167-73
10. Ayala-Zavala, J.F., Wang, S.Y., Wang, C.Y., González-Aguilar, G.A. 2007. High oxygen treatment increases antioxidant capacity and postharvest life of strawberry fruit. *Food Technology and Biotechnology* 45(2): 166-173.
11. Báez-Flores, M.E., Troncoso-Rojas, R., Tiznado-Hernández M.E. 2007. Biochemical and genetic responses of fungi to the toxic effect of synthetic and natural fungicides. *American J. of Agricultural and Biological Science* 3(1): 348-357.
12. Balandrán-Quintana, R., Wilson-Mendoza, A.M., Vargas-Arispuro, I., Martínez-Téllez, M.A. 2007. Activity of B-galactosidase and polygalacturonase in zucchini squash (*Cucurbita pepo* L.) stored at low temperaturas. *Food Technology and Biotechnology* 45(4): 396-401.
13. Baltazar, A., Javier Espina-Lucero, Isidro Ramos-Torres and Gustavo González-Aguilar. 2007. Effect of methyl jasmonate on properties of intact tomato fruit with destructive and non-destructive tests. *Journal of Food Engineering.*80:1086-1095.

14. Beaney, P.D., Quan G., Thomas, R. A., Healy M. & Lizardi-Mendoza, J. 2007. Modification of chitin properties for enzymatic deacetylation. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 82: 165-173.
15. Berlanga Robles, C.A. ;Ruiz Luna, A. 2007. Análisis de las tendencias de cambio del bosque de mangle del sistema lagunar Teacapán-Agua Brava, México. Una aproximación con el uso de imágenes de satélite Landsat. *Universidad y Ciencias*.Vol. (23):29-46.
16. Biel, K.Y. ;Gates, R.D. ;Muscatine, L. 2007. Effects of free amino acids on the photosynthetic carbon metabolism of symbiotic dinoflagellates. *Russian Journal of Plant Physiology*.Vol. (54):171-183.
17. Cabrera, H Horacio., S. T. Álvarez-Castañeda, N. González-Ruiz, and J. P. Gallo-Reynoso. 2007. Distribution and natural history of Schmidly's deermouse (*Peromyscus schmidlyi*). *The Southwestern Naturalist*. 52(4):620–623.
18. Caire-Juvera, G., Ortega Vélez, M. I., Casanueva, E. Bolaños, A., Calderón de la Barca, A. 2007. Food components and dietary patterns of two different groups of Mexican lactating women. *Journal of the American College of Nutrition*,; 26(2):156–162.
19. Camou J.P., Marchello J.A., Thompson V.F., Mares S.W., and D.E. Goll. 2007. Effect of postmortem storage on activity of μ - and m-calpain in five different bovine muscles. *J. Anim Sci.*, 2007; 85: 2670-2681.
20. Cardenas-Bonilla A, Sveinsdottir K, Martinosdottir E. 2007. Development of Quality Index Method (QIM) scheme for fresh cod (*Gadus morhua*) fillets and application in shelf life study. *Food Control*, 18: 352-358.
21. Carvajal Millán, E. Rascón Chu, A., Márquez Escalante, J. Micard, V. Ponce de León, N. and Gardea, A. 2007. Maize bran gum: Extraction, characterization and functional properties. *Carbohydrate Polymers*. 69(12):280-285.
22. Carvajal Millán, E., A.A. Gardea, A. Rascón Chu, J.A. Orozco, N. Ponce de León, J.A. Márquez Escalante, A. Romo Chacón and V.M. Guerrero. 2007. Respiratory response of apple buds treated with budbreaking agents. *Thermochimica Acta* 457(1):109-112.
23. Castillo-Yañez, F.J., Pacheco-Aguilar, R., Marquez-Rios, E., Lugo-Sanchez, M.E., and Lozano-Taylor, J. 2007. Freshness loss in sierra fish (*Scomberomorus sierra*) muscle stored in ice as affected by post-capture handling practices. *J. Food Biochem*. 31:56-67.
24. Chaidez, C., López, J. and Castro-del Campo N. 2007. Quaternary ammonium compounds: A alternative disinfection method for fresh produce wash water. *Journal of Water and Health*: 05.2. Pp. 329–333.
25. Chaidez, C., Lopez, J., Vidales, J. And Castro-del Campo, N. 2007. Efficacy of chlorinated and ozonated water in reducing *Salmonella typhimurium* attached to tomato surfaces. *International Journal of Environmental Health Research*. 17(4): 311-31.
26. Chaidez, C., Soto, M. And Castro-del Campo, N. 2007. Effect of water suspended particles on the recovery of *Cryptosporidium parvum* from tomato surface. *Journal of Water and Health*: 05.4: 625-631.
27. Clavero-Salas A., Sotelo-Mundo R.R., Gollas-Galván T., Hernández-López J., Peregrino-Uriarte A.B., Muhlia-Almazán A. And Yepiz-Plascencia G. 2007. Transcriptome analysis of gills from the white shrimp *Litopenaeus vannamei* infected with White Spot Syndrome Virus. *Fish and Shellfish Immunology* 23(2):459-472.
28. Contreras Vergara C., Valenzuela Soto E., García-Orozco K.D., Sotelo-Mundo R.R. and Yepiz-Plascencia G. 2007. A Mu class Glutathione S-transferase from gills of the marine shrimp

- Litopenaeus vannamei*: Purification and Characterization. *Journal of Biochemical and Molecular Toxicology* 21:62-67.
29. Cota I.E., Troncoso-Rojas R, Sotelo-Mundo R., Sánchez-Estrada A., Tiznado Hernández M.E. 2007. Chitinase and beta-1,3-glucanase enzymatic activities in response to infection by *Alternaria alternata* evaluated in two stages of development in different tomato fruit varieties. *Scientia Horticulturae* 112:42-50.
 30. Cruz Pérez, A.B., V.A. González Hernández, R.M. Soto Hernández, M.A. Gutiérrez Espinosa, A.A. Gardea, M. Pérez Grajales. 2007. Capsaicinoides, vitamina C y heterosis durante el desarrollo del fruto de chile manzano. *Agrociencia*. 41:627-635.
 31. Cubillas M.J., Monge A., Román R., Abril E. 2007. Ideación suicida en adolescentes sonorenses de educación media superior y su relación con la dinámica familiar. *Revista SESAM. Servicios de Salud Mental. Secretaría de Salud en Sonora. Año XI, No. 12. pp.: 44-53.*
 32. Diaz-Perez Juan, María Muy-Rangel y Arturo Gaytan-Mascorro. 2007. Fruit size and stage of ripeness affect postharvest water loss in bell pepper fruit (*Capsicum annum* L.). *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 87:68-73.
 33. Díaz-Tenorio L.M., García-Carreño, F.L. & Pacheco-Aguilar, R. 2007. Comparison of freezing and thawing treatments on muscle properties of whiteleg shrimp (*litopenaeus vannamei*). *Journal of Food Biochemistry*). *Journal of Food Biochemistry* 31:563-576.
 34. Dietmar Kultz, Diego F Fiol, Nelly Valkova, Silvia Gomez-Jimenez, Stephanie Y Chan, and Jinoo Lee. 2007. Functional genomics and proteomics of the cellular osmotic stress response in 'non-model' organisms. *Journal of Experimental Biology*. 210: 1593-1601.
 35. Domínguez Z., Jancik V., Leyva M. A., Salas-Reyes M., Guzmán-Márquez, V., Hernández, J., Bagatella-Flores N. & Ramos, R. 2007. Crystals structure of 3,5-bis-(phtalimidomethyl)phenol ~tert~ -butyldimethylsilyl ether C~30~H~30~N~2~O~5~Si. *Zeitschrift fur Kristallographie NCS* 222: 146-148.
 36. Égido Villarreal, J. ;Coria Galindo, E.M. ;Gallo Reynoso, J.P..2007. Modifications to the restriction method of Gentry and Casanas for otariid pups. *Revista Mexicana de Biodiversidad*.Vol. (78):213-216.
 37. Escobedo, L. Y., Espinoza, P. A., Robles B. M.R., y Bermudez, A. M.C. 2007. Transformación y acumulación de sulfametazina en porcinos alimentados con una dieta medicada. *Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas*. 38(1):5-13. 2007.
 38. Espinosa-García B. M., Argüelles-Monal W. M., Hernández J., Félix-Valenzuela L., Acosta N. & Goycoolea F.M. 2007. Molecularly Imprinted Chitosan-Genipin Hydrogels with Recognition Capacity towards o-Xylene. *Biomacromolecules*. 8 (11): 3355-3364.
 39. Fajer Ávila, E.J., S.P. Velásquez Medina and M. Betancourt Lozano. 2006. Effectiveness of treatments against eggs, and adults of *Haliotrema* sp. And *Euryhaliotrema* sp. (Monogenea: Ancyrocephalinae) infecting red snapper, *Lutjanus guttatus*. *Aquaculture*. 264:66-72.
 40. Falcón-Rodríguez, A., D. Costales-Menéndez, E. Ortega-Delgado, O. León-Díaz, J.C. Cabrera-Pino, M.A. Martínez-Téllez. 2007. Evaluation of chitosan as an inhibitor of soil-borne pathogens and as an elicitor of defence markers and resistance in tobacco plants. *Spanish Journal of Agricultural Research* 5: 533-541.
 41. Frias-Espiricueta M.G., J.I. Osuna-López, D. Voltolina, G. López-López, G. Izaguirre-Fierro, M.D. Muy-Rangel. 2007. Metal content of the Gulf of California blue shirimp *Litopenaeus stylirostris* (Stimpson). *Bulletin of Enviromental Contamination Toxicology*. 79:214-217.

42. García Hernández, J. ;Cadena Cárdenas, L. ;Betancourt Lozano, M. ;García De La Parra, L.M. ;García Rico, L. ;Márquez Farías, F..2007. Total mercury content found in edible tissues of top predator fish from the Gulf of California, Mexico. *Toxicological & Environmental Chemistry*. Vol. (89):507-522.
43. García Rico, L. Johanna Leyva-Perez, Martin E. Jara-Marini. 2007. Content and daily intake of Copper, Zinc, Lead, Cadmium, and Mercury from dietary supplements in Mexico. *Food and Chemical Toxicology*. 45:1599-1605.
44. García-Orozco K.D., Aispuro-Hernandez E., Yepiz-Plascencia G., Calderón-de la Barca A.M., Sotelo-Mundo R.R. 2007. Molecular characterization of arginine kinase, an allergen from the shrimp *Litopenaeus vannamei*. *International Archives of Allergy and Immunology* 144:23–28.
45. Gómez Gil, B., E. Fajer Ávila and F. García Vargas. 2007. *Vibrios* of the spotted rose snapper *Lutjanus guttatus* Steindachner 1869 from northwestern México. *Journal of Applied Microbiology* ISSN 1364-5072, Pag.1518-1526.
46. Gómez-Anduro G., Sotelo-Mundo R, Muhlia-Almazan A, Yepiz-Plascencia G. 2007. Tissue-specific expression and molecular modeling of cytosolic manganese superoxide dismutases from the white shrimp *Litopenaeus vannamei*. *Developmental and Comparative Immunology* 31:783–789.
47. González-Aguilar, G.A., Mónica A. Villegas-Ochoa, M.A. Martínez-Téllez, A.A. Gardea and J. Fernando Ayala-Zavala. 2007. Improving Antioxidant Capacity of Fresh-Cut Mangoes Treated with UV-C. *Journal of Food Science*. Vol 72(3):S197-S202.
48. González-Aguilar, G.A., Zavaleta-Gatica, R. Y Tiznado-Hernández, M. 2007. UV-C Irradiation activates the defense response in mango ‘Haden’ fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 45:108-116.
49. González-Aguilar, G.A., Zavaleta-Gatica, R. Y Tiznado-Hernández, M. 2007. Efecto del metil jasmonato en las respuestas fisiológicas de guayaba almacenada a bajas temperaturas. *Revista Chapingo*. 13(1): 63-69.
50. Gonzalez-Felix ML, Gomez-Jimenez S, Perez-Velazquez M, Allen Davis D and Velazco-Rameños JG. 2007. Nitrogen budget for a low salinity zero water exchange system: I. Evaluation of dietary protein requirement and ammonia efflux rate of juvenile *Litopenaeus vannamei*. *Aquaculture Research*. 38: 798-808.
51. Goycoolea F.M., W.M. Argüelles-Monal, J. Lizardi, C. Peniche, A. Heras, G. Galed and E.I. Díaz. 2007. Temperature and pH-sensitive chitosan hydrogels: DSC, rheological and swelling evidence of a volume phase transition. *Polymer Bulletin*, 58(1), 225-234.
52. Gutiérrez-Coronado M. L., Acedo-Félix E., Valenzuela-Quintanar A.I. 2007. Industria del bacanora y su proceso de elaboración. *Ciencia y Tecnología Alimentaria*, Vol 5, No. 5: 394-404.
53. Guzmán Partida, A.M. ;Jatomea Fino, O. ;Robles Burgueño, M.R. ;Ortega Nieblas, M. ;Vázquez Moreno, L..2007. Characterization of alfa-amylase inhibitor from palo fierro seeds. *Plant Physiology and Biochemistry*. Vol. (45):711-715.
54. Harris-Valle, C., M. Esqueda, A. Sánchez, M. Beltrán-García, E.M. Valenzuela-Soto. 2007. Polar vineyard pruning extracts increase the activity of main ligninolytic enzymes in *Lentinula edodes* cultures. *Canadian Journal of Microbiology* 53: 1150-1157.
55. Hernandez J., Goycoolea F.M., Quintero J., Acosta A., Castañeda M., Dominguez Z., Robles R., Vazquez-Moreno L., Velazquez E.F., Astiazaran H., Lugo E., Velazquez C. 2007. Sonoran Propolis: Chemical Composition and Antiproliferative Activity on Cancer Cell Lines. *Planta Medica* 73: 1469-1474.

56. Hurtado, L.A., M. Frey, P. Gaube, E. Pfeiler and T. A. Markow. 2007. Geographical subdivision, demographic history and gene flow in two sympatric species of intertidal snails, *Nerita scabricosta* and *Nerita funiculata*, from the tropical eastern Pacific. *Marine Biology* 151: 1863-1873.
57. Jiménez Vega, F. ;Vargas Albores, A.F..2007. A secretory leukocyte proteinase inhibitor (SLPI)-like protein from *Litopenaeus vannamei* haemocytes. *Fish & Shellfish Immunology*.Vol. (23):1119-1126.
58. Jimenez, M. Siller, J., Valdez, J. Carrillo, A. & Chaidez, C. 2007. Bidirectional *Salmonella typhimurium* transfer between bare / glove hands and green bell pepper and its interruption. *International Journal of Environmental Health Research*. 17(4).
59. Juneja, V.K., Valenzuela-Melendrez, M., Huang, L., Gumudavelli, V., Subbiah J., Thipparedi, H. 2007. Modeling the effect of temperature on growth of *Salmonella* in chicken. *Food Microbiology* 24: 3289-335.
60. Krelavski, V.D. ;Fomina, I.R. ;Kosobryukhov, A.A. ;Herbert, S.K. ;Babykin, M.M. ;Biel, K.Y. 2007. Influence of oxidative stressors on the photosynthetic apparatus of the methyl viologen-resistant mutant Prq20 of cyanobacterium *Synechocystis*. *Biophysics*.Vol. (52):204-210.
61. Kültz, D. ;Fiol, D. ;Valkova, N. ;Gómez Jiménez, S. ;Y. Chan, S. ;Lee, J..2007. Functional genomics and proteomics of the cellular osmotic stress response in 'non-model' organisms. *The Journal of Experimental Biology*.Vol. (210):1593-1601.
62. Lizárraga, M., G. Moreno, M. Esqueda, A. Sánchez, M. Coronado. 2007. Myxomycetes from Sonora, 3: National forest reserve and wildlife refuge, Ajos-Bavispe. *Mycotaxon* 99: 291–301.
63. Luque, D. Doode, S. 2007. Sacralidad, territorialidad y biodiversidad Comcáac (Seri). Los sitios sagrados indígenas como categorías de conservación ambiental. *Relaciones*. Vol XXVIII, 112. Pp. 157-184.
64. Luque, Diana y Gómez Eduwiges (2007) “La construcción del Golfo de California desde lo ambiental y lo indígena” en *Revista Ra Ximhai*. Universidad Autónoma Indígena de México. Vol. 3, No.1, Enero-Abril-2007, pp. 83-116.
65. Macias N, Alemán-Mateo H, Esparza-Romero J, Valencia ME. Body fat measurement by bioelectrical impedance and air displacement plethysmography: a cross-validation study to design bioelectrical impedance equations in Mexican adults. *Nutr J*. 2007 Aug 15;6:18.
66. Márquez-Ríos, E., Gómez-Jiménez, S., Ocaño-Higuera, V.M., Castillo-Yañez, F.J., and Pacheco-Aguilar, R. 2007. Quality parameters of spiny lobster's tail (*panulirus interruptus*) as affected by short term emersion at two different air temperatures. *Ciencias Marinas* 33(1): 73-82.
67. Méndez-Mayboca, F., S. Chacón, M.L. Coronado, M. Esqueda. 2007. Ascomycetes de Sonora, México, II: Reserva Forestal Nacional y Refugio de Fauna Silvestre Ajos-Bavispe. *Revista Mexicana de Micología* 25: 17-24.
68. Meza-Moller, A., M. Esqueda, A. Gardea, M. Tiznado, G. Virgen-Calleros. 2007. Variabilidad morfológica, patogénica y susceptibilidad a fungicidas de *Rhizoctonia solani* aislado de rizósfera de *Vitis vinifera* var. perlette seedless. *Revista Mexicana de Micología* 24: 1-7.
69. Meza-Nieto M. A., Vallejo-Córdova B., González-Córdova A. F., Félix L. & Goycoolea, F. M. 2007. Effect of β -lactoglobulin A and B whey protein variants on the rennet induced gelation of skim milk gels in a model reconstituted skim milk system. *Journal of Dairy Science* 90 (2):582-593.

70. Monge J., Cubillas M.J., Román R. y Abril E. 2007. Intentos de suicidio en adolescentes de educación media superior y su relación con la familia. *Revista Psicología y Salud de la Universidad Veracruzana*. 17 (1): 45-51.
71. Moreno, G., M. Esqueda, E. Pérez-Silva, T. Herrera, A. Altés. 2007. Some interesting gasteroid and secotoid fungi from Sonora, Mexico. *Persoonia* 19: 265-280.
72. Moreno-Enríquez, R.I., García-Galáz A, Acedo-Félix E., Gonzalez-Rios H., J.E. Call, J.B. Luchansky, and M.E. Diaz-Cinco. 2007. Prevalence, Types, and Geographical Distribution of *Listeria monocytogenes* from a Survey of Retail Queso Fresco and Associated Cheese Processing Plants and Dairy Farms in Sonora, Mexico. *Journal of Food Protection*. 70(11):2596–2601.
73. Moreno-Salazar, S., M. Esqueda, J. Martínez, G. Palomino. 2007. Tamaño del genoma y cariotipo en *Agave angustifolia* y *A. Rhodacantha* de Sonora, México. *Revista Fitotecnia Mexicana* 30: 13-23.
74. Noriega Orozco, Blanca R. 2007. El Arte Comc'aac: Mujeres, Manejo de Recursos y Mercado. *Revista de la Univ. Autónoma Indígena de México Ra ximhai*, Vol. 3, No. 1. Enero-Abril.
75. Olivas, G.I., and Barbosa-Cánovas, G.V. 2007. Alginate coatings for the preservation of the quality of minimally processed Gala apples. *Postharvest Biology and Technology* . 45: 89–96.
76. Ornelas, P. J. de J.; E. M. Yahia, A.A. Gardea. 2007. Identification and quantification of xanthophyll esters, carotenes and tocopherols in the fruit of seven mexican mango cultivars by liquid chromatography time of flight mass spectrometry [LC-(APCl+)-MS]. *J. Agric. Food Chem.* 55:6628-6635.
77. Pacheco-Aguilar, R., Marquez-Rios, E., Lugo-sanchez. M.E., Garcia-Sanchez, G., Maeda-Martínez, A.N., & Ocaño-Higuera, V.M. 2007. Postmortem changes in the adductor muscle of Pacific lions-paw scallop (*Nodipecten subnodosus*) during ice storage. *Food Chem.* 106:253-259.
78. Paredes-Aguilar, María de la Cruz. María Guadalupe Gastélum-Franco, Ramón Silva-Vázquez y Guadalupe Virginia Nevárez-Morillón. 2007. Efecto antimicrobiano del orégano Mexicano (*Lippio Berlandieri Schauer*) y de su aceite esencial sobre cinco especies del género *vibrio*. *Revista Fitotecnia Mexicana*. Vol 30 (3): 261-267.
79. Parra Quezada, R.A. ;Guerrero Prieto, V.M. ;Arreola Ávila, J.G. 2007. Efecto de fecha y tipo de poda en frambuesa roja 'Malling autumn Bliss'.*Revista Chapingo Serie Horticultura*.Vol. (13):201-206.
80. Peregrino-Uriarte A.B, Pacheco-Aguilar R., Varela-Romero A. And Yepiz-Plascencia G. 2007. Differences in 16srna and cytochrome c oxidase subunit I genes from the mullets *Mugil cephalus* and *Mugil curema*, and the snooks *Centropomus viridis* and *Centropomus robalito*. *Ciencias Marinas*. 33(1): 95-104.
81. Petit-Jimenez, D., González-León, A., González-Aguilar, G.A., Sotelo-Mundo, R. Y Báez-Sañudo, R. 2007. Cambios de la Cutícula durante la ontogenia del Fruto de Mango *Mangifera indica* L. *Revista Fitotecnia Mexicana*. Vol. 30(1):51-60.
82. Pfeiler, E., T. Erez, L.A. Hurtado and T. A. Markow. 2007. Genetic differentiation and demographic history in *Drosophila pachea* from the Sonoran Desert. *Hereditas* 144: 63-74.
83. Ramírez-Mendoza, H., G. Martinez, C. Mercado, H. Castillo-Juárez, J. Hernández, J. Segales. Porcine circovirus type 2 antibody detection in backyard from México city. *Research in Veterinary Science*. 2007 Aug;83(1):130-2.
84. Rivera-Pastrana, D.M., Gardea-Béjar, A., Martínez-Téllez, M.A., Rivera-Domínguez, M., González-Aguilar, G.A. 2007. Efectos fisiológicos y bioquímicos de la irradiación UV-C en frutas

- y hortalizas como valor agregado a la inactivación de microorganismos. *Revista Fitotecnia Mexicana* 30(4): 361-372.
85. Robles-Ozuna L.E., Goycoolea F.M., Silveira M.I. & Montoya-B L.C. 2007. Use of chitosan during blanching of nopal (*Opuntia ficus indica*) and its effect on quality. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* 6 (2): 193-201.
 86. Robles-Sánchez; M., Gorinstein; S., Martín Bellosó; O., Astiazarán-García, H., Reynaldo Cruz Valenzuela y González-Aguilar, G. 2007. Frutos Tropicales Minimamente Procesados: Potencial Antioxidante y su Impacto en la Salud. *Interciencia*. 32(4):227-232.
 87. Rodríguez, C., Vera-Noriega, J.A. 2007. Evaluación de la práctica docente en escuelas urbanas de educación primaria en Sonora. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*. 12:35, 1129-1151. Octubre-Diciembre. ISBN: 1405-6666.
 88. Rodríguez-Félix, A., Villegas-Ochoa, M.A., Fortiz-Hernández, J. 2007. Efecto de cubiertas comestibles en la calidad de nopal verdura (*Opuntia* sp.) durante el almacenamiento refrigerado. *Journal of the Professional Association for Cactus Development* 9: 22-42.
 89. Romo-Chacón, A., J.A. Orozco-Avitia, A.A. Gardea, V.M. Guerrero-Prieto and J.M. Soto-Parra. 2007. Hail net effect on photosynthetic rate and fruit color development of 'Starkrimson' Apple Trees. *J. Amer. Pomological Soc.* 61(4):174-178.
 90. Ruiz, Cruz, S., Acedo, Félix. E., Díaz, Cinco. M., Islas, Osuna. M. Gonzalez, Aguilar. G. 2007. Efficacy of sanitizers in reducing *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp and *Listeria monocytogenes* populations on fresh-cut carrots. *Food Control*. 18:1383–1390. 2007.
 91. Ruiz-Cruz S., Islas-Osuna M.A., Sotelo-Mundo R.R., Vázquez-Ortiz F., González-Aguilar G.A. 2007. Sanitation procedure affects biochemical and nutritional changes of shredded carrots. *J. Food Science* 72:S146-S152.
 92. Salazar, Vidal. 2007. "La Industria del Bacanora: Historia y Tradición de Resistencia". En *Revista Región y Sociedad*. El Colegio de Sonora. (segundo Abril-Junio).
 93. San Martín M.F., Sepúlveda D.R., Altunakar B., Góngora-Nieto M.M., Swanson B.G., and Barbosa-Cánovas G.V. 2007. Evaluation of selected mathematical models to predict the inactivation of *Listeria innocua* by pulsed electric fields. *Food Science and Technology*, Volume 40, Issue 7, September 2007, Pages 1271-1279.
 94. Sánchez, Herrera. L. M., Ramos, Valdivia, A. C. De la Torre, Mayra., Salgado, L.M., Ponce Loyola, T. 2007. Differential expresión of celluloses and xylanases by *cellulomonas flavigena* grown on different carbon sources. *Appl. Microbial Biotechnol.* Vol. 77, No. 3. Pág. 589-595.
 95. Sánchez, E. Ávila-Quezada, G., Gardea, A.A., Ruiz, J.M., Romero, L. 2007. Biosynthesis of proline in fruit of green bean plants: deficiency versus toxicity of nitrogen. *PHYTON, International Journal of Experimental Botany*. 76:143-152.
 96. Sánchez-Paz A., García-Carreño F., Hernández-López J., Muhlia-Almazán A. And Yepiz-Plascencia G. 2007. Effect of short-term starvation on hepatopancreas and plasma energy reserves of the Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*. 340: 184-193.
 97. Solís M, Ramírez-Mendoza H, Mercado C, Espinosa S, Vallejo V, Reyes-Leyva J, Hernández J. 2007. Semen alterations in porcine rubulavirus-infected boars are related to viral excretion and have implications for artificial insemination. *Research in Veterinary Science*. 83: 403-409.
 98. Sotelo- Mundo R. A. A. Lopez-Zavala, Karina García-Orozco, Aldo A. Arvizu-Flores, Enrique F. Velazquez-Contreras, Elisa M. Valenzuela-Soto, Arturo Rojo-Domínguez, Michael R. Kanost. 2007. The Lysozyme from insect (*Manduca sexta*) is a cold-adapted enzyme. *Protein and Peptide Letters* 14(7):774-778.

99. Soto Marcela, Gladys Chávez, Manuel Báez, Celida Martinez, & Cristobal Chaidez. 2007. Internalization of Salmonella typhimurium into mango pulp and prevention of fruit pulp contamination by chlorine and copper ions. International Journal of Environmental Health Research. 17(6): 453-459.
100. Thompson FL, B. Gomez Gil, AT Ribeiro Vasconcelos, T. Sawabe. 2007. Multilocus sequence analysis reveals that Vibrio harveyi and V. Campbellii form distinct species. Applied Environmental Microbiology. 73:4279-4285. No. 13.
101. Torres Arreola, W., Peralta E., Soto-Valdez, H., Cárdenas-López, J., and Ezquerro-Brauer, M. 2007. Effect of a low density polyethylene film containing butylated hydroxytoluene on lipid oxidation and proteins of sierra fish (Scomberomorus sierra) muscle during frozen storage. Journal of Agricultural and Food Chemistry.. Vol 55, No. 15. July 25 2007.
102. Trejo, Tapia G., Sepúlveda, Jiménez, G., Trejo-Espino, J. L. , Cerda García Rojas, C. M. de la Torre Mayra, Rodríguez, Monoy, M., Ramos, Valdivia, A. C. 2007. Hydrodynamic Stress Induces Monoterpenoid Oxindole Alkaloid Accumulation by Uncaria tomentosa (Hill) D. C. Cell Suspension Cultures via Oxidative Burst. Biotechnol. Bioeng. 98:230-238. (ISI/Ciencias).
103. Troncoso Rojas, R. ;Sotelo Mundo, R.R. ;Sánchez Estrada, A. ;Tiznado Hernández, M.E..2007. Chitinase and β -1,3-glucanase enzymatic activities in response to infection by Alternaria alternata evaluated in two stages of development in different tomato fruit varieties.Scintia Horticulturae.Vol. (112):42-50.
104. Tunick, Michael H. Diane L Van Hekken, Jeffrey Call, F. Javier Molina Corral and Alfonso Gardea. 2007. Queso Chihuahua: effects of seasonality of cheesemilk on rheology. International Journal of Dairy Technology 60(1):13-21.
105. Valenzuela, A. G. y Laborin, A. J. F. 2007. Factores psicosociales involucrados en la prevención y tratamiento de las enfermedades diarreicas en madres yaquis. Revista RA XIMHAI, Vol. 3, No. 1, Enero-Abril, 117-136.
106. Vallejo-Cordoba, B. and González-Córdova, A.F. 2007. Capillary Electrophoresis: A Useful Tool for the Characterization of Maillard Reaction Products in Foods. Electrophoresis 28:4063-4071.
107. Van Hekken, D., Michael H Tunick, Peggy M Tomasula, Francisco J Molina Corral and Alfonso Gardea. 2007. Mexican queso Chihuahua: rheology of fresh cheese. International Journal of Dairy Technology. 60(1):5-12.
108. Vega López, A., E., Ortiz Ordóñez, E., Uría Galicia, E.L., Mendoza Santana, R., Hernández Cornejo, R., Atondo-Mexía, A., García Gasca, E., García Latorre, & M.L., Domínguez López. 2007. The role of vitellogenin during gestation of Girardinichthys viviparus and Ameioba splendens; two goodeid fish with matrotrophic viviparity. Comparative Biochemistry and Physiology, Part A, Vol. 147: 731-742.
109. Velásquez Gurrola, A., Angulo Escalante, M. A., García Estrada, R. S., Carrillo Fasio, J. A. y Guerrero Ontiveros, C. A. 2007. Extractos de Semilla de Moringa oleifera Lam. Para el Control de Rhizopus stolonifer (Ehrenb.:Fr.) Vuill. Revista Mexicana de Fitopatología. 24(2):81- 87.
110. Velazquez, C., Navarro, M., Acosta, A., Angulo, A., Domínguez, Z., Robles, R., Robles-Zepeda, R., Lugo, E., Goycoolea, F. M., Velásquez, E. F., Astiazaran, H. & Hernandez, J. 2007. Antibacterial and free-radical scavenging activities of Sonoran propolis. Journal of Applied Microbiology 103:1747-1756.
111. Vera Noriega, J.A. 2007. Condiciones psicosociales de los niños y sus familias migrantes en los campos agrícolas del noroeste de México.Revista Intercontinental de Psicología y Educación.Vol. (9):21-48.

112. Vera-Noriega, J. A. (2007). "Teoría y Método en el Diseño Curricular por Competencias". Revista Ra Ximhai. Universidad Autónoma Indígena de México. 3:2, Mayo-Agosto, 397-416.
113. Vera-Noriega, J. A., Laborin, J., Paredes, M., García, A. 2007. Evaluación docente de la conducta asociada al trastorno de déficit de atención con y sin hiperactividad. Revista del SESAM. Año XI, núm. 12. Enero.
114. Vera-Noriega, J. A. 2007 La felicidad y sus correlatos en estudiantes de la Universidad de Sonora. Revista Universidad de Sonora. Núm. 19, Octubre-Diciembre. 17-19.
115. Vera-Noriega, J. A., 2007 Bienestar subjetivo: comparación en dos contextos culturales. Psicología para América Latina. Revista Electrónica Internacional de la Unión Latinoamericana de Entidades de Psicología. Núm. 11. ISSN: 1870 – 350X
116. Vera-Noriega, J. A., 2007. Enfrentamiento: Una Comparación Transcultural entre Dos Contextos Culturales Latinoamericanos. Pesquisas e Práticas Psicossociais. Universidade Federal De São João DEL-REI – UFSJ. 2:1. Marzo-Agosto. 61-72. ISSN 1809 – 8908.
117. Yahia, Elhadi M., Gloria Soto Zamora, Jeffrey K. Brecht and Alfonso Gardea. 2007. Postharvest hot air treatment effects on the antioxidant system in stored mature-green tomatoes. Food Science and Technology 44(12):107-115.
118. Ávila et al., 2007. Enfermedades del aguacate en México y el mundo. Pp 173-208. En: El Aguacate y su Manejo Integrado. Segunda edición. Daniel Teliz y Antonio Mora coordinadores. Editorial MundiPrensa. 320p. ISBN 10:968-7462-43-4, ISBN 13:978-968-7462-43-1.
119. Ayala-Castro, H. and Elisa M.Valenzuela-Soto. 2007. Ionic strength dependency of urea effect on renal betaine aldehyde dehydrogenase stability. Capítulo I: Aldehyde Dehydrogenases, libro: Enzymology and Molecular Biology of Carbonyl Metabolism 13 (Weiner H., Plapp B., Lindahl R., and Masser E., Ed) Purdue University. Pag. 77-82 ISBN-10: 1557534470, ISBN-13: 978-1557534477.
120. Bowen, B.W., S.A. Karl and E. Pfeiler. 2007. Resolving evolutionary lineages of bonefish (Albula spp.). In: Biology and Management of the World Tarpon and Bonefish Fisheries (J.S. Ault, ed.), pp. 147-154. CRC Press, Boca Raton, FL. (ISBN 9780849327926). Publicado: octubre, 2007. pp. 472.
121. Calvario Martínez Omar, V. Domínguez Jiménez Patricia. 2007. Legislación en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
122. Camberos Castro, M. 2007. Efectos de la desigualdad distribución del ingreso en el bienestar: México bajo el neoliberalismo. In: Agenda para el desarrollo, empleo, ingreso y bienestar. José Luis Calva (ed.). México, D. F. 235-254. 970-32-3543-3.
123. Chávez-Sánchez Ma. Cristina, Montoya Rodríguez Leobardo. 2007. Producción de camarón en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
124. García Ortega Armando, Calvario Martínez Omar. 2007. Producción de peces en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
125. Gómez Gil, B.; Roque, A. 2007. Chapter 2. Isolation, enumeration, and preservation of the vibionacea. In: The biology of the vibrios. F. L. Thompson, B. Austin, and J. Swings (ed.). Washington, D.C, USA. 15-26.978-1-55581-365-9.
126. González B.A., E. Espino, A. Ruiz Luna y M. Cruz R. 2006. La Pesca Ribereña: Descripción, problemática y alternativas de manejo. En: Jiménez Q.M.C. y E. Espino B. Los recursos marinos y acuicolas de Colima, Jalisco y Michoacán.

127. González, León, A. and Valenzuela Quintanar, A. 2007. The Postharvest Use of Synthetic Fungicides, Implications on Human Health. Research Signpost. Recent Advances in Alternative Postharvest Technologies to Control Fungal Diseases in Fruits & Vegetables, 2007:1-20 ISBN: 81-7895-244-0. Editors. Rosalba Troncoso-Rojas, Martin E. Tiznado-Hernández and Alberto González-León. 81-7895-244-0. Transworld Research Network 37/661(2), Fort P.O., Trivandrum-695 023, Kerala, India.
128. González-Aguilar Gustavo A, Ayala-Zavala J. Fernando, Ruíz-Cruz, Saúl, Tejedor-Espinosa, Wedleys Álvarez-Parrilla Emilio. 2007. Frutas y hortalizas cortadas en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
129. González-Aguilar Gustavo A., Reynaldo Cruz-Valenzuela, J. Fernando Ayala-Zavala, Maribel Robles-Sánchez, Saúl Ruíz-Cruz, Wedleys Tejedor-Espinosa y Emilio Álvarez-Parrilla. 2007. Efecto de tratamientos con antioxidantes sobre la vida de anaquel de frutos tropicales mínimamente procesados: Cambios fisiológicos y bioquímicos. En: Procesado Mínimo de Frutas, M. Gloria-Lobo-Monica Gonzalez (Eds.). Tenerife, España. Pp. 37-54. ISBN: 84-606-4311-1.
130. González-Aguilar, G.A., Ruiz-Cruz, S., de la Rosa, L.A., Álvarez-Parrilla, E., Ayala-Zavala J.F. 2007. New technologies to preserve quality of fresh-cut produce. Food Engineering: Integrated Approaches. Gutierrez, G.F. et al. (Eds). Elsevier. pp. 105-115.
131. Guido Sánchez, S., A.M. van der Heiden, M. Ruiz Guerrero, P. Mejía Mora, H.G. Plascencia González y E. García Campos. 2006. La Guásima, Concordia, una Comunidad en camino hacia la sustentabilidad. In: Cifuentes-Lemus, J.L. y J. Gaxiola López (Eds.) Atlas del Manejo y Conservación de la Biodiversidad de Sinaloa. El Colegio de Sinaloa, México, Pp. 279- ISBN 968 5439-36-2.
132. Hastings, P.A. Findley Talbott, L. 2007. Marine fishes of the upper Gulf Biosphere Reserve, Northern Gulf of California. In: Dry borders: great natural reserves of the Sonoran Desert. Richard Stephen erger and Bill Broyles (ed.). Utah Academy Press. Utah, USA. 978-8748-818-6.
133. Hendrickson D. A., .. Neely D. A., Mayden R. I., Anderson, K., Brooks, J. E. Camarena-Rosales, F. I., Clitter, R., Cutter, L. De los santos, A. B., Ernsting, G. W., Espinosa-Perez H. Findley, L., Garcia-de León, F. J., Georgeio, A. I., Hatch, J. Kuhajda, B. R., Mayden, K. E., Mcnyset, C., Nielsen, J. I., Pfeifer, F., Propst, D. I., Ruiz-Campos, G., Clair, E. S., Tomeller, J. R. and Varela-Romero A. 2006. "Conservation of Mexican native trout and the discovery, status, protection and recovery of the Conchos trout, the first native *Oncorhynchus* of the Atlantic drainage of Mexico" para publicar como capítulo del libro "Studies of North American Desert Fishes in Honor of E. P. (Phil) Pister, Conservationist", editado por Ma. De Lourdes Lozano-Vilano y A. J. Contreras-Balderas. Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, N.L.
134. Hernández M. María del Carmen y Araceli Andablo R. (2007) "La industria avícola mexicana a más de una década de la aplicación de las políticas de ajuste y de la apertura comercial" en Calva, José Luis (Coord.) Agenda Nacional para el Desarrollo 2006-2020: Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero, Volumen 9, UNAM y Editorial, Taurus, pp. 308-332, ISBN: 970-32-3541
135. Higuera-Ciapara, I. y A. Mayorga Ríos. 2006. Investigación científica y Tecnológica: CONACYT. Capítulo en el libro " Pesca, Acuicultura e Investigación en México". Editado por la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados y el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable

- y la Soberanía Alimentaria. (Coordinado por Patricia Guzmán Amaya y Dilio Fuentes Castellanos). Pp. 273-284.
136. Janacua Vidales Héctor, Cecilia Figueroa Valenzuela, Francisco Meda Gutiérrez. 2007. Producción de leche de caprinos en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos, Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
 137. Sepúlveda D., Molina J., y Olivas G. 2007. Buenas Prácticas de Manufactura Enfocadas al Procesamiento de Leche y Productos Lácteos en; Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
 138. Mariscal Romero, J.; Van Der Heiden, A. 2007. Peces de importancia ecológica comercial asociados a fondos blandos en la plataforma continental de Jalisco y Colima. In: Lo recursos pesqueros y acuícolas de Jalisco, Colima y Michoacán. María del Carmen Jiménez Quiroz, Elaine Espino Barr (ed.) Manzanillo, Colima, México. 180-195. 968800-695-5.
 139. Martínez-Téllez Miguel Ángel, Silva-Bielenverg Helia, Espinoza-Medina Ilse E., Rodríguez-Leyva Francisco J., Vargas-Arispuro Irasema. 2007. Producción y manejo poscosecha de hortalizas en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
 140. Noriega-Orozco Lorena, Cárdenas-Bonilla Alma, Higuera-Ciapara Inocencio. 2007. Procesamiento primario de productos acuícolas. en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
 141. Núñez Noriega, Guillermo. "Vínculo de pareja y hombría: "atender y mantener" en adultos mayores del Río Sonora". 2007. En el libro: Sucede que me canso de ser hombre. Relatos y reflexiones sobre hombres y masculinidades en México. Amuchástegui, Ana, Szasz, Ivonne. Coordinadoras. El Colegio de México. Centro de Estudios Demográficos, Urbanos y Ambientales, Programa Salud Reproductiva y Sociedad, 681 páginas.
 142. Núñez Noriega, Guillermo. 2007. La producción del conocimientos sobre los hombres como sujetos genéricos: reflexiones epistemológicas" en el libro: "Sucede que me canso de ser hombre. Relatos y reflexiones sobre hombres y masculinidades en México. Amuchástegui, Ana, Szasz, Ivonne. Coordinadoras. El Colegio de México. Centro de Estudios Demográficos, Urbanos y Ambientales, Programa Salud Reproductiva y Sociedad. 681 páginas.
 143. Ortega MI y PA Castañeda. 2007. Los jornaleros agrícolas en Sonora: condiciones de nutrición y salud. En: Los Jornaleros Agrícolas, invisibles productores de riqueza. Nuevos procesos migratorios en el noroeste de México. María Isabel Ortega Vélez, Pedro Alejandro Castañeda Pacheco y Juan Luis Sariego Rodríguez, Coordinadores. Ed. Plaza y Valdez, Agosto de 2007.
 144. Peña Ramos E. Aída, Torrescano Urrutia Gastón R., Sánchez Escalante Armida, Camou Arriola Juan Pedro, González Ríos Humberto. 2007. Rastros para ganado bovino en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
 145. Pfeiler, E. 2007. Physiological ecology of developing bonefish larvae. In: Biology and Management of the World Tarpon and Bonefish Fisheries (J.S. Ault, ed.), pp. 177-191. CRC Press, Boca Raton, FL. (ISBN 9780849327926). Publicado Octubre, 2007.
 146. Pinelli, Araceli., Acedo, Evelia., Hernández, Jesús. 2007. Engorda de ganado porcino en confinamiento en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.

147. Rodrigo-García Joaquín, Laura de la Rosa, Emilio Álvarez-Parrilla, Saúl Ruiz-Cruz y Gustavo A. González-Aguilar. 2007. Uso de sanitizantes en la industria de frutos y vegetales frescos cortados. En: *Procesado Mínimo de Frutas*, M. Gloria-Lobo-Monica Gonzalez (Eds.). Tenerife, España. Pp. 73-87. ISBN: 84-606-4311-1.
148. Ruiz Luna A. y C.A. Berlanga Robles. 2006. La ecología del paisaje en la conservación de los ambientes. Aceptado para Atlas para el Manejo y la Conservación de la Biodiversidad y los Ecosistemas de Sinaloa. Editado por El Colegio de Sinaloa. Pp.311-319. ISBN 968 5439-36-2.
149. Sepúlveda David R., Molina Javier, Isela Olivas Guadalupe. 2007. Productos lácteos en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
150. Siller-Cepeda JH, M Báez-Sañudo, C Cháidez-Quiroz, AA, Gardea. 2007. Producción y manejo poscosecha de frutas. En: *Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos*. AA Gardea, GA González, F Cuamea-Navarro, I Higuera-Ciapara (Eds.). Editorial Trillas. ISBN 978-968-24-8175-8.
151. Torrescano Urrutia Gastón R., Sánchez Escalante Armida, Camou Arriola. Juan Pedro. 2007. Sacrificio de cerdos en Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos. Gardea Béjar, A., González, G., Higuera Ciapara, I. y Cuamea Navarro, F. (Editores). Editorial Trillas. Págs.459.
152. Troncoso-Rojas R., and Tiznado-Hernández, Martín E. 2007. Natural Compounds to Control Fungal Postharvest rot in Fruits and Vegetables. In: *Recent Advances in Alternative Postharvest Technologies to control Fungal Disease in Fruits & Vegetables*. Troncoso-Rojas, R., Tiznado-Hernández, M.A. and González-León A. (eds). Research SignPost. Trivandrum-695 023, Kerala, India. Pp 127-156.
153. Troncoso-Rojas, R., and Tiznado-Hernández, M.E. 2007. Heat Shock Proteins Role in Harvested Horticultural Crops. In: *"Advances in Postharvest Technology of Horticultural Crops"*. Editors: B. Noureddine and S. Norio. Research SignPost. Trivandrum-695 023, Kerala, India. Pp 21-40.
154. Vallejo-Cordoba, B. And González-Córdova, A. F. 2007. Latest Advances in the Chemical and Flavor Characterization of Mexican Distilled Beverages: Tequila, Mezcal, Bacanora, and Sotol. From *Hispanic Foods: Chemistry and Flavor*; Tunick, M. H., Gonzalez de Mejia, E., Editors; ACS Symposium Series 946, Chapter 13; American Chemical Society: Washington, DC; pp. 153-166.
155. Vallejo-Cordoba, B. and Vargas-Martínez, M.G. 2007. Capillary Electrophoresis Applications for Food Analysis. From *Handbook of Capillary Electrophoresis*. J. Landers., Ed. CRC Press. Pp. 829-888.
156. Vera Noriega, J. A. 2007. Los niños y sus familias en la zona rural del estado de Sonora. In: *Estudios y propuestas para el medio rural*. Rosa Martínez Ruiz, Benito Ramírez Valverde, Gustavo E. Rojo Martínez (ed.). El fuerte, Sinaloa, México. 49-85. 968-839-478-5.
157. Vera-Noriega, J.A. (2005). "Redes semânticas; método y resultados. En: *Perspectivas Teórico-metodológicas em representações sociais*". Silva, A., Vizeu B., Correia, J., Nóbrega, S. (Organizadores). Editora Universitária UFPB. Joao Pessoa, Paraiba, Brasil. 489-509. ISBN: 859913551-1.
158. Vera-Noriega, J.A. (2007) Análisis e intervención dentro del marco conceptual y metodológico de la Psicología de la Salud en salud materno-infantil en la zona rural. En: *Psicología da Saúde. Especificidades e diálogo interdisciplinar*. Sonia Grubits y Liliana Andolpho Magalhaes Guimaraes (Organizadoras). Vetor Editora Psico Pedagógica LTDA. 93-118. ISBN: 978-75-7585-219-4.

159. Gardea-Béjar, A., Higuera-Ciapara, I., González-Aguilar, G.A., Cuamea-Navarro F. (Eds). Buenas prácticas en la producción de alimentos. 2007. Editorial Trillas (México). ISBN-978-968-24-8175-8. Pp. 459.
160. Núñez Noriega, Guillermo. "Masculinidad e Intimidad: Identidad, Sexualidad y Sida". 2007. México. Editorial Miguel Angel Porrúa, PUEG-UNAM, COLSON. ISBN: 978-970-701-943-0. pp. 400.
161. Ortega MI, PA Castañeda, JL Sariego., Coordinadores. 2007. Los Jornaleros Agrícolas, invisibles productores de riqueza. Nuevos procesos migratorios en el noroeste de México. Ed. Plaza y Valdez. pp. 1-25. ISBN: 978-970-722-664-7.
162. Sotomayor Peterson, Z. Román Pérez, R. 2007. Masculinidad y violencia homicida. Plaza y Valdéz. 260. pp. ISBN: 978-970-722-642-5.
163. Troncoso-Rojas R., Tiznado-Hernández, M.E. and González-León, A. 2007. Recent Advances in Alternative Postharvest Technologies to Control Fungal Disease in Fruits & Vegetables. Research SignPost. Trivandrum-695 023, Kerala, India. ISBN: 81-7895-244-0. Pp. 179.

Edición de revistas indizadas.

Sandoval, S. A. Estudios Sociales. CIAD, A. C. Enero – Junio, 2007

Sandoval, S. A. Estudios Sociales. CIAD, A. C. Julio – Diciembre, 2007.

Anexo 3. Relación de universidades de procedencia de los estudiantes en CIAD

De estudiantes que realizan tesis de Licenciatura

#	INSTITUCIONES DE PROCEDENCIA
1	CESUES
2	CONALEP
3	ERGIO, A.C.
4	ESCUELA BANCARIA Y COMERCIAL, MEXICO, D.F.
5	ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA
6	ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS IPN
7	ESCUELA NACIONAL DE INGENIERIA PESQUERA
8	ESCUELA NORMAL DE EDUCACION FISICA
9	FACULTAD DE AGRONOMIA
10	FACULTAD DE CIENCIAS DEL MAR
11	I T DE CULIACAN
12	I T DE LOS MOCHIS
13	I T DE SONORA
14	I T DE TEPIC
15	INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL
16	INSTITUTO TEC. AGROPECUARIO DEL VALLE
17	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CULIACAN
18	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HERMOSILLO
19	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LOS MOCHIS
20	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MAZATLÁN
21	INSTITUTO TECNOLÓGICO DE TUXTLA GUTIÉRREZ
22	INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL MAR
23	INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DEL YAQUI
24	IT CULIACAN
25	IT DE CELAYA
26	IT DE CULIACAN
27	IT PAZ
28	ITA #21
29	ITMAR INST. TEC. DEL MAR GUAYMAS
30	ITSON
31	U A DE COAHUILA
32	U A DE NAYARIT
33	U A DE SINALOA
34	U IBEROAMERICANA, PLANTEL SANTA FE, MEXI
35	U JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
36	U LASALLE
37	U MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO
38	U. VERACRUZANA
39	UA AGRARIA "ANTONIO NARRO"
40	UA CHIHUAHUA
41	UA DE CHAP
42	UA DE CHIHUAHUA

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

43	UA DE COAHUILA
44	UA DE GUADALAJARA
45	UA DE NAYARIT
46	UA DE PUEBLA
47	UA DE SINALOA
48	UA INDÍGENA DE MÉXICO
49	UABC
50	UACH
51	UAG
52	UAN ESCUELA NACIONAL DE ING. PESQUERA
53	UNAM
54	UNIDAD ACADÉMICA DE ECOLOGÍA MARINA
55	UNISON
56	UNIV. DE OCCIDENTE MEXICO.
57	UNIVERAIDAD DE LA SALLE (COLOMBIA)
58	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CD. JUAREZ
59	UNIVERSIDAD AUTONOMA DE COAHUILA
60	UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO
61	UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
62	UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
63	UNIVERSIDAD DEL NOROESTE
64	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA TIJUANA
65	UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
66	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
67	UNIVERSIDAD VERACRUZANA
68	UNIVERSIDAD ZAMORANO, HONDURAS
69	UNIVERSIDAD ZURICH
70	UNIVERSIDADA JUAREZ AUTONOMA DE TABASCO
71	UNIVERSITY OF HOHENHEIM, ALEMANIA

De estudiantes que realizan la Maestría en Ciencias

#	INSTITUCIONES DE PROCEDENCIA
1	BENEMERITA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE PUEBLA
2	CESUES
3	ESCUELA CIENCIAS DEL MAR
4	ESCUELA DIETETICA Y NUTRICION
5	INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL
6	IT DE ACAPULCO
7	IT DE CHIHUAHUA
8	IT DE CULIACAN
9	IT DE DURANGO
10	IT DE LOS MOCHIS
11	IT DE MERIDA
12	IT DE MORELIA
13	IT DE OAXACA
14	IT DE SONORA
15	IT DE TEPIC

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

16	IT DE ZACATEPEC
17	IT DEL MAR
18	ITA #21
19	ITA NO.33
20	ITESM CAMPUS GUAYMAS
21	ITSON
22	U A DE CIUDAD JUAREZ
23	U A DE NAYARIT
24	U DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
25	U DE GUANAJUATO
26	U IBEROAMERICANA
27	U MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO
28	UA DE QUERETARO
29	UA AGRARIA ANTONIO NARRO
30	UA BENITO JUAREZ DE OAXACA
31	UA CHAPINGO
32	UA DE AGUASCALIENTES
33	UA DE BAJA CALIFORNIA
34	UA DE BC
35	UA DE BC ENSENADA
36	UA DE CD. JUAREZ
37	UA DE CHAPINGO
38	UA DE CHIAPAS
39	UA DE CIUDAD JUAREZ
40	UA DE GUADALAJARA
41	UA DE NAYARIT
42	UA DE NUEVO LEON
43	UA DE QUERETARO
44	UA DE SINALOA
45	UA DE YUCATAN
47	UA METROPOLITANA IZTAPALAPA
48	UA SINALOA
49	UACH
50	UAM - XOCHIMILCO
51	UANL
52	UNAM
53	UNISON
54	UNIVERSIDAD AMERICANA (NICARAGUA)
55	UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS (PUEBLA)
56	UNIVERSIDAD DE OCCIDENTE
57	UNIVERSIDAD DEL ZULIA LUZ
58	UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
59	UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
60	UNIVERSIDAD JUAREZ AUTONOMA DE TABASCO
61	UNIVERSIDAD LA SALLE
62	UNIVERSIDAD VERACRUZANA

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

De estudiantes que realizan la Maestría en Desarrollo Regional

#	INSTITUCIONES DE PROCEDENCIA
1	ACADEMIA DE ESTUDIOS ECONÓMICOS RUMANIA)
2	CENTRO UNIVERSITARIO EMMANUEL KANT
3	IT DE HERMOSILLO
4	IT DE SONORA
5	ITESM
6	ITSON
7	UA DE NUEVO LEON
8	UA DE PUEBLA
9	UA DE SINALOA
10	UABC
11	UNAM
12	UNISON
13	UNO

De estudiantes que realizan el Doctorado en Ciencias

#	INSTITUCIONES DE PROCEDENCIA
1	CIAD
2	CIBNOR
3	CICESE
4	CICIMAR-IPN LA PAZ, B.C
5	COLEGIO DE POSGRADUADOS
6	COLEGIO DE SONORA
7	IPICYT
8	IPN
9	IT DE DURANGO
10	IT DE TEPIC
11	ITESM
12	ITSON
13	NORTHERN ARIZONA UNIVERSITY (NAU)
14	TEXAS A&M UNIVERSITY
15	THE UNIVERSITY OF READING, REINO UNIDO
16	U A DE QUERETARO
17	UA DE CHAPINGO
18	UA DE CHIHUAHUA
19	UABC
20	UACH
21	UAS
22	UNAM
23	UNISON
24	UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA
25	UNIVERSIDAD DE ANTIOQUÍA (COLOMBIA)
26	UNIVERSIDAD DE CHILE
27	UNIVERSIDAD DE LA HABANA
28	UNIVERSIDAD DE ZULIA, VENEZUELA
29	UNIVERSIDAD LASALLE
30	UNIVERSITY OF GEORGIA, ATHENS

Anexo 4. Estudiantes de Posgrado Titulados

Doctores en Ciencias:

Coordinación de Nutrición

Magaña Gómez Javier Abednego. Asesor: Dra. Ana María Calderón de la Barca Cota. Tesis: Evaluación Histológica y de Expresión de Genes del Páncreas de Ratas Alimentadas con Soya Transgénica.

Coordinación de Ciencia de los Alimentos

Iñiguez Palomares Claudia María. Asesor: Dra. Evelia Acedo Félix. Tesis: Identificación de Interacciones Tipo Adhesina-Carbohidrato en la Adherencia de Lactobacillus Probióticos a la Mucosa Intestinal de Lechones.

Urbano Hernández Gabriel. Asesor: Dra. Luz Vázquez Moreno. Tesis: Identificación de Estructuras Glicosídicas Reconocidas por la Lectina PF2 en Fetuina y Tejidos Linfoides.

Ayala Castro Héctor Gumersindo. Asesor: Dra. Elisa Miriam Valenzuela Soto. Tesis: Estudios Cinéticos y Conformacionales de la Betaína Aldehído Deshidrogenasa de Riñón de Cerdo.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal

Ochoa Meza Andrés. Asesor: Dr. Martín Candelario Esqueda Valle. Tesis: Hongos Micorrízico Arbusculares Asociados con Agave angustifolia haw. Silvestre y Efecto de Esporotipos Nativos en el Desarrollo de Vitroplantas.

Ayala Zavala Jesús Fernando. Asesor: Dr. Gustavo Adolfo González Aguilar. Tesis: Diseño de Microcápsulas de Aceite de Ajo en Beta-Ciclodextrina y su Impacto en la Calidad y Vida de Anaquel de Tomate Fresco Cortado.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal

Torres Llanez María de Jesús. Asesor: Dra. Belinda Vallejo Galland. Tesis: Aislamiento, Caracterización e Identificación de Péptidos Potencialmente Antihipertensivos en Queso Fresco Inoculado con Bacterias Ácido Lácticas Específicas.

Contreras Vergara Carmen Arminda. Asesor: Dra. Gloria Martina Yépiz Plascencia. Tesis: Caracterización de las Formas Nativa y Mutantes de la Glutatión S-transferasa Clase Mu de Camarón Blanco Litopenaeus vannamei.

Varela Romero Alejandro. Asesor: Dra. Gloria Martina Yépiz Plascencia. Tesis: Variación Genética Mitocondrial en Bagres del Género Ictalurus (Pisces: Ictaluridae) en el Noroeste de México.

García Sifuentes Celia Olivia. Asesor: Dr. Ramón Pacheco Aguilar. Tesis: Generación de Efluentes con Baja Carga Contaminante y Caracterización de Sólidos Derivados del Agua de Cola Tratada por Centrifugación y Ajuste de pH.

Coordinación Unidad Culiacán

Sañudo Barajas Josefa Adriana. Asesor: Dr. Jorge Humberto Siller Cepeda. Tesis: Metabolismo de la Pared Celular Asociado al Ablandamiento Poscosecha de Papaya Maradol.

Coordinación Unidad Cuauhtémoc

Ornelas Paz José De Jesús. Asesor: Dr. Alfonso Antero Gardea Béjar. Tesis: Carotenoides del Mango: Composición, Biodisponibilidad y Valor como Fuente de Vitamina A.

Maestros en Ciencias

Coordinación de Nutrición

Arévalo Félix Oralía. Asesor: Dr. Humberto Francisco Astiazarán García. Tesis: Composición Corporal y Densidad Mineral Ósea de Pacientes con Cáncer de Mama y Cérvico-Uterino Durante la Primera Fase de Entrenamiento.

Flores Mendoza Lilian Karem. Asesor: Dr. Jesús Hernández López. Tesis: Respuesta de Células Dendríticas Infectadas con el Virus del Síndrome Reproductivo y Respiratorio Porcino (vPRRS).

Martínez Borrás Alfonso. Asesor: Dra. Araceli Pinelli Saavedra. Tesis: Evaluación del Contenido de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en Leche de Vacas Holstein Estabuladas del Municipio de Hermosillo, Durante Verano e Invierno.

Tortoledo Ortiz Orlando. Asesor: Dr. Humberto Francisco Astiazarán García. Tesis: Estado de Nutrición y Prácticas Alimentarias en Adolescentes Estudiantes Sonorenses.

Cruz Ángeles Laura Isabel. Asesor: Dra. Ana María Calderón de la Barca Cota. Tesis: Regímenes de Lactancia, Alimentación Complementaria y Conductas Maternas Relacionadas, Como Condicionantes del Sobrepeso y Obesidad en Preescolares.

Silva Campa Erika. Asesor: Dr. Jesús Hernández López. Tesis: Estimulación de Linfocitos T por Células Dendríticas Infectadas con el Virus del Síndrome Reproductivo y Respiratorio Porcino.

Dorantes Ugalde Daniel. Asesor: Dra. Ana María Calderón de la Barca Cota. Tesis: Evaluación Objetiva y Subjetiva de los Procesos de Hambre y Saciamento en Preescolares Sin y con Obesidad.

Villegas Valle Rosa Consuelo. Asesor: Dr. Mauro Eduardo Fernando Valencia Juillerat. Tesis: Marcadores Clínicos de los Componentes del Síndrome Metabólico en Niños y Adolescentes con un Rango Variado de Adiposidad.

Aguayo Patrón Sandra Verónica. Área: Nutrición. Asesor: Dra. Silvia Yolanda Moya Camarena. Tesis: Helicobacter pylori cag A-Positivo y Estado de Hierro en Mujeres Embarazadas.

Coordinación de Ciencia de los Alimentos

Rodríguez Franco Dora Alicia. Asesor: Dra. Gabriela Ramos Clamont Montfort. Tesis: Purificación de Lactoferrinas Bovina y Porcina y Evaluación de su Actividad Antibacteriana sobre Escherichia coli K88.

Rosas Rodríguez Jesús Alfredo. Asesor: Dra. Elisa Miriam Valenzuela Soto. Tesis: Efecto del Estrés Oxidativo sobre la Actividad y Parámetros Cinéticos de la Betaina Aldehído Deshidrogenasa de Riñón de Cerdo.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal

Soto Cantú Claudia Dinorah. Asesor: Dra. Herlinda Soto Valdez. Tesis: Desarrollo de un Envase Activo con BHT y su Efecto en la Autoxidación de Queso Asadero.

Molina Jacott Luis Enrique. Asesor: Dra. Alma Rosa Islas Rubio. Tesis: Desarrollo de una Botana Multigrano Tipo Fritura, y Estandarización del Proceso de Elaboración.

Maldonado Parra Teresa Lucia. Asesor: Dra. Alma Rosa Islas Rubio. Tesis: Efecto del Ciclo de Cultivo, Fecha de Siembra y Esquema de Riego en la Composición Proteica, Propiedades Reológicas y Calidad Panadera de Trigos Experimentales.

Mejía Félix Iván Ramses. Asesor: Dra. Herlinda Soto Valdez. Tesis: Efecto del Proceso de Fabricación de Películas de Polietileno de Baja Densidad a Escala Piloto e Industrial en la Disponibilidad de α -tocopherol.

Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal

Rodríguez Ramírez Roberto. Asesor: M.C. Aarón Fernando González Córdova. Tesis: Detección de Soya en Atún Enlatado Mediante el Análisis de Productos PCR por Electroforesis Capilar.

Navarro Navarro Moisés. Asesor: Dr. Javier Hernández Martínez. Tesis: Actividad Antibacteriana de Propóleos Sonorenses y de sus Principales Constituyentes.

Miguel García Denise Yamina. Asesor: Dra. Etna Aída Peña Ramos. Tesis: Efecto de Irradiación Gamma y Citrucidal sobre *Clostridium perfringens* en un Producto Cárnico Sous vide.

Oporta Tapia María Cecilia. Asesor: Dra. Belinda Vallejo Galland. Tesis: Establecimiento de un Proceso para la Obtención de Queso Fresco a Partir de Leche Pasteurizada Tratada con la Enzima Transglutaminasa y un Cultivo Láctico Específico.

Martínez Cruz Olivieri. Asesor: Dra. Adriana Teresita Muhlia Almazán. Tesis: Expresión Génica de las Subunidades ATP6 Mitocondrial y ATPc Nuclear del Complejo ATP-Sintasa en el Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) en Condiciones de Hipoxia.

Soto Reyes Noemí. Asesor: Dra. Armida Sánchez Escalante. Tesis: Efecto de la Adición de Miel de Abeja y CAPE sobre la Vida Útil de Salchichas de Cerdo sin Cocinar y Cocinadas.

Rodríguez Armenta Chrystian Mariana. Asesor: Dra. Gloria Martina Yépiz Plascencia. Tesis: Caracterización del Gen de la Lactato Deshidrogenasa (LDH) y Expresión de Genes en las Branquias del Camarón Blanco, *Litopenaeus vannamei*, Bajo Cambios Agudo de Oxígeno y Salinidad.

Mota Flores Margarito. Asesor: Dra. Etna Aída Peña Ramos. Tesis: Tecnificación de Proceso Artesanal de Cocción de Barbacoa de Borrego Estilo Hidalguense.

Stephens Camacho Norma Aurora. Asesor: Dra. María Auxiliadora Islas Osuna. Tesis: Caracterización y Expresión del Gen del Receptor de Etileno ERS1 en Distintas Etapas de Desarrollo del Mango (*Mangifera indica* L.).

Coordinación de Desarrollo Regional

De la Torre Valdez Hugo Cesar. Asesor: Dra. María del Carmen Hernández Moreno. Tesis: Nueva Ruralidad y Estrategias de Supervivencia: El Caso del Ejido La Yesca.

Paredes Valenzuela Martha. Asesor: Dr. José Ángel Vera Noriega. Tesis: Aprendizaje Colaborativo en el Aula de Niños y Niñas Migrantes: Lecto-escritura y Socialización.

Coordinación de Mazatlán

Hernández Mendoza Karina. Asesor: M.C. María Isabel Abdo de la Parra. Tesis: Evaluación de los Requerimientos de Proteínas, Lípidos Totales y Dietas Prácticas en Juveniles de Pargo Lunarejo *Lutjanus guttatus* (Steindachner 1896).

Ibarra Zatarain Zohar. Asesor: Dr. Luis Sergio Álvarez Lajonchere García. Tesis: Estudio de la Maduración Sexual y el Desove de Hembras del Pargo Flamenco, *Lutjanus guttatus* (Steindachner, 1869), en Cautiverio.

Leal Tarin Beatriz Adriana. Asesor: Dr. Miguel Betancourt Lozano. Tesis: Análisis de la Condición Reproductiva del Mejillón de Mangle, *Mytella strigata*, en Sistemas Costeros de Sinaloa con Diferentes Escenarios de Contaminación.

Mezo Villalobos Sofía. Asesor: M.C. Ana Carmela Puella Cruz. Tesis: Comparación de la Producción de Cultivos Monoespecíficos y Poliespecíficos de los Copépodos Calanoide *Pseudodiaptomus euryhalinus* y Harpacticoides *Tisbe monozota* a Escala Experimental.

Meráz Sánchez Ricardo. Asesor: Dr. Arturo Ruiz Luna. Tesis: Modelación Espacial de la Pesca Industrial de Camarón en el Sureste del Golfo de California, Utilizando un Sistema de Información Geográfica.

Velasco Amaro Perla Ivonne. Asesor: Dr. Bruno Gómez Gil Rodríguez Sala. Tesis: Variación Espacio-Temporal de *Vibrio parahaemolyticus* Total y Toxigénico en el Sistema Lagunar Huizache-Caimanero Sinaloa, México.

Cervantes Escobar Aimeé. Asesor: Dr. Arturo Ruiz Luna. Tesis: Evaluación de la Condición de los Sistemas de Manglar del Noroeste de México a Través de Análisis Espectrales y de Indicadores de Paisaje.

Soler Jiménez Lilia Catherine. Asesor: Dra. Emma Josefina Fajer Ávila. Tesis: Distribución Espacial de Monogeneos de la Familia Dactylogyridae que Cohabitan las Branquias del Pargo Lunarejo *Lutjanus guttatus*, en Poblaciones Silvestres de la Bahía de Mazatlán, Sinaloa, México.

Coordinación de Culiacán

Cruz Cruz Hilario. Asesor: Dr. Raymundo Saúl García Estrada. Tesis: Control de la Marchitez del Tomate por *Fusarium* con Cepas no Patógenas de *Fusarium* spp. y Sustratos Orgánicos.

Salazar Villa Edith. Asesor: Dr. Miguel Ángel Angulo Escalante. Tesis: Extractos Crudos y Fracciones de Corteza de Nesco (*Lonchocarpus hermannii* M. Sousa) con Actividad Insecticida en Gusano Cogollero del Maíz (*Spodoptera frugiperda* Smith).

Reyes Corral Iris Kristel. Asesor: Dr. Tomás Osuna Enciso. Tesis: Calidad Poscosecha y Cambios Bioquímicos Asociados al Metabolismo de Azúcares en Pitahaya (*Hylocereus undatus* Hawoerth., Britton y Rose) Tratada con Recubrimientos.

Urias Orona Vania. Asesor: Dra. María Dolores Muy Rancel. Tesis: Contenido Hídrico, Composición de la Pared Celular y Anatomía de Calabaza zucchini Durante Poscosecha.

Pacheco López Iván. Asesor: Dr. Jorge Humberto Siller Cepeda. Tesis: Actividad de Catalasa y Superóxido Dismutasa y su Relación con la Maduración de Tomates Tratados con Quitosano.

Tamayo Padilla Marina. Asesor: Dr. Jorge Humberto Siller Cepeda. Tesis: Producción y Utilización de Enzimas Extracelulares a Partir de Microorganismos para Extraer Licopeno y Beta-caroteno de Frutos de Tomate.

Hernández Morga Joane. Asesor: Dr. Cristóbal Chaidez Quiroz. Tesis: Concentración por Ultrafiltración de Virus Entéricos en Agua del Complejo Lagunar Huizache Caimanero, Sinaloa.

Paredes Escalante Jesús Edén. Asesor: M.C. José Armando Carrillo Fasio. Tesis: Actividad Antagonista de Microorganismos para el Control del Complejo de Hongos Causantes de la Rabia del Garbanzo.

Félix Zazueta Domingo. Asesor: Dr. Raymundo Saúl García Estrada. Tesis: Control Orgánico de *Meloidogyne incognita* Chitwood, con Extractos de Neem y *Paecilomyces lilacinus* en el Cultivo de Pepino.

Martínez Bustillos Rosa Aida. Asesor: Dra. Josefina León Félix. Tesis: Impacto de la Manipulación de Pimiento Verde en la Contaminación con Norovirus y Virus de Hepatitis A en Cosecha y Empaque.

Canizales Muñoz Saúl. Asesor: Dr. Miguel Ángel Angulo Escalante. Tesis: Estudio de *Jatropha curcas* y *Swietenia humilis* Como Alternativas para la Producción de Biodiesel en México.

Ramírez Valencia Ariel. Asesor: Dr. Cristóbal Chaidez Quiroz. Tesis: Biocontrol de *Salmonella typhimurium* en Frutos de Tomate Mediante el Bacteriófago P22.

Coordinación de Guaymas

Félix Félix Maribel. Asesor: Dr. Waldo Manuel Argüelles Monal. Tesis: Obtención y Evaluación de Estructuras de Andamiajes Porosos a Partir de Quitosana y Derivados.

Anexo 5. Investigadores invitados durante el 2007

- Dr. Ignacio Méndez Ramírez. Instituto de Investigaciones en Matemáticas Aplicadas y Sistemas, UNAM. "Algunas Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición". 16 de enero.
- Dr. Gonzalo Chapela y Mendoza. Las Naciones Unidas". Lucha por la tierra, lucha contra la desertificación". 02 de febrero.
- Dr. Lorenzo Meyer. El colegio de México. "La Seguridad Alimentaria Frente a la Cultura, Retos y Oportunidades". 15 de marzo.
- Dr. Gilberto Gaxiola C. CICESE. "Comunidad Oceanografía CUDI". 13 de marzo.
- Dr. Said Infante Gil. Revista Agrociencia. "La Revista Agrociencia: Características e Impacto". 12 de abril
- Dra. Tania Zenteno Savín. CIBNOR, La Paz, BCS. "Estrés oxidativo en organismos marinos". 30 de marzo.
- Dra. Lizbeth López Carrillo. Instituto Nacional de Salud Publica. "Dieta y Cancer". 14 de mayo.
- Dra. Yenía Azamar. Química Valaner SA de CV. "Los Microarreglos en la Biotecnología". 15 de junio.
- Dra. Leticia Rivera Pérez. Becton Dickinson-División de BDBiociencias. "Introducción a la Citometría de Flujo y sus Aplicaciones". 29 de junio.
- Ing. Emilio Eslava Plascencia. Perkin Elmer de México. "Aplicaciones Generales, Principios y Técnicas Calorimétricas (DSC, TGA, DMA y TMA)". 28 de junio.
- Dra. Josefa Victoria Hormaza Montenegro. Instituto Cubano de Investigaciones Azucareras (ICINAZ), La Habana, Cuba. "Investigaciones realizadas sobre la Interacción planta -patógeno en caña de azúcar (Saccharum spp.)". 29 de junio.
- Dr. Vijay K. Juneja. Agricultural Reseach Service-United States Department of Agriculture. "Use of USDA-Pathogen Modeling Program and the Predictive Microbiology Information Portal". 17 de julio.
- M.C. Marcia Galván Portillo. Instituto Nacional de Salud Pública de México. "Fitoestrógenos y cáncer". 11 de octubre
- Dr. Carlos R. Pantoja. Aquaculture Pathology Laboratory, University of Arizona. "Principales enfermedades que afectan a la camaronicultura en el continente americano". 11 de octubre.

ANEXOS: INFORMES SOLICITADOS POR LA SFP

- Reporte Ejecutivo solicitado por la SFP sobre Buen Gobierno (Sistemas de Calidad y cumplimiento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental). Reporte de seguimiento solicitado por la SFP sobre el avance del Informe anual del estado que guarda el Sistema de Control Interno Institucional, con relación al Acuerdo por el que se establecen las Normas Generales de Control Interno en el ámbito de la APF, publicado el pasado 27 de septiembre de 2006 en el Diario Oficial de la Federación.

Se informa que el 29 de junio del 2007 se cumplió con el envío del Reporte Ejecutivo y el 07 de diciembre se envió el reporte de seguimiento

ANEXO 1

RESUMEN EJECUTIVO DEL ESTADO QUE GUARDA EL CONTROL INTERNO DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C. PARA EL EJERCICIO FISCAL 2006

Con base en los resultados obtenidos de la aplicación de la Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional se tiene que el CIAD en términos generales cumple con un sistema de control interno confiable en todos y cada uno de los apartados que se consideran.

En términos específicos a pesar de que las condiciones del control interno se encuentran sustentadas en un conjunto de estatutos, códigos, convenios, manuales y reglamentos; algunos de éstos se encuentran en proceso de actualización, en virtud de la necesidad de adecuar algunos de sus procedimientos y/o políticas a las modificaciones que se han presentado en el marco normativo vigente.

Dentro del contexto de definición de riesgos, por su probabilidad de incidencia e impacto, se encuentran los siguientes:

1. Existen dificultades en la supervisión de las obras públicas que realiza:

Derivado de la dispersión geográfica de las instalaciones regionales del CIAD (2 unidades en el Estado de Sinaloa, 2 Unidades en el estado de Sonora y 2 Unidades en el estado de Chihuahua) y al escaso personal administrativo con el que se cuenta para llevar a cabo dicha actividad (dos personas).

2. Se presentan deterioros en las instalaciones y descomposturas en los equipos del Centro por la falta de mantenimiento preventivo:

Derivado de las limitaciones presupuestales para la atención de una gran cantidad de edificios y equipos destinados a diferentes usos de alto nivel de especialización. Asimismo esta situación se agrava con el escaso personal administrativo con que se cuenta para atender las necesidades de mantenimiento preventivo. Es relevante señalar que el Centro tiene contratado pólizas de mantenimiento de equipos de marcas específicas, que por su importancia y costo, requieren ser protegidos en forma especial; el monto invertido en estas pólizas limita la capacidad económica del CIAD para poder cubrir en su totalidad los demás equipos y el mantenimiento de sus instalaciones físicas.

3. Se presenta el incumplimiento en la ejecución de las obras con base en su calendarización, por falta de planeación:

Lo anterior se deriva de consideraciones adicionales que se han presentado en obras altamente especializadas, en las que existen rectificaciones tardías por parte del área sustantiva, toda vez que se trabaja en el desarrollo de plantas piloto, laboratorios e



Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:

invernaderos (experimentales), que aún y cuando fueron planificados con base en el funcionamiento de otros similares desarrollados en países extranjeros o en otras regiones del país, suelen presentarse aspectos específicos de mejora, que provocan modificaciones consideradas como mínimas, pero que resultan de alto impacto en el contexto de la obra en su totalidad.

4. En algunos eventos los contratos de adjudicación no presentan fianzas de garantía de cumplimiento y/o no se han aplicado sanciones por incumplimientos:

Estas situaciones se presentan debido al grado de necesidad de productos de alta especialización que son obtenidos a través de proveedores únicos o exclusivos. Dichos proveedores condicionan la venta de sus productos, en términos que no permiten obtener las garantías que exige la Ley. El área de adquisiciones se ve limitada en su capacidad de negociación al no tener una opción de compra alternativa. Esta misma circunstancia se extiende a la situación en la que dichos proveedores caen en incumplimientos de entrega, toda vez que será necesario volver a adquirir dichos productos en un futuro cercano. Esto normalmente se presenta con proveedores extranjeros, los cuales corresponden a grandes empresas corporativas.

5. En ocasiones no se presenta adecuadamente la disponibilidad presupuestal de los proyectos, como resultado de compromisos de adquisiciones que posteriormente se cancelan:

Lo anterior se presenta por diferentes causas; 1) por la necesidad de mantener el compromiso en la compra de productos altamente especializados que por lo general no son de fácil adquisición, 2) productos que se pactaron en un momento y que en el lapso de su surtido, presentaron problemas de importación (sea por disposiciones nacionales o internacionales) y 3) disposiciones normativas referentes a la recepción de los productos a más tardar el día 31 de diciembre.

A efecto de dar solución a los detalles que se presentan en el contexto del control interno institucional, existe el compromiso de actualizar los manuales de organización y procedimientos de todas y cada una de las áreas operativas del Centro; así como la contratación de servicios externos de capacitación y desarrollo de procesos en aspectos específicos, que sustentan la capacidad del sistema institucional para responder a los requerimientos de la administración adecuada de riesgos.



Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:

ANEXO 2



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

PRIMERA NORMA: Establecer y Mantener un Ambiente de Control

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y demás órganos de administración, de gobierno, de apoyo y de control, deberán fomentar y mantener un entorno de respeto e integridad congruente con los valores éticos del servicio público, que propicie el cumplimiento estricto del marco jurídico que rige a la Administración Pública Federal y que esté alineado con la misión, visión, objetivos y metas de cada una de ellas, por lo que deberán establecer y, en su caso, actualizar y fomentar la observancia del código de conducta institucional, conduciéndose en el desempeño de sus funciones con una actitud de compromiso y apoyo hacia el control interno, la transparencia, la rendición de cuentas y apego a la integridad.

No.	Elementos	Cumple	No Cumple	No Aplica	Factores a Ponderar	Documento Soporte	Acción de Mejora	Fecha Compromiso
Compromiso de la Alta Dirección (A)								
1	Existe evidencia del compromiso que el Titular y los altos directivos de la Institución mantienen con el ambiente y la cultura de control en general	1				N1 Plan Estratégico; N2 Convenio de Desempeño; N3 Código de Conducta	Se encuentran en proceso de actualización los documentos N1 y N2	Dic-07
2	Existe coherencia entre la definición de la Misión y Visión institucionales, con las competencias y funciones establecidas	1				N1 Plan Estratégico; N2 Convenio de Desempeño; N4 Estatuto Jurídico; N5 Manuales de Organización	Se encuentran en proceso de actualización todos los documentos	Dic-07
3	Las metas y los indicadores establecidos en los programas de trabajo son conocidas por el personal encargado de su cumplimiento	1				N1 Plan Estratégico; N2 Convenio de Desempeño;	Se encuentran en proceso de actualización los documentos	Dic-07
4	Existen políticas para la asignación y el uso medurado y racional de los recursos	1				N6 Políticas, Bases y Lineamientos de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios; N7 Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas; N8 Oficios de Distribución Presupuestal por Direcciones, Unidades y Coordinaciones	Se encuentran en proceso de actualización los documentos y en formulación los relativos a la Asignación presupuestal	Dic-07
5	Existe un mecanismo externo para asegurar que se cumplan las recomendaciones de las evaluaciones realizadas a la Institución, independiente del Sistema de Control Interno (p. ej., Comité de Control y Auditoría o equivalente, evaluación del Sistema de Información Periódica, entre otros)	1				Revisiones periódicas de Auditores Externos; tanto de la SFP como de proyectos financiados por Fondos de apoyos federales y/o privados		
6	Existe un procedimiento para sensibilizar y comunicar regularmente a los mandos medios y al personal operativo, acerca de la importancia de los controles internos	1				Procedimientos verbales a través de reuniones periódicas con la Dirección General y Administrativa en la que se informa, analiza y se toman decisiones de implementación de disposiciones normativas emitidas por la APF		
Estructura Organizacional (B)								

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
 Ampliación del periodo de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional



PRIMERA NORMA: Establecer y Mantener un Ambiente de Control

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y demás órganos de administración, de gobierno, de apoyo y de control, deberán fomentar y mantener un entorno de respeto e integridad congruente con los valores éticos del servicio público, que propicie el cumplimiento estricto de marco jurídico que rige a la Administración Pública Federal y que esté alineado con la misión, visión, objetivos y metas de cada una de ellas, por lo que deberán establecer y, en su caso, actualizar y fomentar la observancia del código de conducta institucional, concluyéndose en el desempeño de sus funciones con una actitud de compromiso y apoyo hacia el control interno, la transparencia, la rendición de cuentas y apego a la integridad.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
7	La estructura organizacional es adecuada para la magnitud, actividades operacionales y localización geográfica de la institución.		0		Se está trabajando en el desarrollo de sistemas de cómputo para automatizar las actividades administrativas y, en forma paralela, evaluar la posibilidad de utilización de outsourcing en las áreas de mantenimiento y obra pública.	Dic-07
8	Existen políticas y procedimientos para la autorización de todas las transacciones administrativas y financieras de la institución.	1			Se encuentran en proceso de actualización los documentos.	Dic-07
9	Se lleva a cabo por lo menos una vez al año una evaluación de la estructura organizacional ya sea para adecuarla a la normatividad o a la operación eficiente de la institución.	1			Se está trabajando en el desarrollo de sistemas de cómputo para automatizar las actividades administrativas.	Dic-07
10	En el caso de entidades paraestatales, se cuenta con un método de planeación para adecuar la organización conforme a la estrategia de la institución.		0		Se está trabajando en el desarrollo de sistemas de cómputo para automatizar las actividades administrativas y con ello liberar personal y tiempo para estar en posibilidad de trabajar en el establecimiento de métodos específicos de planeación.	Dic-08
Manuales de Organización y Procedimientos (C)						
11	Existen descripciones de funciones, manuales de referencia u otras formas de comunicación, para informar al personal sobre sus obligaciones funcionales.	1			Se encuentran en proceso de actualización los documentos.	Dic-07
12	Los manuales de organización y de procedimientos están vigentes y actualizados.	1			Se encuentran en proceso de actualización los documentos.	Dic-07
13	Los manuales de organización y de procedimientos están alineados al cumplimiento de los objetivos, metas y programas institucionales.	1			Se encuentran en proceso de actualización los documentos.	Dic-07
14	Están determinados los tiempos de las actividades y/o procedimientos.			1		
15	Los procedimientos cuentan con sus correspondientes diagramas de flujo.	1			Se encuentran en proceso de actualización los documentos.	Dic-07

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
 Ampliación del periodo de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

PRIMERA NORMA: Establecer y Mantener un Ambiente de Control

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y demás órganos de administración, de gobierno, de apoyo y de control, deberán fomentar y mantener un entorno de respeto e integridad congruente con los valores éticos del servicio público que propicie el cumplimiento estricto del marco jurídico que rige a la Administración Pública Federal y que esté alineado con la misión, visión, objetivos y metas de cada una de ellas, por lo que deberán establecer y, en su caso, actualizar y fomentar la observancia del código de conducta institucional, convirtiéndose en el desempeño de sus funciones con una actitud de compromiso y apoyo hacia el control interno, la transparencia, la rendición de cuentas y apego a la integridad.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
16	Existen indicadores en los procedimientos, programas, y/o áreas para medir el adecuado cumplimiento de los objetivos, metas y programas institucionales	1			N1 Plan Estratégico	Dic-07
17	Existe un mecanismo para que el personal tenga fácil y permanente acceso a los manuales de organización y de procedimientos	1			Se utiliza el intranet	Dic-07
18	Existe un mecanismo para verificar que las áreas operen de acuerdo al marco funcional establecido en el estatuto orgánico o manual de organización	1			Supervisión por parte de sus Jefes de Área; Órgano Interno de Control y Auditorías Externas	Dic-08
Administración de los Recursos Humanos (D)						
19	Existen políticas que orienten los procesos de contratación del personal	1			N10 Estatuto Académico; N3 Manual de Organización; N3 Manual de Procedimientos y N11 Reglamento Interior de Trabajo	Dic-07
20	Existen mecanismos para evaluar el clima organizacional en forma periódica		0		Se considera la contratación de un outsourcing para realizar dichas evaluaciones y publicar resultados	Jun-08
21	Se publican internamente los resultados de la evaluación del clima organizacional		0		Se considera la contratación de un outsourcing para realizar dichas evaluaciones	Jun-08
22	Existen mecanismos de mejora del clima organizacional, en caso de encontrar baja satisfacción en el mismo		0		Se considera la contratación de un outsourcing para realizar dichas evaluaciones y establecer mecanismos más adecuados de solución de problemas	Jun-08
23	Se analizan los efectos potenciales de las reducciones de plantilla o las reasignaciones de personal			1		
24	Existe evidencia de que el personal posee los conocimientos y habilidades requeridas por el puesto	1			Pruebas realizadas por el Área Correspondiente y la de Recursos Humanos. Currícula y actas de evaluación académica	Jun-08
Integridad y valores éticos (E)						
25	Existe un Código de Conducta y/o de Ética en la Institución	1			N3 Código de Conducta	Oct-07
					Se encuentra en proceso de revisión	

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

PRIMERA NORMA: Establecer y Mantener un Ambiente de Control

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y demás órganos de administración, de gobierno, de apoyo y de control, deberán fomentar y mantener un entorno de respeto e integridad congruente con los valores éticos del servicio público, que propicie el cumplimiento estricto del marco jurídico que rige a la Administración Pública Federal y que esté alineado con la misión, visión, objetivos y metas de cada una de ellas, por lo que deberán establecer y, en su caso, actualizar y fomentar la observancia del código de conducta institucional, conduciéndose en el desempeño de sus funciones con una actitud de compromiso y apoyo hacia el control interno, la transparencia, la rendición de cuentas y apego a la integridad.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	Documento Soporte		
26	El Código de Conducta y/o de Ética han sido comunicados al personal	1		Via correo electrónico y por intranet		
27	Existe evidencia de la aceptación y comprensión del Código de Conducta y/o de Ética por parte del personal	1		Via correo electrónico y por intranet		
28	El Código de Conducta y/o de Ética promueven el autocontrol en las actividades del personal	1		Se considera un referente válido en la realización de las actividades personales dentro de la Institución		
29	La Institución aplica acciones disciplinarias por desviaciones de políticas, procedimientos o violaciones al Código de Conducta y/o de Ética	1		Cuando se detecta una conducta inadecuada se pasa al Comité de Ética, el cual realiza la valoración y propone las sanciones correspondientes; estas últimas se encuentran aplicadas en el Reglamento Interior de Trabajo		
30	Cuando se conoce de algún acto indebido del personal, se aplican acciones disciplinarias, sin que necesariamente intervenga el órgano interno de control	1		Se aplica lo que indica el Reglamento Interior de Trabajo		
31	Las acciones disciplinarias aplicadas como resultado de violaciones detectadas, son ampliamente comunicadas en la Institución	1		Cuando la conducta es plenamente probada y el caso lo amerita de acuerdo al Marco Normativo		
32	Existe un programa para sensibilizar al personal sobre la importancia de los valores de integridad, ética y transparencia	0			Se considera realizarlo a través de un outsourcing.	Mar-08
33	Existen mecanismos para la atención y respuesta oportuna e imparcial a todas las quejas y denuncias que se presentan en las áreas que ofrecen atención a la ciudadanía		1	Se cuenta con buzones y correos electrónicos para quejas de clientes, proveedores, alumnos y empleados		
34	Existe un proceso para que el personal comunique situaciones impropias y se resguarda la identidad de quien las reporta	1		Recepción de documentos en las oficinas del OIC por correo o pacuetería, buzones en sitios estratégicos y espacios determinados en la página de internet para quejas, sugerencias, denuncias o cualquier otro tipo de observación.		
Subtotal		25	6	3		
Porcentaje de Cumplimiento		80.6%				

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
 Ampliación del período de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

SEGUNDA NORMA: Identificar, Evaluar y Administrar los Riesgos

Información con corte al: (28)(06)(07)

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría con el apoyo y responsabilidad de sus colaboradores de mandos medios y superiores, deberán asegurarse que estas cuenten con objetivos, metas y programas institucionales acordes al marco jurídico que rige su funcionamiento, a partir de los cuales deberán derivarse los distintos objetivos y metas a nivel funcional o su equivalente, de tal manera que estén debidamente alineados con aquéllos.

No.	Elementos	Cumple	No Cumple	No Aplica	Factores a Ponderar	Documento Soporte	Acción de Mejora	Fecha Compromiso
Contexto estratégico (A)								
1	Existe un proceso formal y periódico para evaluar la estrategia institucional	1			N4 Estatuto Jurídico y N10 Estatuto Académico Se realiza mediante la evaluación de Comités de Evaluación Externos			
2	Existe una metodología para el análisis del contexto estratégico de la Institución	1			Se realiza mediante la evaluación del Consejo Técnico Consultivo; Consejos Académicos; Comités de Evaluación Externos y Órganos de Gobierno			
3	Se celebran periódicamente reuniones de nivel directivo para dar seguimiento al cumplimiento de la estrategia institucional	1			Se reúne la Dirección General, Dirección Administrativa y Consejo Técnico Consultivo			
Identificación, Análisis, Valoración y Administración de riesgos (B, C, D, E)								
4	Existe un modelo de administración de riesgos institucionales	1			Se aplica la metodología de riesgos desarrollada por la SFP dentro del programa MDO y el POTOC.			
5	El nivel directivo de la Institución lidera el proceso de identificación de los riesgos y en la definición de políticas para su administración	1			Se encuentra en comunicación constante con el OIC, con la Dirección Administrativa y con los Coordinadores de Áreas académicas, analizando los reportes de riesgos que se le presentan y tomando las decisiones estratégicas correspondientes.			
6	El órgano interno de control tiene una participación relevante en el proceso de administración de los riesgos institucionales	1			Programa de Mapas de Riesgos, reportes de auditorías específicas y reporte de acciones de mejora concertada			
7	Existe un grupo, comité o equipo de funcionarios de alto nivel de la Institución que opera en forma regular y es responsable de la identificación de riesgos institucionales	1			Programa de Mapas de Riesgos			
8	Existe un procedimiento formal para informar al Titular de la Institución sobre los riesgos relevantes emergentes	1			A través de los reportes que presenta el comité de administración de riesgos.			
9	La identificación de riesgos se basa en el contexto estratégico (político, económico, social, tecnológico, entre otros)	1			Programa de Mapas de Riesgo, reportes de auditorías específicas y reporte de acciones de mejora concertadas.			

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa Reservada: Todo el documento Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG Ampliación del periodo de reserva: Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa: Fecha de desclasificación: Rúbrica y cargo del servidor público:	 Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.
--	---



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

SEGUNDA NORMA: Identificar, Evaluar y Administrar los Riesgos

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría con el apoyo y corresponsabilidad de sus colaboradores de mandos medios y superiores, deberán asegurarse que éstas cumplan con objetivos, metas y programas institucionales acordes al marco jurídico que rige su funcionamiento, a partir de los cuales deberán derivarse los distintos objetivos y metas a nivel funcional o su equivalente, de tal manera que estén debidamente alineados con acúlios.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
10	Las políticas de administración de riesgos incluyen parámetros para la aceptación, prevención, eliminación o transferencia del riesgo		0		Se pretende contratar un outsourcing.	Jun. 08
11	Se definen en forma precisa los efectos de cada riesgo, las causas y efectos y el lugar donde podrían materializarse	1			De acuerdo con las condiciones administrativas con que se cuenta, tomando como apoyo el Programa de Mapas de Riesgos, los reportes de auditorías específicas y los reportes de acciones de mejora concertada	
12	En el Comité de Control y Auditoría o equivalente, se analiza y da seguimiento periódico al estado que guardan los principales riesgos			1		
13	El personal involucrado en el logro de las metas conoce los riesgos que pueden afectar su cumplimiento	1			El personal se encuentra consciente de los impedimentos que se pueden presentar en el logro de las metas que ellos mismos se fijan.	
14	El personal responsable de las metas revisa periódicamente los controles internos para atender los riesgos	1			Reporte trimestralmente del análisis del avance de los proyectos, a través de Dirección General.	
15	Están establecidas las acciones disciplinarias para el caso de incumplimiento de las políticas de administración de riesgos		0		Se pretende contratar un outsourcing.	Jun. 08
16	Existe un archivo histórico de las acciones realizadas para administrar, prevenir, disminuir o, en su caso, eliminar los riesgos más relevantes de la institución		0		Se comenzará a llevar un registro de todas las acciones realizadas en la aplicación de la metodología de riesgos.	Jul. 07
Subtotal		12	3	1		
Porcentaje de Cumplimiento		80.0%				

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

TERCERA NORMA: Implementar y/o Actualizar Actividades de Control

Información con corte al: __ (dd)/(mm)(aa) __

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables del establecimiento, adecuación y funcionamiento del control interno necesario para el logro de los objetivos, metas y programas institucionales, asegurando de manera razonable la generación de información financiera, presupuestal y de operación confiable, oportuna y suficiente, para cumplir con su marco jurídico de actuación, así como salvaguardar los recursos públicos a su cargo y garantizar la transparencia de su manejo.

No.	Elementos	Cumple	No Cumple	No Aplica	Factores a Ponderar	Documento Soporte	Acción de Mejora	Fecha Compromiso
Políticas y procedimientos (A)								
1	Existen políticas y procedimientos que aseguran que las transacciones administrativas y financieras se ejecutan de acuerdo a la normatividad aplicable	1				N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos; Marco Normativo Vigente.	Los manuales se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
2	La ejecución de los procedimientos en las transacciones administrativas y financieras genera evidencia de la existencia de controles internos	1				Actas de comités reguladores en atención a la legislación vigente para la APF, avisos mediante correos electrónicos y la documentación original soporte de las transacciones administrativas y financieras.		
3	En el Manual de Organización se incluye la cadena de valor y el mapa de procesos, subprocesos y procedimientos necesarios para cumplir con los propósitos institucionales		0				Los manuales se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
4	El Manual de Organización considera los Códigos de Ética y/o de Conducta y los objetivos estratégicos de la Institución	1				N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos; N3 Código de Conducta; N1 Plan Estratégico.	Estos documentos se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
5	La aplicación de las políticas y procedimientos se supervisa y evalúa sistemáticamente	1				A través de los jefes de área, el OIC.		
Revisión de alto nivel al desempeño (B)								
6	Existe un sistema de evaluación periódica del desempeño institucional	1				Se realiza a través de los Comités Externos de Evaluación establecidos en N2 Convenio de Desempeño y N4 Estatuto Jurídico.	El Convenio de Desempeño se encuentra en proceso de actualización.	Dic. 07
7	Se revisan por lo menos en cada trimestre los indicadores clave de gestión y se identifican las variaciones significativas	1				Se reporta cada trimestre en formato VII 8.		
8	Las variaciones significativas se investigan y se toman las acciones correctivas correspondientes	1				La Dirección General envía los oficios de solicitud de mejora a las Áreas correspondientes.		
9	Se entregan a las instancias superiores los estados financieros y se acompañan de comentarios analíticos y recomendaciones	1				Estados Financieros mensuales y su interpretación.		
Administración de Recursos Humanos (C)								

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional



TERCERA NORMA: Implementar y/o Actualizar Actividades de Control

Información con corte al: (dd)/(mm)/(aa)

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables del establecimiento, adecuación y funcionamiento del control interno necesario para el logro de los objetivos, metas y programas institucionales, asegurando de manera razonable la generación de información financiera, presupuestal y en operación confiable, oportuna y suficiente, para cumplir con su marco jurídico de actuación, así como salvaguardar los recursos públicos a su cargo y garantizar la transparencia de su manejo.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
10	Existen políticas y procedimientos para la administración de los recursos humanos	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
11	Existen parámetros para la contratación del personal de todos los niveles	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
12	Existen procedimientos específicos para la contratación de personal con acceso a áreas susceptibles de corrupción	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
13	Se aplican periódicamente evaluaciones del desempeño al personal en forma individual	1				
14	Se toma en cuenta el perfil del puesto para definir las prioridades de capacitación del personal	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
15	Existen programas de capacitación dirigidos a potenciar las capacidades y atributos del personal	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
Resguardo de activos (D)						
16	Existen procedimientos para conciliar periódicamente los activos físicos (efectivo, cuentas por cobrar, inventarios, activo fijo), con los registros contables relacionados	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
17	Existen los espacios físicos apropiados para la guarda y custodia de los bienes, conforme a sus características y particularidades	1			Almacenes, estacionamiento para parque vehicular, laboratorios, oficinas y demás infraestructura física.	
18	Se realizan evaluaciones para modificar, en su caso, las medidas de seguridad e integridad del efectivo, títulos valor, inventarios y mobiliario, que son susceptibles de riesgo de pérdida o uso no autorizado	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
19	Se cuenta con mecanismos de control para evaluar el funcionamiento de los almacenes	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
Establecimiento y revisión de medidas e indicadores de desempeño (E)						



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública

Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

TERCERA NORMA: Implementar y/o Actualizar Actividades de Control

Información con corte al: ____ (dd)/(mm)/(aa) ____

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables del establecimiento, adecuación y funcionamiento del control interno necesario para el logro de los objetivos, metas y programas institucionales, asegurando de manera razonable la generación de información financiera, presupuestal y de corrupción ociable, oportuna y suficiente, para cumplir con su marco jurídico de actuación, así como salvaguardar los recursos públicos a su cargo y garantizar la transparencia de su manejo.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
20	Existe una metodología para el diseño de los indicadores de gestión de la institución	1			N1 Plan Estratégico.	
21	Existe relación entre el diseño de los indicadores de resultado y los objetivos a nivel Institución	1			N1 Plan Estratégico.	
22	Se definieron parámetros que promueven la revisión de los indicadores en forma periódica y a su adaptación de acuerdo a las diferentes circunstancias de la institución	1			N2 Convenio de Desempeño.	
23	Se comunican por lo menos trimestralmente al Órgano de Gobierno y/o al Comité de Control y Auditoría o equivalente, los resultados de los indicadores de desempeño				Se presentan al Órgano de Gobierno dos veces al año, de acuerdo con el Marco Normativo correspondiente a la Ciencia y Tecnología.	
Segregación de funciones y responsabilidades (F)						
24	Existe una apropiada segregación de actividades incompatibles (p. ej., separación entre contabilización de activos y acceso a los mismos; la función de operaciones de tecnologías de la información separada de los sistemas y de la programación; la función de administración de las bases de datos separada de la programación de aplicaciones y de la programación de sistemas)	1			N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos.	Dic. 07
25	Se prohíbe que el personal de tecnologías de la información tenga responsabilidades o deberes incompatibles en departamentos usuarios	1			N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos.	Dic. 07
26	Existen procesos para revisar periódicamente los privilegios de los sistemas y controles de acceso a las diferentes aplicaciones y bases de datos dentro de la infraestructura de tecnologías de la información	1			N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos.	Dic. 07

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rubrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rubrica y cargo del servidor público:



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

TERCERA NORMA: Implementar y/o Actualizar Actividades de Control

Información con corte al: __/__/__(dd)/(mm)/(aa) __

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables del establecimiento, adecuación y funcionamiento del control interno necesario para el logro de los objetivos, metas y programas institucionales, asegurando de manera razonable la generación de información financiera, presupuestal y de operación confiable, oportuna y suficiente, para cumplir con su marco jurídico de actuación, así como salvaguardar los recursos públicos a su cargo y garantizar la transparencia de su manejo.

No.	Elementos	Cumple	No Cumple	No Aplica	Factores a Ponderar	Documento Soporte	Acción de Mejora	Fecha Compromiso
Ejecución adecuada de transacciones o eventos (G)								
27	El Órgano de Gobierno revisa y aprueba los cambios significativos en las prácticas contables de la Institución y éstos son informados al Comité de Control y Auditoría o equivalente			1				
28	Existen procesos para asegurar que el Departamento de Contabilidad conozca los cambios en el entorno operativo, y pueda revisarlos y delimitar, en su caso, los efectos sobre las prácticas contables de la Institución	1			Capacitación constante			
29	Están definidos los parámetros que obligan a la revisión periódica y adaptación de controles, conforme a las diferentes circunstancias que puede enfrentar la Institución	1			O.I.C.			
Apropiada documentación de las transacciones (H)								
30	Existen políticas y procedimientos que aseguran que las transacciones administrativas y financieras cuentan con suficiente soporte documental	1			N9 Manuales de Procedimientos y Marco Normativo vigente.		Este manual se encuentra en proceso de actualización.	Dic. 07
31	Se cuenta con procedimientos para prevenir el acceso no autorizado a la destrucción de documentos y registros (incluyendo programas de computación y archivos de datos)	1			N9 Manuales de Procedimientos.		Se encuentra en proceso de actualización.	Dic. 07
32	Existen procedimientos formales para informar a los niveles superiores oportunamente la pérdida, daño o uso indebido de la información crítica	1			N9 Manuales de Procedimientos.		Se encuentra en proceso de actualización.	Dic. 07
Actividades de control en materia de sistemas de información (I)								
33	La alta dirección está involucrada en la asignación de prioridades de adquisición de recursos informáticos	1			N1 Plan Estratégico y N13 Programas Operativos Anuales.		Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la
 resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la
 LFTAIPIG
 Ampliación del período de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

TERCERA NORMA: Implementar y/o Actualizar Actividades de Control

Información con corte al: __/__(dd)/(mm)/(aa) __

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables del establecimiento, adecuación y funcionamiento del control interno necesario para el logro de los objetivos, metas y programas institucionales, asegurando de manera razonable la generación de información financiera, presupuestal y de operación confiable, oportuna y suficiente, para cumplir con su marco jurídico de actuación, así como salvaguardar los recursos públicos a su cargo y garantizar la transparencia de su manejo.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
34	Existe una estructura para asignar la propiedad de la información, incluso identificando a quienes están autorizados para iniciar y/o modificar transacciones.	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
35	El software de seguridad de acceso, sistemas operativos y aplicaciones, se usan para controlar accesos centralizados y descentralizados a: — Información y datos — Capacidad funcional de programas (ejecutar, actualizar, modificar parámetros, solamente leer)	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
36	Existen controles para acceso por teléfono a los recursos de computación de la organización (p. ej., firewalls; directorios centralizados para guardar y manejar identidades de usuarios y privilegios de recursos; solicitud, aprobación y proceso de cumplimiento para acceso a la institución automatizado y basado en la política)	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
37	Existen sistemas para monitorear y responder a interrupciones potenciales de las operaciones por incidentes de intrusión maliciosa, y para actualizar los protocolos de seguridad y prevenirlos	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
38	Existen procedimientos para prohibir, y en su caso, sancionar al personal que utilice herramientas y/o programas informáticos sin haber adquirido la licencia correspondiente	1			Se encuentran en proceso de actualización.	Dic. 07
Subtotal		35	1	2		
Porcentaje de Cumplimiento		97.2%				

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

CUARTA NORMA: Informar y Comunicar

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría, y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables de establecer las medidas conducentes a fin de que la información relevante que generen sea adecuada para la toma de decisiones y el logro de dichos objetivos, metas y programas, así como para cumplir con las distintas obligaciones a las que en materia de información están sujetos, en los términos de las disposiciones legales y administrativas aplicables.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
Información (A)						
1	Existen políticas y/o manuales de procedimientos que facilitan el flujo de la información a través de la Institución	1			N5 Manuales de Organización; N9 Manuales de Procedimientos.	Dic-07
2	El Titular de la Institución recibe mensualmente de sus altos niveles directivos un informe ejecutivo consolidado de todas las áreas con información estratégica (aquella que resulta sustantiva, producto de los principales procesos de la Institución) para la toma de decisiones	1			N14 Resumen ejecutivo	
3	Existen sistemas de información que permiten a los usuarios determinar si se está cumpliendo con los planes estratégicos y operativos		0		Se está trabajando en el establecimiento de un Balance Score Card	Dic-08
4	La Institución cumple en tiempo y forma con las disposiciones legales establecidas en materia de transparencia y acceso a la información pública gubernamental	1			N15 Reportes del SSI	
5	Existen políticas que propician la oportunidad y confiabilidad de la información	1			N9 Manuales de procedimientos	Dic-07
6	Los servidores públicos canalizan la información que procesan y la comparten al interior, a fin de cumplir con la misión y objetivos de la Institución	1			N9 Manuales de procedimientos	Dic-07
7	La Institución cuenta con medios para recibir y atender las quejas y denuncias de los usuarios o grupos de interés	1			O.I.C., buzón de quejas y correos electrónicos	
Salvaguarda de la información (B)						
8	Existen procedimientos para respaldar regularmente los programas de aplicación y los archivos en formato electrónico	1			N9 Manuales de procedimientos	Dic-07
9	Existen mecanismos para la protección, resguardo y control de la información documental impresa	1			N9 Manuales de procedimientos y Marcos Normativos vigentes	

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
 Ampliación del período de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional



CUARTA NORMA: Informar y Comunicar

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría, y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables de establecer las medidas conducentes a fin de que la información relevante que genere sea adecuada para la toma de decisiones y el logro de dichos objetivos, metas y programas, así como para cumplir con las distintas obligaciones a las que en materia de información están sujetos, en los términos de las disposiciones legales y administrativas aplicables.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	Documento Soporte		
10	Se respalda a diario y se resguarda fuera de las instalaciones la información electrónica crítica		0	Actualmente se cuenta con un respaldo global en las distintas instalaciones geográficas.	Se encuentra en proceso la contratación de un outsourcing	Dic-07
11	Existe un plan de continuidad de las actividades para recuperar oportunamente las funciones críticas, los sistemas, procesos e información de la Institución en caso de desastres	1		N16 Plan de Contingencias de Bases de Datos		
12	Existen políticas de seguridad para el desarrollo e implementación de los sistemas de información	1		N9 Manuales de procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización.	Dic-07
13	Los mecanismos para la recuperación de información son probados periódicamente	1		N9 Manuales de procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización.	Dic-07
Comunicación (C)						
14	La Institución tiene un proceso para recopilar la información de los clientes, proveedores, reguladores y otros agentes externos		0		Se encuentra en proceso de prueba el portal de clientes y proveedores	Dic-07
15	La Institución conoce a los principales clientes o usuarios, a los que obligadamente debe comunicar los proyectos, su ejecución y los resultados obtenidos	1		Convenios, reportes financieros y técnicos, etc.		
16	La Institución evalúa la utilidad, oportunidad y confiabilidad de la información que debe ser comunicada a los usuarios externos	1		N9 Manuales de procedimiento	Se encuentran en proceso de actualización.	Dic-07
17	La Institución mide la efectividad de los medios de comunicación sobre los clientes internos y/o externos		0		Se encuentra en proceso de desarrollo el área de vinculación y comercialización	Dic-07
18	La Institución estableció las responsabilidades sobre la información que se proporciona a los medios de comunicación, a fin de que se cumplan los fines de la comunicación interna y/o externa	1		N8 Manuales de procedimiento. Área de Difusión		

Fecha de Clasificación:	Junio 29, 2007
Unidad Administrativa:	Dirección Administrativa
Reservada:	Todo el documento
Periodo de reserva:	Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal:	Artículo 14 fracción VI de la LFTAI PG
Ampliación del periodo de reserva:	
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:	
Fecha de desclasificación:	
Rúbrica y cargo del servidor público:	





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

CUARTA NORMA: Informar y Comunicar

Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría, y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, serán responsables de establecer las medidas conducentes a fin de que la información relevante que generen sea adecuada para la toma de decisiones y el logro de dichos objetivos, metas y programas, así como para cumplir con las distintas obligaciones a las que en materia de información están sujetos, en los términos de las disposiciones legales y administrativas aplicables.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Documento Soporte	Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica			
19	Se atienden con oportunidad, diligencia y eficiencia los requerimientos de información del órgano interno de control	1			O.I.C.		
Subtotal		15	4	0			
Porcentaje de Cumplimiento		78.9%					

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAIPIG
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:



Encuentra más la evaluación del Comité Interdisciplinario
 en el sitio web del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

QUINTA NORMA: Supervisar y Mejorar Continuamente el Control Institucional Información con corte al: (28/06/07)

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría, y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, deben contribuir al mejoramiento continuo del Control Interno Institucional, con el fin de mantener y elevar su eficacia y eficiencia.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
Evaluación periódica del control interno (A)						
1	El Titular y los altos niveles directivos de la Institución participan activamente en la actualización y supervisión general de la efectividad del control interno	1			Oficios y comunicados internos	
2	Existen políticas y/o procedimientos para la autorización de todas las transacciones administrativas y financieras de la Institución	1			N5 Manuales de Organizaciones; N9 Manuales de procedimientos	
3	Existe un mecanismo de supervisión y monitoreo de las operaciones de la Institución	1			Comité de Evaluación Externa; Auditoría Externa; OIC y Seguimiento de proyectos	
4	Existen políticas y/o procedimientos para asegurar que se tomen acciones correctivas de forma oportuna cuando ocurren situaciones de excepción en los controles	1			N9 Manuales de procedimiento	Se encuentran en proceso de actualización
5	El Órgano de Gobierno y/o Comité de Control y Auditoría o equivalente, toman acuerdos tendientes al fortalecimiento de los sistemas de control, una vez que son informados de las debilidades detectadas	1			OIC	
6	Los controles internos son revisados por las distintas instancias de fiscalización en forma periódica	1			Auditorías internas y externas	
7	Los controles internos que previenen o detectan situaciones de riesgo se someten a un proceso de comprobación	1			Programa MIDO	
1						
8	Las instancias fiscalizadoras dan a conocer las deficiencias determinadas a los responsables de las funciones y al superior inmediato de la Institución	1			Carta de observaciones	
9	La institución realiza acciones oportunas y eficaces para corregir las deficiencias reportadas por la función de auditoría interna	1			Carta de seguimiento a observaciones	

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
 Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
 Reservada: Todo el documento
 Período de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
 Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTALPG
 Ampliación del período de reserva:
 Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
 Fecha de desclasificación:
 Rúbrica y cargo del servidor público:





Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

QUINTA NORMA: Supervisar y Mejorar Continuamente el Control Institucional Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, deben contribuir al mejoramiento continuo del Control Interno Institucional, con el fin de mantener y elevar su eficacia y eficiencia.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
10	Existe una respuesta oportuna a las observaciones y recomendaciones de los auditores externos relativas al control interno institucional.	1			Carta de seguimiento a observaciones	
11	La institución atiende en tiempo y forma los hallazgos y recomendaciones de los órganos de vigilancia	1			Carta de seguimiento a observaciones	
Funciones del Órgano Interno de Control (C)						
12	Los auditores internos tienen acceso directo al Órgano de Gobierno y/o al Comité de Control y Auditoría o equivalente	1			Programa MIDO	
13	Las revisiones de control han coadyuvado en la mejora del control interno institucional	1			Programa MIDO	
14	Mediante las revisiones de control se han determinado logros que impactan en la actividad sustantiva de la institución	1			Programa MIDO	
15	Las actividades de auditoría interna, en general, se consideran efectivas	1			Programa MIDO	
Subtotal		15	0	0		
Porcentaje de Cumplimiento		100.0%				



Unidad de Control y Evaluación de la Gestión Pública
Encuesta para la evaluación del Control Interno Institucional

QUINTA NORMA: Supervisar y Mejorar Continuumente el Control Institucional Información con corte al: 28/06/07

Los titulares de las dependencias, entidades y de la Procuraduría y los demás servidores públicos en el ámbito de sus respectivas competencias, deben contribuir al mejoramiento continuo del Control Interno Institucional, con el fin de mantener y elevar su eficacia y eficiencia.

No.	Elementos	Factores a Ponderar			Acción de Mejora	Fecha Compromiso
		Cumple	No Cumple	No Aplica		
10	Existe una respuesta oportuna a las observaciones y recomendaciones de los auditores externos relativas al control interno institucional.	1			Carta de seguimiento a observaciones	
11	La institución atiende en tiempo y forma los hallazgos y recomendaciones de los órganos de vigilancia	1			Carta de seguimiento a observaciones	
Funciones del Órgano Interno de Control (C)						
12	Los auditores internos tienen acceso directo al Órgano de Gobierno y/o al Comité de Control y Auditoría o equivalente	1			Programa MIDO	
13	Las revisiones de control han coadyuvado en la mejora del control interno institucional	1			Programa MIDO	
14	Mediante las revisiones de control se han determinado logros que impactan en la actividad sustantiva de la institución	1			Programa MIDO	
15	Las actividades de auditoría interna, en general, se consideran efectivas	1			Programa MIDO	
Subtotal		15	0	0		
Porcentaje de Cumplimiento		100.0%				

Fecha de Clasificación: Junio 29, 2007
Unidad Administrativa: Dirección Administrativa
Reservada: Todo el documento
Periodo de reserva: Hasta en tanto sea adoptada la resolución definitiva
Fundamento Legal: Artículo 14 fracción VI de la LFTAI
Ampliación del periodo de reserva:
Rúbrica del titular de la Unidad Administrativa:
Fecha de desclasificación:
Rúbrica y cargo del servidor público:



ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

UNIDAD DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN PÚBLICA
Evaluación del Control Interno Institucional

REFERENCIA: Información solicitada según oficio circular No. SCAGP/2006/25/2007, recibido el 15/nov/07

NORMA	REACTIVO (SI/NO CUMPLE)	DOCUMENTO SOPORTE	ACCIÓN DE MEJORA	NARRACIÓN DEL SEGUIMIENTO (PROPUESTA)	% DE AVANCE	FECHA DE AVANCE	FECHA COMPROMISO	ESTE SEGUIMIENTO DA POR CONCLUIDA LA ACCIÓN DE MEJORA
N1.1	Existe evidencia del compromiso que el Titular y los altos directivos de la Institución mantienen con el ambiente y la cultura de control en general (SI)	N1.1.1 Plan Estratégico; N1.1.2 Convenio de Desempeño; N1.1.3 Código de Conducta	Se encuentran en proceso de actualización los documentos N1.1.1 y N1.1.2	N1.1.1 Plan estratégico (terminado) N1.1.2 Este documento se encuentra en proceso de firma N1.1.3 Código de Conducta (se revisó y no se sugirieron cambios)	80%	30-Nov	May-08	NO
N1.2	Existe coherencia entre la definición de la Misión y Visión institucionales, con las competencias y funciones establecidas (SI)	N1.2.1 Plan Estratégico; N1.2.2 Estatuto Jurídico; N1.2.3 Manuales de Organización; N1.2.4 Estatuto del personal académico	Se encuentran en proceso de actualización todos los documentos	N1.2.1 Plan estratégico (terminado) N1.2.2 Estatutos Jurídicos (terminado) N1.2.3 Manuales de Organización (se estableció plan de trabajo, en proceso de actualización) N1.2.4 Estatuto del personal académico (actualizado)	80%	30-Nov	Ago-08	NO
N1.3	Las metas y los indicadores establecidos en los programas de trabajo son conocidas por el personal encargado de su cumplimiento (SI)	N1.3.1 Plan Estratégico; N1.3.2 Convenio de Desempeño	Se encuentran en proceso de actualización los documentos	N1.3.1 Se envía vía correo electrónico a los investigadores de la Institución y además se incluye en la página de intranet para su consulta. N1.3.2 se encuentra en proceso de firma y también se incluirá en el intranet para su consulta.	75%	30-Nov	May-08	NO
N1.4	Existen políticas para la asignación y el uso medurado y racional de los recursos (SI)	N1.4.1 Políticas, Bases y Lineamientos de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios; N1.4.2 Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Obra Pública y Servicios Relacionados con las Mismas; N1.4.3 Oficio de Distribución Presupuestal por Direcciones	Se encuentran en proceso de actualización los documentos N1.4.1 y N1.4.2	N1.4.1 En proceso su autorización Comité de Adquisiciones y Organismo de Gobierno. N1.4.2 En proceso su autorización Comité de Obra Pública y Organismo de Gobierno.	60%	30-Nov	May-08	NO
N1.7	La estructura organizacional es adecuada para la magnitud, actividades operacionales y localización geográfica de la Institución (NO)		El Manual de organización se encuentra en proceso de actualización. Se está trabajando en el desarrollo de sistemas de cómputo para automatizar las actividades administrativas.	Manuales de organización en proceso de actualización Se continúa trabajando en la elaboración en implementación de sistemas	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N1.8	Existen políticas y procedimientos para la autorización de todas las transacciones administrativas y financieras de la Institución (SI)	N1.8.1 Políticas, Bases y Lineamientos de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios; N1.8.2 Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Obra Pública y Servicios Relacionados con las Mismas	Se encuentran en proceso de actualización los documentos N1.8.1 y N1.8.2	N1.8.1 En proceso su autorización Comité de Adquisiciones y Organismo de Gobierno. N1.8.2 En proceso su autorización Comité de Obra Pública y Organismo de Gobierno.	60%	30-Nov	May-08	NO
N1.9	Se lleva a cabo por lo menos una vez al año una evaluación de la estructura organizacional ya sea para adecuarla a la normatividad o a la operación eficiente de la Institución (SI)	Se realizan adecuaciones a las necesidades que se presentan, en forma reactiva y de adaptación al medio	Establecer en el plan de trabajo elaborado cada año, la revisión de la estructura organizacional. Establecer como política de Recursos Humanos la comunicación de las normatividades a las áreas competentes	Debido al cambio reciente de Director General en el Centro, este se encuentra realizando adecuaciones a la estructura organizacional.	20%	30-Nov	May-08	NO
N1.10	En el caso de entidades paraestatales, se cuenta con un método de planeación para adecuar la organización conforme a la estrategia de la Institución (NO)	Se actual en forma reactiva y de adaptación. Las acciones implementadas a la fecha han logrado responder en forma adecuada.	El método de planeación estará basado en la planeación estratégica.	La planeación estratégica recientemente realizada, será el documento base para cumplir con los objetivos de la institución	100%	30-Nov	Dic-08	SI
N1.11	Existen descripciones de funciones, manuales de referencia u otras formas de comunicación, para informar al personal sobre sus obligaciones funcionales (SI)	N1.11.1 Manuales de Organización (Descripción de puestos)	Dicho documento se encuentra en proceso de revisión	Manuales de organización en proceso de actualización	40%	30-Nov	May-08	NO

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

N I.12	Los manuales de organización y de procedimientos están vigentes y actualizados (SI)	N1.12.1 Manuales de Organización y N1.12.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización los documentos: Manuales de Organización y Manuales de Procedimientos	Se ha estado trabajando en ambos documentos	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N I.13	Los manuales de organización y de procedimientos están alineados al cumplimiento de los objetivos, metas y programas institucionales (SI)	N1.13.1 Manuales de Organización y N1.13.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización los documentos: Manuales de Organización y Manuales de Procedimientos	Se ha estado trabajando en ambos documentos	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N I.15	Los procedimientos cuentan con sus correspondientes diagramas de flujo (SI)	N1.15.1 Manuales de Procedimientos en la última parte se encuentran los Diagramas de Flujo)	Se encuentran en proceso de actualización los documentos	Se ha estado trabajando en estos documentos	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N I.16	Existen indicadores en los procedimientos, programas y/o áreas para medir el adecuado cumplimiento de los objetivos, metas y programas institucionales (SI)	N1.16.1 Convenio de desempeño	Se encuentra en proceso de actualización	Este documento se encuentra en proceso de firma	60%	30-Nov	May-08	SI
N I.17	Existe un mecanismo para que el personal tenga fácil y permanente acceso a los manuales de organización y de procedimientos (SI)	Se utiliza el intranet	Los manuales de políticas y procedimientos se encuentran en proceso de actualización	Una vez terminados se subirán a la página de intranet y se hará del conocimiento de los empleados del Centro.	0%	30-Nov	Ago-08	NO
N I.18	Existe un mecanismo para verificar que las áreas operen de acuerdo al marco funcional establecido en el estatuto orgánico o manual de organización (SI)	N1.18.1 Evaluación al desempeño			100%	30-Nov	Dic-08	SI
N I.19	Existen políticas que orienten los procesos de contratación del personal (SI)	N1.19.1 Estatuto Académico; N1.19.2 Manual de Organización (Descripción de puestos); N1.19.3 Reglamento Interior de Trabajo	El documento N1.19.2 se encuentran en proceso de actualización	N1.19.1 Estatuto académico (terminado) N1.19.2. Manual de Organización (descripción de puestos) en proceso N1.19.3 Reglamento Interior de Trabajo (terminado) A finales de marzo 2008, se establecerán 3 propuestas para la evaluación del clima organizacional en el Centro	67%	30-Nov	Ago-08	SI
N I.20	Existen mecanismos para evaluar el clima organizacional en forma periódica (NO)		Se considera la contratación de un outsourcing		0%	30-Nov	Dic-08	NO
N I.21	Se publican internamente los resultados de la evaluación del clima organizacional (NO)		Se considera la contratación de un outsourcing	Se realizará la publicación una vez realizada la evaluación	0%	30-Nov	Dic-08	NO
N I.22	Existen mecanismos de mejora del clima organizacional, en caso de encontrar baja satisfacción en el mismo (NO)	Actualmente se acude a la apreciación de los Jefes de Área y se realizan juntas con el personal para tratar de solucionar los problemas	Se considera la contratación de un outsourcing	Se establecerán los mecanismos en caso de ser necesario	0%	30-Nov	Dic-08	NO
N I.24	Existe evidencia de que el personal posee los conocimientos y habilidades requeridas por el puesto (SI)	N1.24.1 El Departamento de Recursos Humanos cuenta con un expediente de cada trabajador, el cual contiene información curricular, además, N1.24.2 Se cuenta con actas de evaluación académica, las cuales se encuentran resguardadas en la Dirección General y con formatos de evaluación para el personal administrativo, resguardados en Recursos Humanos	Se esta en constante actualización. Se considera la posibilidad de contratar un Outsourcing para el reclutamiento y selección de personal	No se consideró necesaria la contratación de outsourcing para selección de personal, ya que el Centro cuenta con suficiente documento soporte	100%	30-Nov	Jun-08	SI
N I.25	Existe un Código de Conducta y/o de Ética en la Institución (SI)	N1.25.1 Código de Conducta	Se encuentra en proceso de revisión	Por el momento no se consideró realizar ningún cambio	100%	30-Nov	Oct-07	SI
N I.32	Existe un programa para sensibilizar al personal sobre la importancia de los valores de integridad, ética y transparencia (NO)		Se considera establecer pop-ups en el intranet del Centro. Además estar enviando periódicamente correos electrónicos a los empleados del Centro, tomando como referencia el Código de los Servidores Públicos del CIAD y el program de transparencia establecido por el IFAI	En proceso el plan anual de sensibilización sobre valores	0%	30-Nov	Mar-08	NO
N II.10	Las políticas de administración de riesgos incluyen parámetros para la aceptación, prevención, eliminación o transferencia del riesgo (NO)		La Dirección General en conjunto con la Dirección Administrativa establecerá un documento que será actualizado anualmente	Se empezará a trabajar en este documento en la primera semana de febrero 2008	0%	30-Nov	Jun-08	NO
N II.15	Están establecidas las acciones disciplinarias para el caso de incumplimiento de las políticas de administración de riesgos (NO)		La Dirección General en conjunto con la Dirección Administrativa establecerá un documento que será actualizado anualmente	Se empezará a trabajar en este documento en la primera semana de febrero 2008	0%	30-Nov	Jun-08	NO
N II.16	Existe un archivo histórico de las acciones realizadas para administrar, prevenir, disminuir o, en su caso, eliminar los riesgos más relevantes de la Institución (NO)		Se comenzará a llevar un registro de todas las acciones realizadas en la aplicación de la metodología de riesgos	En función al seguimiento de esta encuesta, se documentarán cada uno de los cambios y avances realizados	40%	30-Nov	Jun-08	NO
N III.1	Existen políticas y procedimientos que aseguran que las transacciones administrativas y financieras se ejecutan de acuerdo a la normatividad aplicable (SI)	N3.1.1 Manuales de Organización N3.1.2 Manuales de Procedimientos N3.1.3 Marco Normativo Vigente	Los manuales N3.1.1 y N3.1.2 se encuentran en proceso de actualización	Se estableció un programa de trabajo para la elaboración de estos y ya se ha empezado a trabajar en su actualización	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.3	En el Manual de Organización se incluye la cadena de valor y el mapa de procesos, subprocesos y procedimientos necesarios para cumplir con los propósitos institucionales (NO)	N3.3.1 Manual de Organización	Los manuales se encuentran en proceso de actualización.	El Manual de Organización aún no está completamente terminado	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.4	El Manual de Organización considera los Códigos de Ética y/o de Conducta y los objetivos estratégicos de la Institución (SI)	N3.4.1 Manuales de Organización N3.4.2 Manuales de Procedimientos N3.4.3 Código de Conducta N3.4.4 Plan Estratégico	Los documentos N3.4.1 y N3.4.2 están en proceso de actualización	En relación a los documentos pendiente de actualización, estos aún se encuentran ese proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.6	Existe un sistema de evaluación periódica del desempeño institucional (SI)	N3.6.1 Evaluaciones a través del Comité Externos de Evaluación N3.6.2 Convenio de Desempeño	Se encuentra en proceso de actualización el documento N3.6.2	Con respecto al documento pendiente (N3.6.2) este ya fue enviado al conscyt. A la fecha se espera dicho documento para recabar las firmas correspondientes. Por lo que podemos deducir que si contamos con evaluaciones periódicas	50%	30-Nov	May-08	NO
N III.10	Existen políticas y procedimientos para la administración de los recursos humanos (SI)	N3.10.1 Manual de Organización N3.10.2 Manual de procedimientos N3.10.2.1 Manual de procedimientos del Departamento de Recursos Humanos	Se encuentran en proceso de actualización	Se encuentran en la fase final de actualización los Manual de Organización y de Procedimientos del Departamento de Recursos Humanos	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.11	Existen parámetros para la contratación del personal de todos los niveles (SI)	N3.11.1 Estatuto Académico N3.11.2 El departamento de recursos humanos cuenta también con parámetros establecidos por la Normatividad vigente		Los estatutos académicos se encuentran debidamente validados	100%	30-Nov	Dic-07	SI
N III.12	Existen procedimientos específicos para la contratación de personal con acceso a áreas susceptibles de corrupción (SI)	N3.12.1 Estatuto Académico N3.12.2 Manual de Procedimientos N3.12.2.1 Manual de Procedimientos del Departamento de Recursos Humanos	Se encuentran en proceso de actualización	Los estatutos académicos se encuentran debidamente validados y en referencia al Manual de Procedimientos del Departamento de Recursos Humanos este se encuentra en su fase final de actualización	50%	30-Nov	Ago-08	NO

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

N III.14	Se toma en cuenta el perfil del puesto para definir las prioridades de capacitación del personal (SI)	N3.14.1 El Departamento de recursos Humanos solicita un formato de capacitación, donde se estipulan los propósitos y la justificación de acuerdo con las actividades que desempeña.			100%	30-Nov	Dic. 07	SI
N III.15	Existen programas de capacitación dirigidos a potenciar las capacidades y atributos del personal (SI)	N3.15.1 El Departamento de Recursos Humanos en conjunto con la Dirección Administrativa y la Dirección General establecen cursos de capacitación anuales o bianuales para apoyar en los atributos del personal			100%	30-Nov	Dic. 07	SI
N III.16	Existen procedimientos para conciliar periódicamente los activos físicos (efectivo, cuentas por cobrar, inventarios, activo fijo), con los registros contables relacionados (SI)	N3.16.1 Manual de Organización N3.16.2 Manual de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.18	Se realizan evaluaciones para modificar, en su caso, las medidas de seguridad e integridad del efectivo, títulos valor, inventarios y mobiliario, que son susceptibles de riesgo de pérdida o uso no autorizado (SI)	N3.18.1 Manual de Organización N3.18.2 Manual de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.19	Se cuenta con mecanismos de control para evaluar el funcionamiento de los almacenes (SI)	N3.19.1 Manual de Organización N3.19.2 Manual de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.24	Existe una apropiada segregación de actividades incompatibles (p. ej., separación entre contabilización de activos y acceso a los mismos; la función de operaciones de tecnologías de la información separada de los sistemas y de la programación; la función)	N3.24.1 Manuales de Organización N3.24.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.25	Se prohíbe que el personal de tecnologías de la información tenga responsabilidades o deberes incompatibles en departamentos usuarios (SI)	N3.25.1 Manuales de Organización N3.25.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.26	Existen procesos para revisar periódicamente los privilegios de los sistemas y controles de acceso a las diferentes aplicaciones y bases de datos, dentro de la infraestructura de tecnologías de la información (SI)	N3.26.1 Manuales de Organización N3.26.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	Estos documentos aún se encuentran en proceso	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.30	Existen políticas y procedimientos que aseguran que las transacciones administrativas y financieras cuentan con suficiente soporte documental (SI)	N3.30.1 Manuales de Procedimientos N3.30.2 Marco Normativo vigente	Este manual se encuentra en proceso de actualización	El Manual aún se encuentra en proceso de actualización	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.31	Se cuenta con procedimientos para prevenir el acceso no autorizado a la destrucción de documentos y registros (incluyendo programas de computación y archivos de datos) (SI)	N3.31.1 No hay un procedimiento como tal, sino que se encuentra dentro de las aplicaciones de cada programa, como perfiles de usuario	Establecer un plan de trabajo para verificar periódicamente los privilegios de cada uno de los usuarios	Se solicitará al área de sistemas administrativos su colaboración para la entrega de este documento	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.32	Existen procedimientos formales para informar a los niveles superiores oportunamente la pérdida, daño o uso indebido de la información crítica (SI)	N3.32.1 Manual de políticas de seguridad informática	Como acción de mejora se pretende incluir dentro de las funciones de la administración de riesgos	Se espera empezar a trabajar en el modelo de administración de riesgos a principios de febrero del 2008.	0%	30-Nov	Jun-08	NO
N III.33	La alta dirección está involucrada en la asignación de prioridades de adquisición de recursos informáticos (SI)	N3.33.1 Plan Estratégico N3.33.2 Programas Operativos Anuales	Se encuentran en proceso de actualización, el plan estratégico.	Se ha concluido con la planeación estratégica	100%	30-Nov	Dic. 07	SI
N III.34	Existen una estructura para asignar la propiedad de la información, incluso identificando a quienes están autorizados para iniciar y/o modificar transacciones (SI)	N3.34.1 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización	El Manual aún se encuentra en proceso de actualización	40%	30-Nov	Jun-08	NO
N III.35	El software de seguridad de acceso, sistemas operativos y aplicaciones, se usan para controlar accesos centralizados a: — Información y datos — Capacidad funcional de programas (ejecutar, actualizar, modificar parámetros, solamente leer) (SI)	No se cuenta con un software como tal, debido al bajo presupuesto disponible. **Cada uno de los programas cuenta con seguridad por medio de claves a cada usuario, cuidando y controlando los accesos y las capacidades	Elaborar un Manual de políticas de Seguridad Informática	Se empezará a trabajar en dicho manual a principios del mes de febrero 2008	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N III.36	Existen controles para acceso por teléfono a los recursos de computación de la organización (p. ej., firewalls, directorios centralizados para guardar y manejar identidades de usuarios y privilegios de recursos; solicitud, aprobación y proceso de cumplimiento para acceso a la Institución automatizado y basado en la política) NO APLICA	Existen controles para acceso vía internet y no por teléfono. ** Las identidades, movimientos y privilegios se quedan registrados en cada uno de los programas.			NA	30-Nov	Dic. 07	SI

ANEXOS DEL INFORME DE AUTOEVALUACIÓN

N III.37	Existen sistemas para monitorear y responder a interrupciones potenciales de las operaciones por incidentes de intrusión maliciosa, y para actualizar los protocolos de seguridad y prevenirlos (SI)	N3.37.1 El sistema utilizado se denomina FORTIGATE, version 400 A. Política de actualización anual			100%	30-Nov	Dic. 07	SI
N III.38	Existen procedimientos para prohibir, y en su caso, sancionar al personal que utilice herramientas y/o programas informáticos sin haber adquirido la licencia correspondiente (SI)	N3.38.1 Manuales de Políticas de Seguridad Informática	Se encuentran en proceso de actualización	El Manual aún se encuentra en proceso de actualización	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.1	Existen políticas y/o manuales de procedimientos que facilitan el flujo de la información a través de la Institución (SI)	N4.1.1 Manuales de Organización y N4.1.2 Manuales de Procedimientos	Se encuentran en proceso de actualización.	Se ha estado trabajando en ambos documentos	40%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.3	Existen sistemas de información que permiten a los usuarios determinar si se está cumpliendo con los planes estratégicos y operativos (NO)		En un principio se consideró el establecimiento del Balance Score Card. Sin embargo dado al alto costo para la implementación de este programa se optó por el establecimiento de la elaboración de un sistema interno	Se proyecta empezar a trabajar en este sistema a finales de febrero del 2008	0%	30-Nov	Dic-08	NO
N IV.5	Existen políticas que propician la oportunidad y confiabilidad de la información (SI)	N4.5.1 Se utiliza el proceso de revisión interna, para determinar la calidad de la información y con esto se propicia la confiabilidad			100%	30-Nov	Dic-07	SI
N IV.6	Los servidores públicos canalizan la información que procesan y la comparten interior, a fin de cumplir con la misión y objetivos de la Institución (SI)	N4.6.1 Los servidores públicos canalizan trimestralmente la información procesada por ellos a la Dirección General. N4.6.2 Se comparte la información relevante por medio del Boletín Informativo del Centro			100%	30-Nov	Dic-07	SI
N IV.8	Existen procedimientos para respaldar regularmente los programas de aplicación y los archivos en formato electrónico (SI)	N4.8.1 Manual de Políticas de Seguridad Informática	Se encuentran en proceso de actualización.	El manual aún se encuentra en proceso de actualización	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.10	Se respalda a diario y se resguarda fuera de las instalaciones la información electrónica crítica (NO)	Actualmente se cuenta con un respaldo global en las distintas instalaciones geográficas.	Se encuentra en proceso la contratación de un outsourcing.	Debido al bajo presupuesto, esta contratación aún se encuentra en proceso. Se espera contar con dicho sistema a finales de junio 2008	5%	30-Nov	Jun-08	NO
N IV.12	Existen políticas de seguridad para el desarrollo e implementación de los sistemas de información (SI)	N4.12.1 Políticas de Seguridad de los Sistemas de Información	Se encuentran en proceso de actualización.	Aún se encuentra en proceso la actualización de las políticas de Sistemas de Información	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.13	Los mecanismos para la recuperación de información son probados periódicamente (SI)	N4.13.1 Políticas de Seguridad de los Sistemas de Información	Se encuentran en proceso de actualización.	Aún se encuentra en proceso la actualización de las políticas de Sistemas de Información	20%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.14	La Institución tiene un proceso para recopilar la información de los clientes, proveedores, reguladores y otros agentes externos (NO)		Se encuentra en proceso de prueba el portal de clientes y proveedores	Tanto el portal de clientes como el de proveedores se encuentran en la parte final de su desarrollo. Se estima que en mayo 2008 empezará su periodo de implementación	70%	30-Nov	Jun-08	NO
N IV.16	La Institución evalúa la utilidad, oportunidad y confiabilidad de la información que debe ser comunicada a los usuarios externos (SI)	N4.16.1 Manual de procedimientos del área de difusión (Tratar de eliminarlo) N4.16.2 El Centro cuenta con un boletín informativo bimensual, cuya información es evaluada por un Comité Editorial de alto nivel académico	En referencia al documento N4.16.1 se encuentra en proceso de actualización	Esta en proceso de revisión dicho manual	50%	30-Nov	Ago-08	NO
N IV.17	La Institución mide la efectividad de los medios de comunicación sobre los clientes internos y/o externos (NO)		Se encuentra en proceso de desarrollo el área de vinculación y comercialización	La Coordinación de Vinculación aún se encuentra en desarrollo, se estima que para mediados de junio 2008 establecerá una estrategia para la medición de efectividad en este rubro.	0%	30-Nov	Jun-08	NO
N V.4	Existen políticas y/o procedimientos para asegurar que se tomen acciones correctivas de forma oportuna cuando ocurren situaciones de excepción en los controles (SI)	N5.4.1 Manual de procedimientos	Se encuentra en proceso de actualización.	Se espera sufragar dicho reactivo con el seguimiento efectivo de la administración de riesgos	0%	30-Nov	Jun-08	NO

- Informe acerca del avance en la aplicación del Decreto de Austeridad sin afectar el cumplimiento de metas (DOF. 4-dic.-2006).
 - *Acciones de ahorro en la contratación, consolidada de materiales y suministros, mobiliario y servicios generales y específicos (artículo décimo cuarto).*

Se informa que continua con las acciones que se vienen tomando de años anteriores en las cuales se ha tenido buenos resultados gracias al apoyo que se ha tenido del personal del Centro de los cuales aún no queda el programa de inventario electrónico debido al escaso presupuesto con que se ha contado y la gran demanda que se ha tenido en la modificación de sistemas con que cuenta el centro en el área administrativa derivado de las requerimientos y modificaciones que se han tenido de instancias externas.

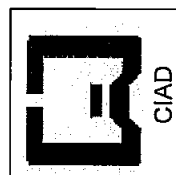
- *Acciones de ahorro en los consumos de: energía eléctrica, agua, teléfono, gasolina, viáticos, pasajes (comisiones de personal al extranjero) y alimentación entre otros. Así como en materia de tecnologías de la información y comunicaciones (artículo vigésimo primero).*

Se informa que se continua con las acciones que se vienen tomando de años anteriores en las cuales se ha reducido los consumos de estos rubros, los cuales no se ven reflejados, debido al crecimiento que ha tenido el centro y los grandes apoyos con que ha contado el personal de investigación para proyectos de diversos fondos de investigación, fundaciones tanto nacionales como extranjeros y de diversas empresas.

- *Elaboración y presentación, en tiempo, a la SHCP y la SFP de los inventarios totales de bienes y acciones de enajenación de bienes muebles e inmuebles (artículo vigésimo segundo).*

El envío de los inventarios totales de bienes y acciones de enajenación de bienes muebles e inmuebles basado en el artículo 22° del Decreto de Austeridad se envió el 8 de marzo del 2008, debido a que hasta ese entonces se documentó el destino final de los bienes.

"PROGRAMA ANUAL DE DISPOSICION FINAL DE LOS BIENES MUEBLES"



CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.

CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO: 2008 HOJA 1 DE 1

TIPO DE BIENES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CALENDARIZACION TRIMESTRE				DISPOSICION FINAL	DETERMINACION DEL VALOR	RESULTADO AL FINAL DEL EJERCICIO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
			PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO					
EQUIPO ELECTRONICO COMPUTO Y LABORATORIO	PZA.	65			x		DESTRUCCION	VALOR DE ADQUISICION			
MOBILIARIO Y EQUIP. DE OFICINA	PZA.	56			x		DESTRUCCION	VALOR DE ADQUISICION			
APARATOS DE AIRE ACONDICIONADO	PZA.	12			x		VENTA	LISTA OFICIAL METAL CONTAMINADO			
VEHICULOS	PZA.	4			x		VENTA	LISTA OFICIAL METAL CONTAMINADO			
TOTALES		137									

 Ing. Griselda Noriega Valenzuela Control Patrimonial		AUTORIZA:	 C.P. Francisco Ortiz Encinas Director Administrativo
			Nombre y firma del Oficial Mayor o equivalente que autoriza la elaboración del programa

- *Inventario de bienes para enajenación, donativos, comunicación social, obligaciones presupuestales para futuros ejercicios y modernización de la gestión pública.*

El formato de comunicación social se envió en tiempo en el cual se informa que no se ejercerán recursos en ese rubro.



SUBSECRETARÍA DE CONTROL Y AUDITORÍA DE LA GESTIÓN PÚBLICA
UNIDAD DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN PÚBLICA

CALENDARIO DE GASTO DEL PRESUPUESTO ORIGINAL AUTORIZADO 2007 PARA COMUNICACIÓN SOCIAL

SECTOR: 38
CLAVE: 9ZY INSTITUCIÓN: CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A. C.

CONCEPTO	PRESUPUESTO ORIGINAL ANUAL (4)	CALENDARIO MENSUAL DE GASTO (5)											
		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Partida 3603 "Información en medios masivos derivada de la operación y administración de las dependencias y entidades"													
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Concepto 3700 "Servicios de comunicación social y publicidad"													
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Partida 3701 "Difusión de mensajes sobre programas y actividades gubernamentales"													
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Partida 3702 "Difusión de mensajes comerciales para promover la venta de productos o servicios"													
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL (6)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

- *Informe de avance en la integración del inventario de bienes muebles e inmuebles, para posibles enajenaciones (artículo vigésimo segundo del Decreto de Austeridad).*

El 13 de febrero del 2008 se elaboró el inventario de bienes para su posible enajenación, de acuerdo como se establece en el artículo 22° del Decreto de Austeridad.

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
PROGRAMA ANUAL DE DESTINO FINAL 2008
13 FEBRERO DE 2008

RESGU ARDO	FECHA	CLAVE	DESCRIPCION	DESTINO FINAL
3588	13/06/2002	110835120C210000216022600C	AGENDA 16 MB MEMORIA COLOR	DESECHO/DONACION
80707	01/01/1980	110834400I180000064802600C	C P U COMPUTADORA LANIX 486 DX2	DESECHO/DONACION
50051	05/11/1996	110834121I180000064962600C	COMP.LANIX ,MONITOR S/N 1T44500533, TECLADO S/N TOM4526438	DESECHO/DONACION
94192	12/12/1994	110831160I090000144942600C	COMPRESOR PARA AIRE DE 4 HP, 25 GALONES.	DESECHO/DONACION
2398	29/12/2000	110834121I180000064002600C	COMPUTADORA GENESIS PENTIUM INTEL III, 700 MHZ INCLUYE: MONITOR S/N LX04525821 TECLADO S/N C0009122937	DESECHO/DONACION
131	19/08/1996	110830500I180000064960800C	COMPUTADORA ACER 486 DX4, 100 MHZ, 8 MB RAM, D.D 1 GB, MON S	DESECHO/DONACION
238	23/10/1996	110831120I180000064962600C	COMPUTADORA ACER 486 DX4,100MHZ,8 MB RAM,D.D.1 GB,MON,SVGA C	DESECHO/DONACION
40026	07/11/1996	110834303I180000064962600C	COMPUTADORA ACER ASPIRE 586/133 MHZ 256 CACHE, PLUG AND PLAY 16 MB RAM	DESECHO/DONACION
3910	02/12/2002	110834200I180000064022600C	COMPUTADORA ARMADA CONSTA DE:PENTIUM III, DE 1.13 GHZ, 128 MB EN RAM DISCO DURO DE 40 GB.	DESECHO/DONACION
2695	27/06/2001	110835100I180000064012600C	COMPUTADORA CELERON 733 MHZ 64 MB RAM. INCLUYE: MONITOR S/N MXABX04126 TECLADO S/N BE05015798	DESECHO/DONACION
1896	13/06/2000	110835110I180000064002600C	COMPUTADORA ESSENTIAL INTEL INCLUYE: TECLADO S/N C155891 Y UN PAR DE BOCINAS.	DESECHO/DONACION
2428	29/12/2000	110834200I180000064002600C	COMPUTADORA GENESIS PENTIUM INTEL III, 700 MHZ INCLUYE: MONITOR S/N LX04525816 TECLADO S/N C0009122945	DESECHO/DONACION
1136	01/06/1999	110831120I180000064992600C	COMPUTADORA INTEL 350MHZ PENTIUM II PROC. MONITOR OPTIQUEST V55 SERIE 6D84602526 TECLADO GATEWAY MOD G9900 SERIE B101016	DESECHO/DONACION
93622	01/01/1993	110830500I180000064930800C	COMPUTADORA LANIX 486 SX25, 8 MB, DRIVE 1.44 MB	DESECHO/DONACION
2449	04/10/2000	110834400I180000064002600C	COMPUTADORA LANIX GENESIS PENTIUM INTEL III, 500 MHZ, INCLUYE: MONITOR S/N LX01913904 TECLADO S/N C0008014616	DESECHO/DONACION
2321	14/12/2000	110835120I180000064002600C	COMPUTADORA LANIX GENESIS PENTIUM INTEL III, 500 MHZ., INCLUYE: MONITOR S/N LX04423754 TECLADO S/N C0009125038	DESECHO/DONACION
2322	14/12/2000	110835110I180000064002600C	COMPUTADORA LANIX GENESIS PENTIUM INTEL III, 500 MHZ., INCLUYE: MONITOR S/N LX04423761 TECLADO S/N C0009125037	DESECHO/DONACION

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
PROGRAMA ANUAL DE DESTINO FINAL 2008
13 FEBRERO DE 2008

512	10/11/1997	1108343031180000064972600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM 166 MHZ, 32 MB EN RAM, DISCO DURO	DESECHO/DONACION
513	10/11/1997	1108311201180000064972600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM 166 MHZ, 32 MB EN RAM, DISCO DURO	DESECHO/DONACION
362	25/09/1997	1108343101180000064972600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM 166 MHZ, 32 MB RAM, DISCO DURO 2.1	DESECHO/DONACION
40043	15/04/1997	1108342221180000064972600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM 166 MHZ. 16 MB. HD. 1.6 MB	DESECHO/DONACION
373	25/09/1997	1108331001180000064972600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM 200 MHZ, 32 MB RAM, DISCO DURO 2.1	DESECHO/DONACION
1215	17/08/1999	1108344001180000064992600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM II DE 400 MHZ, DISCO DURO DE 8 GB, 64 MB EN MONITOR 03309070658, TECLADO C9905031847, MOUSE LZ	DESECHO/DONACION
1218	17/08/1999	1108344001180000064992600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM II DE 400 MHZ, DISCO DURO DE 8 GB, 64 MB EN MONITOR 03309070852, TECLADO C9905031841, MOUSE LZ	DESECHO/DONACION
1217	17/08/1999	1108344001180000064992600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM II DE 400 MHZ, DISCO DURO DE 8 GB, 64 MB EN MONITOR 03359040122, TECLADO C9905033091, MOUSE LZ	DESECHO/DONACION
1321	04/10/1999	1108311701180000064992600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM II GENESIS, DE 350 MHZ, DISCO DURO DE 4.3 GB TECLADO S/N 00939300026 MONITOR S/N 03379091220	DESECHO/DONACION
869	17/09/1998	1108311001180000064982600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM MMX 233 MHZ, 32 MB EN MEMORIA RAM,	DESECHO/DONACION
2845	07/09/2001	1108344001180000064012600C	COMPUTADORA LANIX PENTIUM III, 1 GHZ, RAM 128 MB, MONITOR S/N 108MX10974 TECLADO S/N C0106139338	DESECHO/DONACION
1448	27/10/1999	1108305001180000064990800C	COMPUTADORA LANIX SERIE D PENTIUM III DE 400 MHZ, 64 MB MONITOR 521 X S/N 3379091567, TECLADO SK720P S/N C9907003864	DESECHO/DONACION
3560	22/05/2002	1108311201180000064022600C	COMPUTADORA PENTIUM IV, 1.8 GHZ, 256 MB EN MEMORIA RAM, D.DURO 60 GB. MONITOR SERIE 202MX10764 TECLADO SERIE 0129401510	DESECHO/DONACION
3559	22/05/2002	1108344001180000064022600C	COMPUTADORA PENTIUM IV, 1.8 GHZ, 256 MB EN MEMORIA RAM, D.DURO 60GB. MONITOR SERIE 202MX10245 TECLADO SERIE 01294015091	DESECHO/DONACION
94522	04/11/1994	1108343001180000064942600C	CPU COMPUTADORA PROLINEA ENH 4/50 DX2, 40 MB, HD 200	DESECHO/DONACION
2301	12/12/2000	1108351201180000064002600C	TOSHIBAS NOTEBOOK 2800D VDT	DESECHO/DONACION
40027	07/11/1996	1108343031180000064962600C	MONITOR	DESECHO/DONACION
40027	07/11/1996	1108343031180000064962600C	MONITOR	DESECHO/DONACION
94548	01/06/1994	1108344221180000064942600C	MONITOR 14" SUPER VGA COLOR	DESECHO/DONACION
2547	05/04/2001	1108344001180000064012600C	MONITOR S/N 101MX00446	DESECHO/DONACION
1567	24/11/1999	1108342001180000064992600C	MONITOR S/N LX94104910	DESECHO/DONACION
4474	29/09/2003	1108342121180000064032600C	MONITOR SERIE BSQ2	DESECHO/DONACION
94526	04/11/1994	1108343101180000064942600C	MONITOR VGA COLOR 14"	DESECHO/DONACION

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
PROGRAMA ANUAL DE DESTINO FINAL 2008
13 FEBRERO DE 2008

920	16/10/1998	1108343001180000064982600C PRS66 15" MONITOR,AND 4300	DESECHO/DONACION
860	24/08/1998	1108311201330000100982600C NO BREAK CON REGULADOR Y SUPRESOR DE PICOS Y RUIDO OMNIPRO 6	DESECHO/DONACION
4568	27/10/2003	1108311511330000100032600C NO BREAK DE 480 VA , 22 MIN. TIEMPO RESERVA.	DESECHO/DONACION
4576	27/10/2003	1108311531330000100032600C NO BREAK DE 480 VA , 22 MIN. TIEMPO RESERVA.	DESECHO/DONACION
4578	27/10/2003	1108311521330000100032600C NO BREAK DE 480 VA , 22 MIN. TIEMPO RESERVA.	DESECHO/DONACION
4172	20/06/2003	1108351001180000034032600C IMPRESORA DESKJET 3820, CON CABLE BIDIRECCIONAL.	DESECHO/DONACION
2662	19/06/2001	1108342101180000034012600C IMPRESORA P/LAP TOP	DESECHO/DONACION
138	21/08/1996	1108341001180000034962600C IMPRESORA EPSON FX1170 CARRO 15". MATRIZ DE PUNTOS.	DESECHO/DONACION
92351	20/02/1992	1108301001180000034922600C IMPRESORA LASER	DESECHO/DONACION
780	22/06/1998	1108322001180000034982600C IMPRESORA MATRIZ PUNTOS EPSON FX 880,445 CPS,9 PINS CABLE PA	DESECHO/DONACION
254	08/11/1996	1108344001120400028962600C DISCO DURO DE 1 GB.	DESECHO/DONACION
2711	02/07/2001	1108351301180000138012600C ESCANNER H.P. SCANJET 6300c	DESECHO/DONACION
1031	18/03/1999	110831120C87000006499260C MODEM EXTERNO MOTOROLA DE 56.6 KBPS	DESECHO/DONACION
86080	31/12/1986	1108343101060600042862600C BALANZA ELECTRONICA SARTURUIS	DESECHO/DONACION
70052	01/01/1980	110834127 DESHIONIZADOR DE AGUA	DESECHO/DONACION
86070	31/12/1986	1108342111060600190862600C ESPECTROFOTOMETRO	DESECHO/DONACION
1304	22/09/1999	1108311001150200150992600C FAX SHARP UX177 A	DESECHO/DONACION
89100	14/12/1989	1108344001450400142892600C GABINETE DE PARED 2 PTAS MADERA 91.5 X 30	DESECHO/DONACION
91257	14/11/1991	1108311001450400142912600C GABINETE DE PARED 2 PUERTAS	DESECHO/DONACION
1036	09/04/1999	1108342001420800098992600C GABINETE PARA COPIADORA MITA DC-1460 COMPLEMENTO	DESECHO/DONACION
1498	03/11/1999	1108343031450600138992600C HORNO DE MICRO ONDAS DIGITAL 1.8 SHARP ITEM 522611	DESECHO/DONACION
4536	14/10/2003	1108344001060600636032600C HORNO DE MICROONDAS 1.7 FT.	DESECHO/DONACION
5302	06/09/2004	1108311001450600052042600C CAFETERA INDUSTRIAL CAPACIDAD DE 30 A 60 TAZAS .	DESECHO/DONACION
1212	17/08/1999	1108344001450600052992600C CAFETERA REGAL DE 50 TAZAS	DESECHO/DONACION
94976	17/05/1994	1108311531450400108942600C ENFRIADOR DE AGUA GENERAL ELECTRIC	DESECHO/DONACION
80684	01/01/1980	1108344001450400092802600C CREDENZA METALICA 2 PUERTAS CORREDIZAS CUB. FORMAICA	DESECHO/DONACION
94048	07/02/1994	1108311211450215002942600C MESA CUB. FORMAICA DE 90 X 90 PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
94054	07/02/1994	1108311211450215002942600C MESA CUB. FORMAICA DE 90 X 90 PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
94056	07/02/1994	1108311211450215002942600C MESA CUB. FORMAICA DE 90 X 90 PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
91135	26/07/1991	1108341251270000098912600C MESA PARA JUGAR PIN PON	DESECHO/DONACION
1230	31/08/1999	1108344001450400228992600C MESA PLEGABLE 180 X .80 CM	DESECHO/DONACION
80782	01/01/1980	1108351001450400228802600C MESA REDONDA ALTO 75	DESECHO/DONACION
93360	13/10/1993	1108341001450400228932600C MESA REDONDA CUBIERTA DE FORMAICA BASE CROMADA	DESECHO/DONACION
91010	23/12/1991	1108311001450400228912600C MESA REDONDA MADERA 1.20 BASE CROMADA	DESECHO/DONACION
80379	01/01/1980	1108342001090000054802600C BANCO P/SENTARSE 4 PATAS	DESECHO/DONACION
93140	04/10/1993	1108341001090000054932600C BANCO PARA LAB.4 PATAS TUBULAR BLANCO ASIENTO DE PLASTICO	DESECHO/DONACION
91069	14/11/1991	1108322001450225008912600C PUPITRE DE RESINA COLOR BEIGE C/PALETA PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
PROGRAMA ANUAL DE DESTINO FINAL 2008
13 FEBRERO DE 2008

91110	14/11/1991	1108322001450225008912600C	PUPITRE DE RESINA COLOR BEIGE C/PALETA PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
91116	14/11/1991	1108322001450225008912600C	PUPITRE DE RESINA COLOR BEIGE C/PALETA PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
91118	14/11/1991	1108322001450225008912600C	PUPITRE DE RESINA COLOR BEIGE C/PALETA PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
94123	10/05/1994	1108311211420800218942600C	REFRIGERACION	DESECHO/DONACION
84004	01/10/1994	1108344001060600060842600C	REFRIGERACION DE PERKIN ELMER	DESECHO/DONACION
70127	01/01/1990	110834421	REGISTRADOR DE TEMPERATURA	DESECHO/DONACION
5377	01/11/2004	11083420013300001000426001	REGULADOR DE VOLTAJE 1200 W. CON PROTECCION TELEFONICA .	DESECHO/DONACION
92026	15/06/1992	1108311201330000100922600C	REGULADOR DE VOLTAJE ELECTRONICO	DESECHO/DONACION
885	21/09/1998	1108344001180000138982600C	SCANNER H.P. MOD. 5100 COLOR, CAMA PLANA, RESOLUCION DE 1200	DESECHO/DONACION
1185	21/06/1999	1108344001180000138992600C	SCANNER PLUSTEK OPTIC PRO 9636T MCA. PLASTEK	DESECHO/DONACION
1493	03/11/1999	11083510014504003149926001	SILLA C/BRAZOS "PARIS" GIRATORIA COLOR NEGRO	DESECHO/DONACION
93451	17/12/1993	11083420014504003149326001	SILLA COLOR BEIGE	DESECHO/DONACION
40156	27/03/2000	1108311211450400314000260C	SILLA CON ANTEBRAZO COLOR VINO	DESECHO/DONACION
80439	01/01/1980	1108342111450400316802600C	SILLA DE RESPALDO Y ASIENTO TRIPLAY ESTRUCT. METAL ESMATADA NEGRA	DESECHO/DONACION
93151	05/10/1993	1108341001450400314932600C	SILLA DE TUB. ACERO INOX. TELA COLOR NEGRO SIN BRAZOS	DESECHO/DONACION
93316	05/10/1993	1108341001450400314932600C	SILLA DE TUB. ACERO INOX. TELA COLOR NEGRO SIN BRAZOS	DESECHO/DONACION
94101	07/02/1994	1108311211450400314942600C	SILLA DE VINIL CAFE CON PATAS CROMADAS	DESECHO/DONACION
1067	21/05/1999	1108342001450400318992600C	SILLA ESMERALDA MODELO 33 MARCA METALZA COLOR CAMELLO	DESECHO/DONACION
1543	15/11/1999	11083114014504003149926001	SILLA ESMERALDA PLANA MOD 33 MCA. METALZA COLOR ROJO	DESECHO/DONACION
95073	18/12/1995	1108322001450400314952600C	SILLA ESTIBABLE ESTRUCTURA TUBULAR ACERO C/ TAPIZ TELA NEGRA	DESECHO/DONACION
80622	01/01/1980	1108344001450400316802600C	SILLA MADERA PATAS METALICAS	DESECHO/DONACION
92301	31/08/1992	1108343101450400314922600C	SILLA SECRETARIAL DE TELA COLOR CAFE 4 RUEDAS	DESECHO/DONACION
89035	08/12/1989	1108311001450400314892600C	SILLA VINIL CAFE CON PATAS METALICAS BLANCAS	DESECHO/DONACION
80589	01/01/1980	1108344001450400314802600C	SILLA VINIL CAFE CLARO BASE METALICA 4 RUEDAS GIRAT. S/BRASERAS	DESECHO/DONACION
91150	01/01/1991	1108342111450400314912600C	SILLA VINIL CAFE ESTRUCTURA CROMADA APILABLE	DESECHO/DONACION
973	14/12/1998	1108342111450400314982600C	SILLA VISITANTE METALZA TIPO TRINEO ESMERALDA 33 EN TELA COLOR CAFE	DESECHO/DONACION
533	12/11/1997	1108322001450400314972600C	SILLAS ACOJINADAS NEGRAS ABCO MOD. 800	DESECHO/DONACION
92352	30/04/1992	1108301001450400320922600C	SILLON 1 PERSONA MADERA VINIL	DESECHO/DONACION
80018	01/01/1980	1108322001450400320802600C	SILLON EJECUTIVO RESPALDO BAJO TAPIZ COLOR VINO	DESECHO/DONACION
80381	01/01/1980	1108342001450400320802600C	SILLON S/BRASERAS	DESECHO/DONACION
80344	01/01/1980	1108342001450400320802600C	SILLON SEMI EJECUTIVO 4 RUEDAS S/BRASERAS	DESECHO/DONACION

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO, A.C.
PROGRAMA ANUAL DE DESTINO FINAL 2008
13 FEBRERO DE 2008

90072	08/03/1990	110835100I450400320902600C	SILLON SEMIEJECUTIVO PLIANA CAFE C/BRACERAS BASE GIRAT. NEGRA	DESECHO/DONACION
90078	07/04/1990	110835100I450400320902600C	SILLON SEMIEJECUTIVO PLIANA CAFE C/BRACERAS BASE GIRAT. NEGRA	DESECHO/DONACION
91013	28/09/1991	110831110I450400226912600C	SUMADORA	DESECHO/DONACION
748	16/06/1998	110834400C87000002498260C	TARJETA MOTHERBOARD PENTIUM MMX 233 MHZ (\$470.00) CON MICROP	DESECHO/DONACION
40028	07/11/1996	110834303I180000064962600C	TECLADO	DESECHO/DONACION
40045	15/04/1997	110834222I180000064972600C	TECLADO	DESECHO/DONACION
93528	31/03/1993	110834400C87000008493260C	TECLADO 101 TECLAS	DESECHO/DONACION
94387	11/11/1994	110834200I060200194942600C	TECLADO 102 TECLAS	DESECHO/DONACION
50220	19/07/2001	110831120C87000008401260C	TECLADO ERGONOMICO NATURAL KEYBOARD DE MICROSOFT	DESECHO/DONACION
80469	01/01/1980	110834310I180000064802600C	TECLADO ESPANOL 110 TECLAS	DESECHO/DONACION
93076	30/11/1993	110830500I180000064930000C	TECLADO ESPAÑOL 102 TECLAS	DESECHO/DONACION
2006	17/08/2000	110835110I180000064002600C	TECLADO S/N Q0137B2119 MONITOR S/N 17014C401319U	DESECHO/DONACION
1430	22/10/1999	110831100I150400038992600C	TELEFONO UNILINEA CON FLASH, REDIAL, LAMPARA DE TIMBRADO MOD. SP-F203	DESECHO/DONACION
93643	15/07/1993	110831100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADA 20 TON	DESECHO/VENTA
93644	15/07/1993	110831100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 20 TON	DESECHO/VENTA
93645	15/07/1993	110831100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 20 TON	DESECHO/VENTA
93647	15/07/1993	110831100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 20 TON	DESECHO/VENTA
93630	17/02/1993	110834100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 180 000 BTU/H	DESECHO/VENTA
93631	17/02/1993	110834100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 180 000 BTU/H	DESECHO/VENTA
93632	17/02/1993	110834100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 180 000 BTU/H	DESECHO/VENTA
93633	17/02/1993	110834100I420800218932600C	AIRE ACONDICIONADO 180 000 BTU/H	DESECHO/VENTA
91351	17/12/1991	110834200I420800218912600C	AIRE ACONDICIONADO CENTRAL 13 T	DESECHO/VENTA
91352	17/12/1991	110834200I420800218912600C	AIRE ACONDICIONADO CENTRAL 13 T	DESECHO/VENTA
93626	01/01/1993	110834400I420800218932600C	REFRIGERACION 6 TONELADAS	DESECHO/VENTA
93628	01/01/1993	110834400I420800218932600C	REFRIGERACION 6 TONELADAS	DESECHO/VENTA
92390	30/09/1992	110835100I480800014922600C	AUTOMOVIL VW SEDAN 1992 COLOR	DESECHO/VENTA
92391	30/09/1992	110834200I480800014922600C	AUTOMOVIL VW SEDAN 1992 COLOR	DESECHO/VENTA
86100	01/12/1986	110831160I480800008862600C	COMBI VW BLANCO 1981	DESECHO/VENTA
93638	10/12/1993	110831160I480800016932600C	AUTOMOVIL FORD TOPAZ 4 PUERTAS	DESECHO/VENTA

- *Donativos que, en su caso, se prevea otorgar y recibir, así como cuotas y contribuciones a organismos internacionales (artículo décimo séptimo del Decreto de Austeridad -30/III/06- artículo 80 frac. segunda). Requiere aprobación del Órgano de Gobierno.*

En términos de los donativos, cuotas y contribuciones a entregar a organismos internacionales, el CIAD no tiene contemplado nada, por otro lado se considera otorgar 15.5 miles de pesos a organismos nacionales. El 13 de marzo del presente, se firmará convenio con el Gobierno del Estado, para que nos otorgue donativo en especie en relación a Obra Pública por la cantidad aproximada de 12 millones de pesos. En cuanto a recursos que El CIAD estima obtener de Fundaciones Nacionales e Internacionales para el presente ejercicio fiscal por concepto de donativos, contribuciones o cuotas, se considera un aproximado de 300 miles de pesos según artículo décimo séptimo del Decreto de Austeridad -30/111/06- artículo 80 frac. Segunda.

RELACIÓN DE DONATIVOS OTORGADOS POR EL GOBIERNO FEDERAL 2008					
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.					
Institución	Monto (miles de 2008		Partida clasificador por objeto del gasto	Lineamiento normativo 2	Cuenta con convenio 3
	Monto	Destino			
Organismos sin fines de lucro					
Ctam Coyai Punta Chueca	4,000.0	B	4327	Art. 33 PEF 2006	No
Banco de Alim Caritas	4,500.0	C	4327	Art. 33 PEF 2006	No
Lutisuc, Asociación Cultural I. A. P.	2,000.0	A	4327	Art. 33 PEF 2006	No
Cruz Roja de Hermosillo	5,000.0	E	4327	Art. 33 PEF 2006	No
Subtotal	15,500.0				
Entidades federativas					
Subtotal					
Fideicomiso privado, público o estatal					
Subtotal					
Organismos internacionales					
Subtotal					
TOTAL					

1. de permitirlo la información, identificar proyecto, programa, actividad , bienes o servicios a los que se destinaron los recursos.

2: Sustento normativo presupuestal por el cual se otorga el donativo.
establecidos.

A. Apoyos para actividades culturales como cursos para cantantes de opera y recital

B. Apoyo a comunidad indigena seri para las actividades de año nuevo seri.

C. Actividades organizadas por el Banco de Alimentos Caritas.

D. Apoyos a actividades realizadas al Instituto Sonorense de Cultura - Casa de la Cultura

E. Apoyos a colectas de la Cruz Roja de Hermosillo

- *Posibles obligaciones que comprometan recursos presupuestales de futuros ejercicios. Programa de Separación Voluntaria 2003-2007 (artículo segundo transitorio del PEF).*

En relación al artículo 2° transitorio del PEF no se tienen contempladas posibles obligaciones que comprometan recursos presupuestales de futuros ejercicios en los programas de Separación Voluntaria 2003-2007.

- *Definición de compromisos específicos de modernización de la gestión pública y medición de costos y de resultados (artículo 16 del PEF).*

En cumplimiento al artículo 16 del PEF se definieron compromisos específicos de modernización de la gestión pública y medición de costos y de resultados los cuales se enviaron el 14 de abril a la SHCP y a la SFP.

SECTOR: CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

DEPENDENCIA O ENTIDAD: 9ZY CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

En cumplimiento a las disposiciones señaladas en los artículos 15 y 16 del PEF-2007; en el Decreto que Establece las Medidas de Austeridad y Disciplina del Gasto de la Administración Pública Federal (APF); en los Lineamientos Específicos para la Aplicación y Seguimiento de las Medidas de Austeridad y Disciplina del Gasto de la APF publicados en el DOF el 4 y 29 de diciembre de 2006, y demás disposiciones normativas aplicables, se reportan los Compromisos de Acciones a realizar en cada concepto de gasto durante el ejercicio fiscal 2007:

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
I. MEDIDAS DE AUSTERIDAD	
I-a) Servicios Personales	
● Reducción del 10% a sueldos y salarios del personal de mando superior. No procede en virtud de que en la Institución no se cuenta con las categorías que integran los grupos de la "J" a la "F"	● Departamento de Recursos Humanos
● Reducción de recursos en servicios personales (distintos a sueldos y salarios del personal de mando superior) La Coordinadora de Sector aplicó una reducción	● Departamento de Recursos Humanos

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
presupuestal en el capítulo de “Servicios Personales” de un 3.23%, equivalente a 4,812.6 miles de pesos, con lo que el presupuesto regularizable paso de 149,016.3 miles de pesos a un autorizado de 144,203.7 miles de pesos.	
● Seguros de Gastos Médicos Mayores, de Vida, de Separación Individualizada (Consolidación) Únicamente se cuenta con seguro colectivo de vida, el cuál fue contratado en el mes de diciembre del 2006 al vencerse su plazo y haberse desarrollado durante el mes de noviembre el proceso de contratación. Se cumplió con el envío de la información en tiempo y forma ante las instancias correspondientes. Cabe aclarar que la póliza se maneja bajo un esquema autoadministrable en razón de que sólo al inicio y al fin de la vigencia de la póliza se revisan los sujetos beneficiados de la misma, por lo cual no se realizan trámites de altas, bajas y modificaciones y por tanto el tiempo de operación administrativa es mínimo; las reclamaciones basta comprobar mediante la presentación de nómina que el beneficiario del seguro se encontraba activo en el momento del siniestro. Por otra parte, dicho seguro es autofinanciable, en razón de que opera bajo un esquema de dividendos, con lo cual se recupera el 60% del costo de la póliza en caso de que no se presenten siniestros, de esta manera es factible absorber por la institución el costo total de la prima como lo indica el Marco Normativo de Prestaciones autorizado por la SHCP, es importante mencionar que este esquema es imprescindible dado que la SHCP autoriza el incremento a prestaciones con factores económicos que no cubren la totalidad de los costos de las mismas. Para el ejercicio 2007, se estará a la política de consolidación que la APF determine al respecto.	● Departamento de Recursos Humanos
I-b) Gastos de Operación	
● Reducción del 5% (Reportar conceptos de gasto) El Centro procurará mantener los niveles de gasto del ejercicio 2006, en virtud de que resulta imposible el alcanzar reducciones sin que ello	● Dirección Administrativa

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
afecte su operatividad, lo cual repercutiría en el alcance de sus metas, principalmente en lo concerniente a la autosuficiencia. Cabe aclarar que el presupuesto operativo no presentó incremento alguno de los años 2001 a 2003, a pesar de que la inflación acumulada en dicho periodo fue del 14.7%; en el 2004 presentó un incremento del 9.9% contra una inflación del 5.2%, lo que implicó que el incremento neto para ese año exclusivamente fuera del 4.7%; en el año 2005 se registró un incremento presupuestal del 3.3% contra una inflación del 3.3%, por lo que en términos reales no presentó incremento alguno; por último en el año 2006 el incremento presupuestal fue del 2.2% contra una inflación del 4.1%, con lo cual en términos reales se tuvo una disminución presupuestal del 1.9%. En dicho periodo el incremento presupuestal aparente fue del 16.0%, en contraste la inflación acumulada alcanzó un total de 29.8%, con lo que el presupuesto presentó una pérdida adquisitiva del 13.8%. Aunado a lo anterior, el personal académico en plantilla se incrementó en 30 investigadores, las instalaciones se han incrementado en 13 edificios, se ha incrementado un 61.56% el mobiliario y equipo; se ha triplicado el número de servicios, lo que ha originado una contratación de alrededor de 95 técnicos especializados por obra determinada para atender las áreas de servicios y proyectos, con lo que el incremento en ingresos propios fue del 248.2% y el monto de los gastos ascendieron en un 38.9%.	
I-c) Servicios Generales	
● Gastos de Telefonía Celular (Aplicación de los Lineamientos que regulan las cuotas de telefonía celular en las dependencias y entidades de la APF) Se establecieron cuotas específicas de consumo para el personal autorizado para traer celulares.	● Departamento de Contabilidad y Tesorería y Áreas Administrativas de Unidades Foráneas.

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
Las Diferencias con respecto a la cuota establecida, se analizan y en caso de no contar con una justificación apropiada, se realiza el descuento correspondiente por dicha diferencia. Con estas medidas, se espera mantener el costo por el uso de celulares al mismo nivel que el del ejercicio anterior.	
● Gastos de Alimentación (Aplicación de los Lineamientos para regular los gastos de alimentación de los servidores públicos de mando de las dependencias y entidades de la APF) Se estableció la política de no presupuestar recurso en esta partida, por lo que no podrá haber ejercicio alguno al respecto. Con ello se esperaba un ahorro marginal de 15 miles de pesos.	● Departamento de Contabilidad y Tesorería y Áreas Administrativas de Unidades Foráneas.
● Gastos en Viáticos y Pasajes Se mantiene el proceso de que el titular del área autoriza las comisiones. Se instruyó al responsable de adquisición de pasajes, a efecto de que seleccione los itinerarios y líneas aéreas que presenten las mejores ofertas; aprovechando los paquetes de viaje que presenten ventajas económicas a la entidad y permitan el desarrollo efectivo de las comisiones. Se mantiene el proceso en el que el personal se sujeta en forma estricta a las tarifas de viáticos nacionales e internacionales.	● Dirección General, Dirección Administrativa y Coordinaciones Académicas.

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
● Donativos Se procurará mantener el nivel de donaciones del ejercicio 2006, a efecto de no afectar los apoyos económicos que el CIAD dispensa a organismos sociales y de apoyo a grupos marginales. El monto total aportado será como tope máximo de 35,000 en los que se consideran los apoyos a Cruz Roja Mexicana, Banco de Alimentos CARITAS, Comunidades indígenas (SERIS – PIMAS), organismos culturales.	● Dirección Administrativa
II. MEJORA Y MODERNIZACIÓN	
II-a) Contrataciones Consolidadas	
● Materiales y Suministros Las asignaciones se mantendrán conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores, procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se implementará el sistema de inventarios disponibles en almacenes en aquellos bienes que no representan altos riesgos de almacenaje Se aprovecharán en forma integral los saldos de bienes en buen estado que se encuentren en existencia en los almacenes Se estandarizarán las compras de bienes considerando precio y calidad. Programar en la medida de lo posible la adquisición de estos bienes mediante la realización de compras consolidadas. Se implementará el catálogo autorizado de proveedores CIAD, que integrará toda la documentación y estadística que asegure la solvencia, seriedad y disposición de los oferentes, el cual será operado a través del portal electrónico institucional. Todas las adquisiciones mediante adjudicación directa o invitación restringida se realizarán a través del portal de proveedores, el cual contendrá las ofertas económicas y condiciones de servicio a los que se comprometen los proveedores y su selección se realizará	● Dirección Administrativa, Departamento de Adquisiciones, Áreas Administrativas de Unidades Foráneas y Almacenes.

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
electrónicamente, sin la intervención directa del factor humano. Se establecerán sistemas de evaluación de proveedores y de bienes, a efecto de asegurar las mejores adquisiciones y condiciones de mercado. (Calificación por proveedor y por producto). Mantener el sistema de calendarización de adquisiciones en la mayoría de los bienes. Realizar campañas de concienciación del personal para el aprovechamiento y reciclaje de materiales y suministros.	
● Mobiliario y Equipo Aprovechamiento de bienes dados de baja que se encuentren de regular a buen estado. Programar en la medida de lo posible la adquisición de estos bienes mediante la realización de compras consolidadas. Se implementará el catálogo autorizado de proveedores CIAD, que integrará toda la documentación y estadística que asegure la solvencia, seriedad y disposición de los oferentes, el cual será operado a través del portal electrónico institucional. Todas las adquisiciones mediante adjudicación directa o invitación restringida se realizarán a través del portal de proveedores, el cual contendrá las ofertas económicas y condiciones de servicio a los que se comprometen los proveedores y su selección se realizará electrónicamente, sin la intervención directa del factor humano. Se establecerán sistemas de evaluación de proveedores y de bienes, a efecto de asegurar las mejores adquisiciones y condiciones de mercado. (Calificación por proveedor y por producto). Mantener el sistema de calendarización de adquisiciones en la mayoría de los bienes. Realizar campañas de concienciación del personal para el aprovechamiento y reciclaje de mobiliarios y equipos.	● Dirección Administrativa, Departamento de Adquisiciones, Áreas Administrativas de Unidades Foráneas y Almacenes.
● Servicios Generales Las asignaciones se mantendrán conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores,	● Dirección Administrativa, Departamento de Adquisiciones, Áreas Administrativas de Unidades

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se mantendrán las políticas de contratación de servicios de mensajería, mantenimiento, limpieza, fumigación, vigilancia, honorarios, arrendamientos de equipos de fotocopiado, impresoras y escaners, impresiones, gastos de difusión, congresos, convenciones, importaciones y demás servicios, lo que asegura tendencias estables y moderadas en la mayoría de las partidas.	Foráneas y Almacenes.
● Tiempo de Vuelo Las asignaciones se mantendrán conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores, procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se mantendrán las políticas de contratación del servicio de pasajes de avión, continuando con el aprovechamiento del beneficio de acumulación de kilómetros (millas) recorridos, en la adquisición de boletos. Se mantendrá la política de racionalización de gasto a través del aprovechamiento de paquetes de viajes.	● Dirección Administrativa, Departamento de Adquisiciones, Áreas Administrativas de Unidades Foráneas y Almacenes.

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
II-b) Enlaces Administrativos	
● Diagnóstico de Estructuras Administrativas en Oficialías Mayores en las Dependencias, o equivalentes en los Órganos Administrativos Desconcentrados y Entidades de la APF Se enviaron a la SFP y SHCP la información solicitada, la cual se complementó con el foro realizado entre algunas dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, lo que dio origen a la emisión del Oficio Circular 307-A.-0794 mediante el cual señala que el Modelo de estructuras orgánicas de las oficialías mayores o equivalentes en las Dependencias y Entidades requiere estar conformado para la observación y cumplimiento de los propósitos de modernización de la Administración Pública Federal y estar orientado a lograr las prácticas institucionales de la gestión pública, para incrementar su eficiencia y para obtener los resultados institucionales, así como para observar los preceptos y objetivos establecidos en la legislación presupuestaria y asimismo comunica el “MODELO DE ESTRUCTURA DE APLICACIÓN GENERAL EN LAS OFICIALIAS MAYORES”.	● Dirección Administrativa y Departamento de Recursos Humanos.
● Diseño de Indicadores de Gestión Administrativa Se determinan indicadores de cumplimiento de tiempo y forma en la entrega de información requerida en el SIIWEB, Trimestrales de la Cámara de Diputados, PIPP, Cuenta Pública, POTC, IFAI, INEGI, CONACYT, SFP, Órgano de Gobierno del CIAD y demás solicitudes de la APF, Gobiernos Estatales, Auditorías Internas y Externas. Se determinarán indicadores de cumplimiento en tiempo y forma de las demandas internas de servicios en las áreas de Recursos Humanos, Financieros y Materiales. *El detalle de los indicadores se presenta en el Anexo I	● Dirección Administrativa, Departamento de Recursos Humanos, Departamento de Sistemas Administrativos, Departamento de Contabilidad y Tesorería, Departamento de Mantenimiento y Departamento de Adquisiciones.

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
II-c) Tecnologías de Información y Comunicaciones	
● Planes y Programas Anuales de Tecnologías de Información y de Comunicaciones Continuar con la actualización, ampliación y mantenimiento de las redes existentes, utilizando al personal del Centro. Continuar con el desarrollo de los portales de proveedores y servicios. Continuar con el desarrollo de los sistemas de planeación, programación y presupuestos; recursos humanos; contabilidad y presupuestos; portal de proveedores, portal de productos y servicios; sistema de adquisición de acervo bibliográfico y de almacén; sistema de evaluación académica; control de entradas y salidas de activo fijo; sistema de control de avisos de comisión y gastos por comprobar; control del parque vehicular; portal de planeación; control de gestión; almacén de datos; portal de clientes; mantenimiento y obra pública. Desarrollar el análisis de costo-beneficio para el arrendamiento de tecnología informática y realizar propuestas alternativas. Continuar con el programa de mantenimiento de equipos de computación con el apoyo de nuestro personal. Actualizar y mantener nuestras páginas de Internet e intranet.	● Departamento de Sistemas y Programas de Información y Comunicación
● Contratación Consolidada de Prestación de Servicios de Cómputo Establecer los mecanismos adecuados para asegurar la contratación adecuada de sistemas de cómputo, cuando se considere necesario.	● Dirección General, Dirección Administrativa, Coordinaciones Académicas y Departamento de Sistemas y Programas de Información y Comunicación

<u>ACCIONES A REALIZAR</u>	<u>ÁREA RESPONSABLE</u>
III. BIENES MUEBLES E INMUEBLES	
● Programa Anual de Bienes no útiles, y/o de desecho (enajenación, donación, otros) Continuar con los procesos administrativos de organización y control que actualmente se realizan, dentro del marco normativo vigente. Seguir cumpliendo con los reportes solicitados por las dependencias de la administración pública federal.	● Departamento de Mantenimiento y Obra Pública
● Disposición de Inmuebles Federales no útiles (enajenación, donación, otros) Aplicar los procedimientos, reglas y políticas institucionales, las cuales están alineadas con el marco normativo vigente.	● Departamento de Mantenimiento y Obra Pública
● Adquisición y Arrendamiento de Inmuebles No se cuenta con planes al efecto para el presente ejercicio.	● Departamento de Mantenimiento y Obra Pública

AUTORIZACIÓN DEL TITULAR DE LA DEPENDENCIA, ÒRGANO ADMINISTRATIVO DESCONCENTRADO, O ENTIDAD DE LA APF:

NOMBRE: Alfonso Antero Gardea Béjar

FECHA: 30/04/2007
(día / mes / año)

FIRMA: _____

- *Informe acerca del avance en la aplicación de las disposiciones del PEF 2007 (DOF. 28 dic. 2006).*
 - *Presentación de los compromisos e indicadores de modernización de la gestión pública reportados a partir del 2° informe trimestral (artículo 16).*

Se presentan los compromisos e indicadores de modernización de la gestión pública reportados en el 4to. Trimestre 2007, y se informa que se cumplió en tiempo y forma con el envío de los formatos trimestrales.

Informe Trimestral de Acciones Desarrolladas durante 2007 en cumplimiento a las disposiciones señaladas en los artículos 15 y 16 del PEF-2007, el Decreto que Establece las Medidas de Austeridad y Disciplina del Gasto de la Administración Pública Federal (APF) y los Lineamientos Específicos para la Aplicación y Seguimiento de las Medidas de Austeridad y Disciplina del Gasto de la APF

SECTOR: CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

DEPENDENCIA O ENTIDAD: 9ZY CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A. C.

ACCIONES REALIZADAS AL: 4 TRIMESTRE

Avance en el cumplimiento de los compromisos asumidos por las dependencias, órganos administrativos desconcentrados y entidades de la APF, con los que se dio atención a las disposiciones previstas en los artículos 15 y 16 del PEF-2007, el Decreto de Austeridad y los Lineamientos Específicos, publicados en el DOF el 04 y 29 de diciembre de 2006, y demás disposiciones normativas en la materia (Lineamientos para regular los gastos de alimentación y Lineamientos que regulan las cuotas de telefonía celular, etc.).

<u>ACCIONES</u> <u>REALIZADAS</u>
I. MEDIDAS DE AUSTERIDAD
I-a) Servicios Personales
● Reducción del 10% a Sueldos y Salarios del Personal de Mando Superior No procede en virtud de que en la Institución no se cuenta con las categorías que integran los grupos de la "J" a la "F" ● Reducción de recursos en servicios personales (distintos a sueldos y salarios del personal de mando superior) La Coordinadora de Sector aplicó una reducción presupuestal en el capítulo de

<u>ACCIONES REALIZADAS</u>
“Servicios Personales” de un 3.23%, equivalente a 4,812.6 miles de pesos, con lo que el presupuesto regularizable paso de 149,016.3 miles de pesos a un autorizado de 144,203.7 miles de pesos. ● Seguros de Gastos Médicos Mayores, de Vida, de Separación Individualizada (Consolidación) Únicamente se cuenta con seguro colectivo de vida, el cuál fue contratado en el mes de diciembre del 2006 al vencerse su plazo y haberse desarrollado durante el mes de noviembre el proceso de contratación. Se cumplió con el envío de la información en tiempo y forma ante las instancias correspondientes. Cabe aclarar que la póliza se maneja bajo un esquema autoadministrable en razón de que sólo al inicio y al fin de la vigencia de la póliza se revisan los sujetos beneficiados de la misma, por lo cual no se realizan trámites de altas, bajas y modificaciones y por tanto el tiempo de operación administrativa es mínimo; las reclamaciones basta comprobar mediante la presentación de nómina que el beneficiario del seguro se encontraba activo en el momento del siniestro. Por otra parte, dicho seguro es autofinanciable, en razón de que opera bajo un esquema de dividendos, con lo cual se recupera el 60% del costo de la póliza en caso de que no se presenten siniestros, de esta manera es factible absorber por la institución el costo total de la prima como lo indica el Marco Normativo de Prestaciones autorizado por la SHCP, es importante mencionar que este esquema es imprescindible dado que la SHCP autoriza el incremento a prestaciones con factores económicos que no cubren la totalidad de los costos de las mismas. Para el ejercicio 2007, se estará a la política de consolidación que la APF determine al respecto.
I-b) Gastos de Operación
● Reducción del 5% (Reportar conceptos de gasto) El Centro procuró mantener los niveles de gasto del ejercicio 2006, en virtud de que resulta imposible el alcanzar reducciones sin que ello afecte su operatividad, lo cual repercutiría en el alcance de sus metas, principalmente en lo concerniente a la autosuficiencia. Cabe aclarar que el presupuesto operativo no presentó incremento alguno de los años 2001 a 2003, a pesar de que la inflación acumulada en dicho periodo fue del 14.7%; en el 2004 presentó un incremento del 9.9% contra una inflación del 5.2%, lo que implicó que el incremento neto para ese año exclusivamente fuera del 4.7%; en el año 2005 se registró un incremento presupuestal del 3.3% contra una inflación del 3.3%, por lo que en términos reales no presentó incremento alguno; por último en el año 2006 el incremento presupuestal fue del 2.2% contra una inflación del 4.1%, con lo cual en términos reales se tuvo una disminución presupuestal del 1.9%. En dicho periodo el incremento presupuestal aparente fue del 16.0%, en contraste la inflación acumulada alcanzo un total de 29.8%, con lo que el presupuesto presentó una pérdida adquisitiva del 13.8%. Aunado a lo anterior, el personal académico en plantilla se incrementó en 30 investigadores, las instalaciones se han incrementado en 14 edificios, se ha incrementado un 61.56% el mobiliario y equipo; se ha triplicado el número de servicios, lo que ha originado una contratación de alrededor de 95 técnicos especializados por obra determinada para atender las áreas de servicios y

<u>ACCIONES REALIZADAS</u>	
proyectos, con lo que el incremento en ingresos propios fue del 248.2% y el monto de los gastos ascendieron en un 38.9%.	
I-c) Servicios Generales	
● Gastos de Telefonía Celular (Aplicación de los Lineamientos que regulan las cuotas de telefonía celular en las dependencias y entidades de la APF) Se establecieron cuotas específicas de consumo para el personal autorizado para traer celulares. Las Diferencias con respecto a la cuota establecida, se analizan y en caso de no contar con una justificación apropiada, se realiza el descuento correspondiente por dicha diferencia. Con estas medidas, se espera mantener el costo por el uso de celulares al mismo nivel que el del ejercicio anterior. Se consiguió una reducción del 12.3% en relación al 2006 ● Gastos de Alimentación (Aplicación de los Lineamientos para regular los gastos de alimentación de los servidores públicos de mando de las dependencias y entidades de la APF) Se estableció la política de no presupuestar recurso en esta partida, por lo que no podrá haber ejercicio alguno al respecto. ● Gastos en Viáticos y Pasajes Se mantiene el proceso de que el titular del área autoriza las comisiones. Se instruyó al responsable de adquisición de pasajes, a efecto de que seleccione los itinerarios y líneas áreas que presenten las mejores ofertas; aprovechando los paquetes de viaje que presenten ventajas económicas a la entidad y permitan el desarrollo efectivo de las comisiones. Se mantiene el proceso en el que el personal se sujeta en forma estricta a las tarifas de viáticos nacionales e internacionales. Únicamente el incremento total fue del 3.8% considerando que se incrementaron los viajes del personal. ● Donativos Se procuró mantener el nivel de donaciones del ejercicio 2006, a efecto de no afectar los apoyos económicos que el CIAD dispensa a organismos sociales y de apoyo a grupos marginales. Se logró reducir en un 42.85% el total de donativos otorgados el cual se utilizó para amortizar el incremento en servicios generales	
II. MEJORA Y MODERNIZACIÓN	
II-a) Contrataciones Consolidadas	
● Materiales y Suministros Las asignaciones se mantiene conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores, procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se aprovecharon en forma integral los saldos de bienes en buen estado que se encuentren en existencia en los almacenes Se estandarizaron las compras de bienes considerando precio y calidad. Se programó en la medida de lo posible la adquisición de estos bienes mediante la	

ACCIONES REALIZADAS
realización de compras consolidadas. Se realizaron campañas de concienciación del personal para el aprovechamiento y reciclaje de materiales y suministros. En general se ahorro un 4.4% en materiales, los cuales se utilizaron para amortizar el incremento en gasto de mantenimientos en general. ● Mobiliario y Equipo Aprovechamiento de bienes dados de baja que se encuentren de regular a buen estado. Se programa en la medida de lo posible la adquisición de estos bienes mediante la realización de compras consolidadas. Se realiza campañas de concienciación del personal para el aprovechamiento y reciclaje de mobiliarios y equipos. ● Servicios Generales Las asignaciones se mantuvieron conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores, procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se mantuvieron las políticas de contratación de servicios de mensajería, mantenimiento, limpieza, fumigación, vigilancia, honorarios, arrendamientos de equipos de fotocopiado, impresoras y escaners, impresiones, gastos de difusión, congresos, convenciones, importaciones y demás servicios, lo que aseguró tendencias estables y moderadas en la mayoría de las partidas. ● Tiempo de Vuelo Las asignaciones se mantuvieron conforme a la tendencia del ejercicio de años anteriores, procurando mantener el monto total del gasto en los niveles reales del año anterior (es decir considerando el factor de inflación, el presupuesto autorizado y sin afectar las metas institucionales comprometidas). Se mantvieron las políticas de contratación del servicio de pasajes de avión, continuando con el aprovechamiento del beneficio de acumulación de kilómetros (millas) recorridos, en la adquisición de boletos. Se mantiene la política de racionalización de gasto a través del aprovechamiento de paquetes de viajes.
II-b) Enlaces Administrativos
● Diagnóstico de Estructuras Administrativas en Oficialías Mayores en las Dependencias, o equivalentes en los Órganos Administrativos Desconcentrados y Entidades de la APF. Se enviaron a la SFP y SHCP la información solicitada, la cual se complementó con el foro realizado entre algunas dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, lo que dio origen a la emisión del Oficio Circular 307-A.-0794 mediante el cual señala que el Modelo de estructuras orgánicas de las oficialías mayores o equivalentes en las Dependencias y Entidades requiere estar conformado para la observación y cumplimiento de los propósitos de modernización de la Administración Pública Federal y estar orientado a lograr las prácticas institucionales de la gestión pública, para incrementar su eficiencia y para obtener los resultados institucionales, así como para observar los preceptos y objetivos establecidos en la

<u>ACCIONES REALIZADAS</u>
legislación presupuestaria y asimismo comunica el “MODELO DE ESTRUCTURA DE APLICACIÓN GENERAL EN LAS OFICIALIAS MAYORES”. ● Diseño de Indicadores de Gestión Administrativa Se enviaron a la SFP y SHCP la información solicitada, la cual se complemento con el foro realizado entre algunas dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, lo que dio origen a la emisión del Oficio Circular 307-A.-0794 mediante el cual señala que el Modelo de estructuras orgánicas de las oficialías mayores o equivalentes en las Dependencias y Entidades requiere estar conformado para la observación y cumplimiento de los propósitos de modernización de la Administración Pública Federal y estar orientado a lograr las prácticas institucionales de la gestión pública, para incrementar su eficiencia y para obtener los resultados institucionales, así como para observar los preceptos y objetivos establecidos en la legislación presupuestaria y asimismo comunica el “MODELO DE ESTRUCTURA DE APLICACIÓN GENERAL EN LAS OFICIALIAS MAYORES”.
II-c) Tecnologías de Información y Comunicaciones
● Planes y Programas Anuales de Tecnologías de Información y de Comunicaciones Se continua con la actualización, ampliación y mantenimiento de las redes existentes, utilizando al personal del Centro. Se continua con el desarrollo de los portales de proveedores y servicios; con el desarrollo de los sistemas de planeación, programación y presupuestos; recursos humanos; contabilidad y presupuestos; portal de productos y servicios; sistema de adquisición de acervo bibliográfico y de almacén; sistema de evaluación académica; control de entradas y salidas de activo fijo; sistema de control de avisos de comisión y gastos por comprobar; control del parque vehicular; portal de planeación; control de gestión; almacén de datos; portal de clientes; mantenimiento y obra pública. Se siguen actualizando y manteniendo nuestras páginas de Internet e intranet. ● Contratación Consolidada de Prestación de Servicios de Cómputo Se continua con el programa de mantenimiento de equipos de computación con el apoyo de outsourcing.
III. BIENES MUEBLES E INMUEBLES
● Programa Anual de Bienes no útiles, y/o de desecho (enajenación, donación, otros) Se continua con los procesos administrativos de organización y control que actualmente se realizan, dentro del marco normativo vigente. Se Sigue cumpliendo con los reportes solicitados por las dependencias de la administración pública federal. ● Disposición de Inmuebles Federales no útiles (enajenación, donación, otros) Se aplican los procedimientos, reglas y políticas institucionales, las cuales están alineadas con el marco normativo vigente. ● Adquisición y Arrendamiento de Inmuebles Se aplican los procedimientos, reglas y políticas institucionales, las cuales están alineadas con el marco normativo vigente.

<u>ACCIONES</u>	<u>REALIZADAS</u>

RESPONSABLE**DE LA INFORMACIÓN:** Lic. Benjamín Parra Maldonado, Director Administrativo**(Nombre y Cargo)****TELÉFONO:** (662) 289 24 00 ext
203**CORREO ELECTRÓNICO:** bparra@cascabel.ciad.mx

- *En su caso, incorporación al programa cadenas productivas de NAFIN SNC, a más tardar el último día hábil de agosto (artículo 17).*

Atendiendo el artículo 17 se incorporó el Centro al programa de cadenas productivas de NAFIN SNC el día 28 de Noviembre del 2007.

- Presentación de la estructura orgánica y ocupacional y, en su caso, posible transformación de honorarios y eventuales a plazas presupuestarias vía movimientos compensados (artículo cuarto transitorio).

A diciembre del 2007, CIAD contaba con 30 plazas académicas vacantes, las cuales generaban economías que permitían la contratación de personal eventual académico y administrativo. Siguiendo instrucciones de CONACYT, se procedió a hacer un primer ejercicio para ocuparlas, con el propósito de generar condiciones que permitieran solicitar la creación de nuevas plazas de base.

Derivado de este ejercicio, se cubrieron solo 17 de estas plazas. Las plazas no ocupadas entraron a un pool de plazas vacantes de todos los CPI-CONACyT, como un segundo ejercicio. Conjuntamente con las plazas vacantes de CIAD no ocupadas, se solicitó su canje por 39 plazas de menor nivel escalafonario, para cubrir las necesidades reales de apoyo técnico a investigadores. El resultado de este segundo ejercicio, le permitió a CIAD transformar sus plazas vacantes no ocupadas con niveles escalafonarios altos (investigadores titulares B y C), en solo 26 plazas con niveles escalafonarios menores, mismas que serán asignadas a la brevedad en base a criterios establecidos por el CCI de CIAD. Sin embargo, y derivado de este segundo ejercicio, CIAD presenta aún un déficit de 13 plazas, las cuales serán solicitadas como de nueva creación, ya que la eliminación de todas las vacancias imposibilita el que se mantengan como eventuales cubiertos con economías.

CATEGORÍA	NÚMERO DE PLAZAS
IAA	2
TAB	2
TAA	4
TAUC	2
AIC	3
TOTAL	13

- *Informe sobre la atención y el seguimiento del proceso de actualización y registro de los tramites, servicios, programas y procesos (TSPP'S) para el*

presente ejercicio, efectuado por el grupo de enfoque en la institución (indicador 2 del MIDO).anexar copia del documento firmado.

Se informa que el 8 de agosto del 2007 se subió al módulo de transparencia el formato con la información de los costos de los servicios que presta el centro en sus diferentes laboratorios cumpliendo en tiempo y forma. Se le solicitó al IFAI en el mes de febrero vía correo electrónico la calificación del centro en relación al módulo de transparencia, del cual se obtuvo una calificación de 8.80.

Nombre del Esquema	Servicio y/o Servicio Dependencia
Nombre del Elemento Requerido o campo	Texto (20)
Id Dependencia	Id Dependencia
Datos	11083
Obligatoriedad	SI SI SI SI SI SI SI SI SI
Catálogo	SI SI SI SI SI SI SI SI SI
Id Dependencia	SI SI SI SI SI SI SI SI SI
Nombre del Elemento Requerido o campo	Id Servicio Nombre o Descripción Objetivo Id Población Requisitos Costos Teléfono Domicilio (Id Domicilio) Horario

Fracción VII. Servicios

Nombre del Elemento Requerido o campo	Id Servicio	Nombre o Descripción	Objetivo	Id Población	Requisitos	Costos	Teléfono	Domicilio (Id Domicilio)	Horario
Datos	1	Análisis a muestras de importación	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	910.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	2	Análisis certificados que incluyen metales, antibióticos, plaguicidas, bifenilos policlorados, identificación de especies, ihermedinas y bencimidazoles	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	10011.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	3	Análisis de Antibióticos completos	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	8197.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	4	Análisis de Antibióticos individuales	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1171.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	5	Aflatoxinas	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1472.20 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	6	Enrofloxacinas	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1725.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	7	Dianofloxacin	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1725.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	8	Oxitetraciclina	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1725.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	9	Florfenicol	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1725.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs
	10	Sulfonamidas	Apoyar a la industria agropecuaria con énfasis a las empresas productoras, exportadoras e importadoras de carne y sus derivados, plantas TIIF y exportadores de alimentos	2	Deberán enviarse las muestras debidamente empacadas en envase de plástico e identificadas acompañadas del formato de solicitud de análisis, donde el cliente avisara los datos del envío. Es necesario que la muestra este acompañada del comprobante de pago correspondiente o al menos de la mitad del costo	1725.00 precio incluye IVA	6622800058	1	De lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs

Verificar longitud del campo OBJETIVO	Verificar longitud del campo REQUISITOS
No exceder 400 caracteres	No exceder 400 caracteres

- *Informe sobre la atención y el seguimiento al programa de trabajo para atender y solucionar los asuntos relevantes determinados por las instituciones para el presente ejercicio (indicador 20 del MIDO).*

En relación al informe sobre la atención y seguimiento al programa de trabajo para atender y solucionar los asuntos relevantes los cuales se refieren al costeo de producción de los servicios de laboratorio que presta el centro, en noviembre 2007 se envió a la Secretaría de La Función Pública el informe y el avance que se tiene es de un 95% de los costos del total de los servicios de laboratorio



CIAD

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.**

**PROGRAMA DE TRABAJO PARA ATENDER EL ASUNTO RELEVANTE
SISTEMAS DE COSTOS**

2007



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

INTRODUCCION.

Derivado de la recomendación que los Comisarios Públicos de la Secretaría de la Función Pública emitieron en su opinión al Informe de Autoevaluación que comprende el primer Semestre de 2007, presentado por el Director General del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., a su H. Consejo Directivo el pasado mes de octubre, la Dirección Administrativa elabora el presente programa de trabajo. En el presente documento se incorpora un diagnóstico de la situación que se guarda actualmente y los riesgos que ello implica, las acciones que se han realizado y las que se llevarán a cabo en el corto plazo para su atención, una propuesta de solución, así como metas e indicadores para dar seguimiento puntual al mismo.

I.- DIAGNÓSTICO

El Programa de Costos del CIAD inicia en el mes de febrero de 2004 teniendo como propósito medir económicamente la efectividad de las acciones que el CIAD realiza, a efecto de determinar los parámetros que permitan orientar la inversión y el gasto institucional. El sistema arranca con la creación de un Área de Costos, considerada a nivel de Gerencia (Jefatura de Departamento) y sustentada en un 100% con los recursos propios que genera el CIAD.

Asimismo, se determinó que en forma inicial la Gerencia de Costos realizaría el estudio de los costos actuales, en su momento, en forma física, lo que implicó un análisis detallado de los procesos en términos de las personas, la infraestructura, la materia prima, los insumos y el tiempo. Adicionalmente se integraron los costos y gastos indirectos, con lo cual se tiene el panorama completo del costo total del servicio.

A la fecha el CIAD sólo cuenta con información de costos estándar relativos a los servicios que presta a través de sus laboratorios, quedando pendiente la evaluación económica detallada de los costos a nivel de otro tipo de servicios (proyectos, asesorías, cursos de capacitación, educación formal y productos diversos), lo que actualmente no permite



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

valorar en forma integra el desempeño financiero de las áreas generadoras de ingresos, lo que se estima podría estar ocasionando que la institución esté incurriendo en pérdidas financieras, al proporcionar servicios o productos por debajo de su costo de elaboración, lo que conlleva a no contar con los elementos suficientes para determinar la pertinencia financiera del actual esquema de vinculación con la industria.

II.- PROPUESTA DE SOLUCIÓN

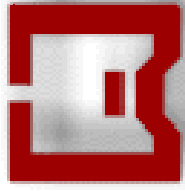
Establecer una clasificación entre costos y gastos por actividad institucional a nivel de acciones específicas de servicios a clientes/usuarios, contrastándola con la satisfacción en los servicios proporcionados; sea a través de los ingresos obtenidos o del impacto social. Asimismo, a través del sistema de costo se determinará la viabilidad económica de los servicios, al compararlos contra los precios de mercado vigente o establecer los precios justos para los servicios que no cuentan con competencia.

III.- ACCIONES REALIZADAS Y POR REALIZAR

Realizadas:

En la implementación de la Gerencia de Costos se consideró la realización de las siguientes actividades:

1. Reconocimiento del personal, infraestructura y bienes que se utilizan en los procesos productivos (sustantivos y adjetivos).
2. Conocer, proponer y verificar la documentación de control que se utiliza en cada parte del proceso productivo. (Formatos de recepción y salida, bitácoras, reportes parciales y finales).
3. Realizar visitas periódicas a los responsables de los servicios a efecto de documentar en forma minuciosa y rigurosa los procesos que dan sustento a los mismos.
4. Analizar cada uno de los diferentes servicios que se ofrecen, a efecto de establecer sus similitudes y diferencias.



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

5. Analizar físicamente cada uno de los diferentes servicios que se otorgan a efecto de conocer todos los detalles que intervienen en el proceso y detectar las oportunidades de mejora.
6. Analizar las variaciones entre la teoría y la práctica de cada servicio.
7. Estandarizar los procesos en términos de tiempo, utilización de infraestructura, materias primas, insumos y costos y gastos indirectos.
8. Cuantificación y verificación del total de servicios diarios que se prestan por laboratorio.
9. Obtener el costo integral del recurso humano involucrado en los procesos productivos.
10. Obtener el costo directo de los factores que intervienen en los procesos de producción. (Materias primas e insumos, electricidad, agua, depreciación, amortización y otros).
11. Analizar los costos y gastos indirectos de los laboratorios y establecer los criterios de distribución proporcional de estos por servicio.
12. Calcular el costo estándar y punto de equilibrio por cada servicio y laboratorio, considerando nuestros precios y los precios de mercado.
13. Elaborar estados de resultados proforma por cada unidad de negocio.
14. Elaborar los sistemas computacionales de control y seguimiento de costos, ligados al establecimiento de bitácoras electrónicas.
15. Proporcionar la información base para la formulación de las cotizaciones de los servicios que demandan los clientes/usuarios.
16. Establecer los procesos de costeo más adecuados para el caso de proyectos específicos demandados por clientes/usuarios.
17. Estimar y verificar los protocolos de los proyectos sometidos a Fondos CONACYT o de Fundaciones Nacionales o Internacionales, a efecto de establecer el monto mínimo requerido para su desarrollo.
18. Dar seguimiento físico periódico de los procesos productivos del CIAD.
19. Proporcionar apoyo en los costos de proyectos de obra pública y/o equipamiento del CIAD.
20. Realizar las estimaciones de costo por alumno de posgrado, así como los relativos a los cursos de actualización y de educación continua.



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

La Gerencia se avocó a la realización del estudio de los costos que genera cada uno de los laboratorios de servicios más importantes del CIAD, aquellos con análisis de demanda continua, razón por la cual se programaron y analizaron a la fecha los Servicios Analíticos de los siguientes laboratorios:

- 1) Unidad Hermosillo
 - a. Laboratorio de Residuos Tóxicos
 - b. Laboratorio de Microbiología
 - c. Laboratorio de Proximal
 - d. Laboratorio de Lácteos
 - e. Laboratorio de Inmunología
 - f. Laboratorio de Ingeniería de los Alimentos
 - g. Laboratorio de Inocuidad
 - h. Laboratorio de Fisiología de Invertebrados
 - i. Laboratorio de Calidad de Productos Pesqueros
- 2) Unidad Mazatlán
 - a. Laboratorio de Análisis de PCR
 - b. Laboratorio de Análisis Histopatológicos
 - c. Laboratorio de Bacteriología
 - d. Laboratorio de Química y Productividad Acuática
 - e. Laboratorio de Parasitología
 - f. Laboratorio de Bromatología
- 3) Unidad Culiacán
 - a. Laboratorio de Fisiología y tecnología poscosecha



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

- b. Laboratorio de Fitopatología
- c. Laboratorio de Microbiología
- d. Laboratorio de Nutrición
- e. Laboratorio de Plaguicidas
- f. Laboratorio de Proximal
- g. Laboratorio de Toxicología

4) Unidad Cuauhtémoc

- a. Laboratorio de Bioquímica
- b. Laboratorio de Poscosecha
- c. Laboratorio de Ecofisiología
- d. Laboratorio de Microbiología
- e. Laboratorio de Proximal
- f. Laboratorio de Toxicología

5) Unidad Delicias

- a. Laboratorio de Microbiología
- b. Laboratorio de Fisicoquímico

6) Unidad Guaymas

- a. Laboratorio de Microbiología
- b. Laboratorio de Fisicoquímico

A la fecha el total de análisis de costos realizados alcanza a 323 servicios de laboratorio; de los cuales se lograron establecer sus costos estándar, que nos permiten evaluar su factibilidad económica.



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

Por realizar

Durante el ejercicio fiscal 2008 se pretende que la Gerencia de Costos y el Departamento de Sistemas Administrativos, diseñen e implementen el programa del Sistema Institucional de Costeo, a efecto de automatizar la evaluación económica de los procesos sustantivos y adjetivos del CIAD.

El sistema de costeo permitirá:

1. Proporcionar informes relativos al costo real de las actividades institucionales y, en forma específica, de los bienes y servicios desarrollados.
2. Ofrecer información oportuna para el control administrativo de las operaciones y actividades del Centro.
3. Proporcionar información para fundamentar la planeación, programación, presupuestación y toma de decisiones.

Adicionalmente, el Sistema de Costos permitirá que la Coordinación de Vinculación pueda establecer las ventajas competitivas de los bienes y servicios que proporciona el CIAD, en términos de mercado, al facilitar su labor de identificación de las principales variables a que se encuentra sujetas las unidades de negocios; así como, sustentar las bases de evaluación que permitan a la Dirección de Planeación, estimar la viabilidad financiera de la operación de las áreas generadoras de ingresos y de los proyectos.

La aplicación del Sistema de Costos, debe estar precedido de un cambio en la cultura organizacional del CIAD, de la que se deriven políticas, reglas y procedimientos, enfocados a la evaluación económica de todos y cada uno de los servicios, proyectos y productos que pretende realizar el Centro de forma tal que cada uno de los contratos por servicios y convenios de colaboración por realizar, cuenten con un costo real asociado.



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

En tanto se implementa el Sistema de Costos, la Gerencia de Costo continuará con el seguimiento físico y actualización de los costos estándar para los servicios que ya se encuentran analizados.

IV.- METAS E INDICADORES PARA SU SOLUCIÓN

Se tienen como metas:

- I. Obtener y mantener actualizados los costos estándar de todos los servicios y productos que se proporcionen durante el ejercicio fiscal 2008.
- II. Estimar los costos por proyecto y por actividad institucional que se encuentren en operación en el ejercicio 2008.
- III. Proporcionar información objetiva y oportuna para el proceso de elaboración del presupuesto de egresos del CIAD para el ejercicio fiscal 2009.

Con el alcance de dichas metas se obtendría una distribución de los recursos más efectiva, a través de una toma de decisiones más adecuada; la cual repercuta en la mejora del funcionamiento de los procesos internos, en términos de:

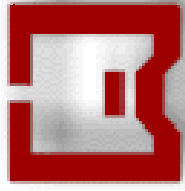
1. Eficiencia del recurso humano (utilización adecuada de capacidades, habilidades, tiempos y actividades)
2. Eficacia en el uso de sus recurso materiales (utilización adecuada de instalaciones, mobiliarios, equipos, maquinarias, procedimientos y organización institucional)
3. Congruencia entre la aplicación de los recursos financieros, las actividades y los logros planeados y alcanzados
4. Obtención de información relevante que permita una planeación presupuestal adecuada de los recursos humanos, financieros y materiales
5. Obtención de información orientada a la generación de estrategias competitivas



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

En el ejercicio fiscal 2008, se plantearía la incorporación del Departamento de Costos a la Dirección de Planeación y Desarrollo; así como su crecimiento en al menos un analista por cada Unidad Externa (Mazatlán, Culiacán, Guaymas, Ciudad Cuauhtémoc y Ciudad Delicias).



CIAD

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.

Indicador	Fórmula
Cobertura de servicios y productos con costo estándar	$\frac{\text{Total de productos y servicios con costo estándar estimado} * 100}{\text{Total de productos y servicios}}$
Actualización de costos estándar	$\frac{\text{Total de productos y servicios con actualización de sus costos estándar} * 100}{\text{Total de productos y servicios}}$
Cobertura de proyectos con costos estimados	$\frac{\text{Total de proyectos con costo estimado} * 100}{\text{Total de proyectos vigentes}}$