

0035577

FECHA

No. PROVEEDOR

NOMBRE Y FIRMA DE RECIBIDO

CLAVE CONTABLE

No. FACTU.

3/05/2018

DESCRIPCION

DEBE

HABER

137-51273-408200-0000-2301

137-11116-000000-0000-2301

O-SOL-3

51273

BECAS PARA EST. Y/O INV. EN LA PROPIA INST. BANORTE 051370694 PROMEP

BECAS PARA EST. Y/O INV. EN LA PROPIA INST.

27,539.00

27,539.00

BENEFICIARIO: RODRIGUEZ ROMERO BEATRIZ ADRIANA

ELABORO

REVISO

AUTORIZO

CONTABILIZO

No. DE CHEQUE

KEL

35577

27,539.00

27,539.00

SUMAS IGUALES

RC-10E/7-020 RV:00-09/03



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON

H. COMISION DE HACIENDA - TESORERIA GENERAL

PROMEP "D"



08 DE MAYO DE 2018

SAN NICOLAS DE LOS GARZA, N.L.

PÁGUESE ESTE CHEQUE A LA ORDEN DE:

RODRIGUEZ ROMERO BEATRIZ ADRIANA

\$

27,539.00

MONEDA NACIONAL

(VEINTI SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS 00/100 M.N.)

BANCO MERCANTIL DEL NORTE, S.A. INSTITUCION DE BANCA MULTIPLE. GRUPO FINANCIERO BANORTE.

SUC. 0051 MONTERREY GRAN PLAZA MONTERREY, NUEVO LEON CTA. No. 0051370694

R.F.C. UAN-691126-MK2

[Signature]

FIRMA

[Signature]

FIRMA

No. CUENTA

No. CHEQUE

00370511807220000513706940035577

"Alere Flammam Veritatis"

Monterrey, Nuevo León, marzo 20 de 2018

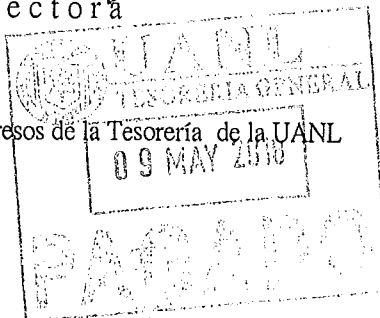
DRA. ANA MA. GABRIELA PAGAZA GONZALEZ Directora

DIRECCION GENERAL DE PLANEACION Y PROYECTOS ESTRATEGICOS

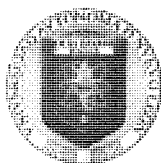
Sol. 203

17-7538

c.c.p. C.P. Carlos Antonio Orozco.- Director de Egresos de la Tesorería de la UANL



U.A.N.L., Unidad Mederos. C.P. 64930. Monterrey, Nuevo León, México. Tels.: (81) 8329 4130. Fax (81) 8365 0257. 8365 2716. Correspondencia: A.P. 4893, Sucursal "J". C.P. 64841 Monterrey, N.L., México.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



FACULTAD DE AGRONOMÍA

A quien corresponda:

Por medio de la presente hago constar que recibí de Dra. Beatriz Adriana Rodríguez Romero, la cantidad de \$27,539.00 (Veintisiete mil quinientos treinta y nueve pesos 00/100 M.N.) por concepto de Apoyo a Becario; por mi participación en el proyecto titulado "Efecto de la digestión *in vitro* y fermentación colónica *in vitro* sobre los compuestos fenólicos y la actividad antioxidante de *Lippia berlandieri* Schauer y *Poliomintha longiflora* Gray" con clave del Proyecto 511-6/17-7538 por medio del Programa para el Desarrollo Profesional Docente, para el Tipo Superior en Apoyo a la Incorporación de Nuevos PTC.

Sin otro particular por el momento y agradeciendo las atenciones que se sirva brindar a la presente, aprovecho la oportunidad para reiterarme a sus órdenes.

A t e n t a m e n t e

Alere Flammam Veritatis

Monterrey, Nuevo León 30 de Mayo, 2018.

Diego Guerra Ramos

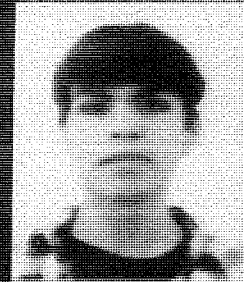
VoBo. Dra. Beatriz Adriana Rodríguez Romero



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

GUERRA
RAMOS
DIEGO
001719567



 **BANORTE**

4915 6610 7079 2515

4915

BMN 17 GOOD
THRU

04/21

VISA

Electron

USO ELECTRONICO / ELECTRONIC USE ONLY

Alumno : GUERRA RAMOS DIEGO
Carrera : INGENIERO EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

Plan de Estudio: 401

Consulta de Kardex

Sem.	Mod.	Clave	Materia	1 Opo.	2 Opo.	3 Opo.	4 Opo.	5 Opo.	6 Opo.	Labs.
1	1	401	MATEMÁTICAS	85						
1	1	403	FÍSICA	95						
1	1	400	BIOLOGÍA	84						
1	1	402	QUÍMICA INORGÁNICA	98						
1	1	447	INTRODUCCION A LA INGENIERIA DE LOS ALIMENTOS	96						
1	1	001	COMPETENCIA COMUNICATIVA	100						
1	1	003	APRECIACIÓN A LAS ARTES	89						
1	1	002	APLICACION DE LAS TECNOLOGIAS DE INFORMACION	84						
2	1	436	CALCULO DIFERENCIAL	75						
2	1	437	LENGUAJE DE PROGRAMACION	88						
2	1	438	DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA	75						
2	1	439	QUIMICA ORGANICA I	95						
2	1	418	ANATOMÍA Y MORFOLOGÍA VEGETAL	95						
2	1	423	MICROBIOLOGÍA	89						
2	1	440	INGLES I	100						
2	1	042	CULTURA DE CALIDAD	96						
3	1	536	CALCULO INTEGRAL	90						
3	1	537	MÉTODOS ESTADÍSTICOS	80						
3	1	452	ANÁLISIS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	85						
3	1	538	QUIMICA ORGANICA II	92						
3	1	539	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	100						
3	1	459	HIGIENE AGROINDUSTRIAL	87						
3	1	540	INGLES II	100						
3	1	023	DERECHOS HUMANOS	95						
4	1	541	ECUACIONES DIFERENCIALES	75						
4	1	542	FISICOQUIMICA	74						
4	1	655	MUESTREO Y ANALISIS DEL AGUA	97						
4	1	543	BIOQUIMICA	92						
4	1	544	MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL	92						
4	1	545	INGLES III	100						
4	1	061	METODOLOGIA CIENTIFICA	91						
4	1	005	CONTEXTO SOCIAL DE LA PROFESION	86						
5	1	546	MECANICA DE MATERIALES Y FLUIDOS	77						
5	1	547	TERMODINAMICA Y TRANSFERENCIA DE CALOR	100						
5	1	564	TRANSPORTE Y MANEJO DE PERECEDEROS	98						
5	1	548	BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	93						
5	1	561	PROCESOS TERMICOS PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTO	80						
5	1	465	PRODUCCION Y PROCESAMIENTO DE POLLO Y HUEVO	100						
5	1	549	INGLES IV	100						
5	1	484	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y HACCP	100						
6	1	550	REOLOGIA	93						
6	1	551	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA	83						
6	1	552	SISTEMAS DE CONTROL AUTOMATICO	88						
6	1	553	BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	100						
6	1	554	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA LECHE	86						
6	1	565	NUTRICION Y ALIMENTACION	90						
6	1	568	TECNOLOGIA DE EMPAQUES EN ALIMENTOS	100						
6	1	080	COMPETENCIA COMUNICATIVA EN INGLES	100						
7	1	570	DISEÑO Y EVALUACION DE PROYECTOS	92						
7	1	555	OPERACIONES UNITARIAS	67	75					
7	1	556	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CEREALES	91						
7	1	557	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	88						
7	1	558	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA CARNE	80						
7	1	572	ENLATADOS	81						
7	1	006	ETICA SOCIEDAD Y PROFESION	73						
7	1	004	AMBIENTE Y SUSTENTABILIDAD	80						
8	1	930	SERVICIO SOCIAL							
8	1	559	INVESTIGACION Y DESARROLLO EN LA INDUSTRIA AL							

8	1	573	EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS
9	1	560	DISEÑO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Imprimir