



FACULTAD DE
ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

CUARTO INFORME DE ACTIVIDADES

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

2024 - 2025







Directorio



Dr. Luis Enrique Palafox Maestre
Rector

Dra. Edith Montiel Ayala
Secretaria General

Dra. Lus Mercedes López Acuña
Vicerrectora Campus Ensenada



Mtro. Alejandro Jiménez Hernández
Director

Mtra. Elva Saldaña Álvarez
Subdirectora

Dra. Ma. del Carmen Toledo Sánchez
Administradora

Dra. Cynthia de Lira García
Coordinadora de Investigación y Posgrado

Mtra. Gina García Walther
Coordinadora de Extensión y Vinculación

Dr. Andrés Antonio Luna Andrade
Coordinador de Formación Profesional





Tabla de Contenidos

Prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida.....	9
Estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.....	9
Acción 1.....	9
Modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía.....	9
Acción 4.....	10
Programa Institucional Mujeres Líderes UABC.....	10
Jornadas de Enología y Gastronomía 2025.....	12
Día de San Valentín.....	14
Día del estudiante.....	14
Actividades Deportivas.....	15
Actividades complementarias de formación integral.....	19
Asesorías Académicas.....	20
Acción 7.....	20
Formación Docente.....	20
Estrategia 3. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brinden una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.....	23
Acción 2.....	23
Tutorías.....	23
Prioridad 2: Investigación e innovación.....	25
Estrategia 1: Fortalecer la habilitación de la comunidad académica y estudiantil en actividades de investigación para incentivar la generación y aplicación de conocimiento.....	25
Acción 3.....	25
Foro de Investigación Estudiantil y Docente.....	25
Verano de investigación DELFIN.....	26
Estancia de investigación entrante.....	27
Formación de recursos humanos.....	27
Acción 4.....	30
Profesores en el Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores.....	30
Profesores con nombramiento de perfil PRODEP y cuerpos académicos.....	30





Estrategia 2: Fortalecer los vínculos entre la actividad editorial y la labor académica para ampliar el número de productos de investigación publicados.....	32
Acción 1.....	32
Conferencia Gestión de Tecnología: del Laboratorio al mercado.....	32
Acción 3.....	32
Coloquio de trabajos terminales de posgrado.....	32
Productos académicos y de investigación.....	33
Artículos científicos.....	33
Participación en congresos y conferencias en eventos nacionales e internacionales.....	34
Estrategia 3. Fortalecer el desarrollo de proyectos de investigación con financiamiento externo, promoviendo la incorporación de grupos interdisciplinarios.	36
Acción 3.....	36
Participación en proyectos de investigación.....	36
Proyecto por convocatoria interna.....	37
Proyecto con recurso externo.....	38
Prioridad 3. Bienestar de la Comunidad Universitaria.....	39
Estrategia 2. Promover actividades que respondan a las necesidades de la comunidad universitaria asociadas a su bienestar físico, mental y atención educativa.....	39
Acción 2.....	39
Concientización sobre el autismo.....	39
Estrategia 1. Promover el respeto a los derechos humanos y la creación de una cultura de paz—con perspectiva de género, interseccionalidad e interculturalidad—entre la comunidad universitaria, para garantizar el bienestar, la seguridad, la superación de todo tipo de violencia y la no discriminación de las personas.....	40
Acción 6.....	40
Atención a la diversidad sexogenérica en el aula.....	40
Estrategia 3. Impulsar el desarrollo personal y profesional del personal académico, administrativo y de servicios a partir de la formación y mejora razonada de las condiciones laborales que contribuyan a su bienestar integral.....	41
Acción 4.....	41
Flexibilización de horarios.....	41
Acción 5.....	41
Fomento a un ambiente organizacional saludable.....	41
Acción 1.	42
Espacios destinados para actividades deportivas.....	42





Prioridad 4. Desarrollo regional e internacionalización.....	43
Estrategia 1. Fortalecer la vinculación con organizaciones que apoyen el desarrollo de experiencias de aprendizaje en escenarios reales, que permitan al estudiantado aplicar y complementar habilidades y competencias adquiridas en su formación, y que además faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento.....	43
Acción 2.....	43
Empleabilidad.....	43
Prácticas Profesionales.....	43
Acción 3.....	44
Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos.....	44
Formación por Proyecto Profesional.....	46
Estrategia 2. Generar proyectos y programas que respondan a las necesidades y demandas del entorno, promuevan el desarrollo económico, social y cultural de la región y del país.....	47
Acción 1.....	47
Vinculación con el sector productivo.....	47
Acción 6.....	49
Convenios de Vinculación.....	49
Feria de emprendedores, actividades de emprendimiento y participación en CIMA TANK.....	50
Acción 3.....	52
Taller de Cocina Local para Programa Binacional Summer in Baja.....	52
Intercambio y movilidad estudiantil.....	52
Movilidad estudiantil.....	52
Prácticas Profesionales.....	53
Alumnos Visitantes.....	54
Estrategia 3. Generar una red de personas egresadas sólidas y activa que promueva la colaboración, el intercambio de experiencias y el apoyo mutuo entre quienes se gradúan de la universidad.....	55
Acción 3.....	55
Redes Sociales de egresados.....	55
Acción 4.....	56
Acercamiento a egresados.....	56
Estrategia 8. Desarrollar las actividades de extensión que posicionan a la universidad como un agente transformador de Baja California y la región.....	57
Acción 1.....	57
Feria del Libro.....	57
4to Foro Expo Prepárate en Unidad El Porvenir.....	59





Estrategia 9. Impulsar la integración de la perspectiva de la sustentabilidad al quehacer de la UABC como un programa de la agenda institucional acorde a los ODS.
60

Acción 6..... 60

Convocatoria de Almuerzos Saludables..... 60

Prioridad 5. Gestión y Financiamiento..... 61

Estrategia 1. Implementar una gestión oportuna, flexible, transparente y sostenible que brinde soporte y asegure el financiamiento de las funciones sustantivas de la universidad..... 61

Acción 3..... 61

Informe de avances en la implementación de acciones SEAES..... 61

Acción 2..... 62

Capacitación docente y administrativos..... 62

Acción 4..... 64

Planes de trabajo..... 64

Manual organizacional..... 64

Acción 8..... 65

Capacitaciones..... 65

Estrategia 2. Implementar un modelo de gobernanza digital y de calidad de datos para eficientizar los procesos administrativos y académicos, potenciando la disponibilidad, funcionalidad, integridad y seguridad de las fuentes de datos institucionales..... 66

Acción 1..... 66

Base de datos Indicadores FEG..... 66

Acción 4..... 66

Adquisición de licencias de software..... 66

Estrategia 3. Fortalecer el financiamiento integral de la institución mediante el incremento de ingresos propios, la gestión y el ejercicio oportuno y responsable de los recursos, atendiendo las actividades de fiscalización..... 67

Acción 1..... 67

Ejercicio de recurso..... 67

Fondos extraordinarios..... 69

Sorteos UABC..... 76

Recurso Estatal..... 77

Proyectos de Servicio Social 2025..... 78

Aplicación de recurso..... 79

Equipamiento..... 79

Infraestructura física..... 82

Estrategia 5. Fortalecer entre la comunidad universitaria la transparencia y la rendición de cuentas, para una gestión eficiente y al servicio de la comunidad universitaria y de la sociedad..... 94

Reportes de Transparencia..... 94





Informe de Actividades: 2025

Prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida

Estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.

Acción 1. Formular esquemas para fortalecer la flexibilidad, creación y modificación oportuna/ ágil de los programas de estudio, considerando la incorporación de certificaciones, salidas laterales y opciones educativas de menor duración; la implementación de las modalidades no escolarizada y mixta, y el carácter dual, con base en perfiles de egreso que favorezcan el desarrollo de competencias transversales de alcance global.

Modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía

Como parte de los esfuerzos de actualización y fortalecer la pertinencia de la oferta educativa, se aprobó la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California. **Esta iniciativa realizada por la Facultad de Enología y Gastronomía (Ensenada) y Facultad de Turismo y Mercadotecnia (Tijuana),** y presentada ante el Consejo Universitario tiene como objetivo satisfacer las necesidades y las demandas emergentes del sector gastronómico,



incorporando un enfoque flexible y alienado a la obtención de competencias profesionales actuales. Como resultado de la propuesta, se prevé que la primera generación con el nuevo





programa de estudios **inició en el ciclo escolar 2025-2**, estimándose una matrícula de alrededor de 70 estudiantes.

Estrategia 3. Fortalecer la formación de estudiantes con un enfoque integral e incluyente que favorezca el desarrollo de una conciencia ambiental y el compromiso con el desarrollo sostenible.

Acción 4. Diversificar esquemas de formación integral para estudiantes de licenciatura y posgrado en ambientes incluyentes y con perspectiva de género, donde se promuevan temas de salud, deporte, arte, cultura, valores, conciencia ambiental y desarrollo sostenible.

Programa Institucional Mujeres Líderes UABC

Universidad Autónoma de Baja California
UABC

13 de marzo al 23 de mayo

LIBERAR • RECONOCER • DESARROLLAR

MUJERES LÍDERES UABC

2025-1

Requisitos	Escanea
<ul style="list-style-type: none"> • Ser estudiante activa de licenciatura y posgrado. • Haber sido UAB de inscripción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acudir a entrevista. • Compromiso de culminar el programa de Mujeres Líderes UABC.

Fechas importantes

Inscripciones	Entrevistas	Resultados
7 al 21 de febrero	20 al 24 de febrero	3 de marzo

ENSENADA Jueves 02 de febrero 6:00 PM Sala de la Universidad

MEXICALI Viernes 03 de febrero 4:00 PM Sala de Lecturas del CIB

TIJUANA Jueves 02 de febrero 8:00 PM Sala de Emprendimiento y Creatividad

El Programa *Mujeres Líderes* es una iniciativa institucional de la Universidad Autónoma de Baja California que tiene como objetivo empoderar a nuestras estudiantes a través de talleres, mentorías y espacios de reflexión orientados al diseño de su Plan de Desarrollo Personal y Profesional.

Durante un periodo de **10 semanas**, las participantes exploraron **temas** fundamentales como **liderazgo, autoconocimiento, síndrome de la impostora, comunicación efectiva, gestión del tiempo, resolución de conflictos y autorregulación emocional**. Contaron además con el **acompañamiento**

de mentoras destacadas en los ámbitos de la gastronomía y la enología, quienes compartieron valiosas experiencias profesionales y personales, contribuyendo significativamente al crecimiento integral de cada estudiante.

En esta edición, se logró la participación de **9 estudiantes de la Licenciatura en Enología y 1 estudiante de la Licenciatura en Gastronomía**. Asimismo, se conformó un grupo de mentoras multidisciplinario perteneciente a la industria vitivinícola y gastronómica, procedente de diversos estados de la república y de otros países. Como parte de las alianzas estratégicas del programa, se contó con la colaboración de la **asociación**





Mujeres en Taninos, comprometida con la visibilización y el fortalecimiento del papel de la mujer en la industria del vino.

Finalmente, como parte de las actividades formativas, la Facultad integró a la Mtra. Elvira Karina Romero Gutiérrez como tallerista del programa para el Campus Ensenada, quien impartió una sesión dedicada al trabajo en equipo.

Nombre de la Alumna	Programa Educativo	Mentora	Procedencia mentora
Alejandra Denisse Esparza Yañez	Licenciado en Enología	Fernanda Gutiérrez Zamora	Cd. de México
Camila Díaz Islas	Licenciado en Enología	Carolina Acosta Arce	Aguascalientes
Edith García Cordova	Licenciado en Enología	Laura Elva Zamora Elizondo	Baja California
María Fernanda Guillén Chávez	Licenciado en Enología	Sandra Bibiana de las Mercedes Parra Bonilla	Cd. de México
María Fernanda Segura Vázquez	Licenciado en Gastronomía	Elvira Karina Romero Gutiérrez	Baja California
María Fernanda Alvarado Barbosa	Licenciado en Enología	Agostina Asteguiano	Argentina





María Fernanda García Pastrana	Licenciado en Enología	Elisa María Villareal Vargas	Nuevo León
Nayara Izamal Santos Salcedo	Licenciado en Enología	Valentina Garza Galvez y Fuentes	Querétaro
Stefany Pérez Hernández	Licenciado en Enología	Janet Ochoa Arméndariz	Chihuahua
Venecia Guadalupe Solís Márquez	Licenciado en Enología	María Eugenia Sewell	Estados Unidos

Jornadas de Enología y Gastronomía 2025

En el mes de febrero, los días 17, 18 y 19, se realizaron con éxito las Jornadas de Enología y Gastronomía, bajo la temática: **“Turismo sostenible como impulsor de bienestar social y progreso”**. Estas jornadas fueron organizadas con el propósito **de reforzar la formación integral del estudiante a través de diversas actividades complementarias**, alineadas con los contenidos de las asignaturas que cursan. **El evento incluyó la realización de conferencias, talleres especializados, recorridos ecoturísticos y sustentables por la vinificación, simulación de concursos, foros de egresados, concurso culinarios, encuentros entre estudiantes de la Licenciatura en Enología, así como torneos deportivos y un Rally.**







Día de San Valentín

Por otro lado, el pasado 14 de febrero, la FEG, **en colaboración con la sociedad de alumnos, celebró el Día de San Valentín con actividades que promovieron la amistad, el compañerismo y el sentido de pertenencia.** Estas acciones fortalecieron los lazos entre estudiantes, docentes y personal administrativo, destacando la importancia de cultivar relaciones positivas basadas en el respeto, la empatía y el afecto.





Día del estudiante

El 30 de mayo se celebró el Día del Estudiante en la explanada de la Facultad de Enología y Gastronomía con una taquiza organizada para la comunidad estudiantil. La actividad promovió la convivencia y el reconocimiento al compromiso de las y los estudiantes, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la vida universitaria en un ambiente de cordialidad y celebración.

Actividades Deportivas



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMIA
CENTRO DEPORTIVO UABC



REPORTE GENERAL ESTADÍSTICO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS 2025-1

TIPO DE EVENTO/ACTIVIDAD 2025-1	FECHA DE INICIO DD/MM/AA	FECHA DE FINALIZACION DD/MM/AA	PARTICIPANTES		
			MUJERES	HOMBRES	TOTAL
1 INTRAMUROS DE TENIS DE MESA MIXTO	17 febrero	17 febrero	18	44	62
2 INTRAMUROS FUTBOL MIXTO	17 febrero	17 febrero	18	55	73
3 INTRAMUROS DE HOCKEY DE MESA MIXTO	18 febrero	18 febrero	21	31	52
4 INTRAMUROS VOLEIBOL MIXTO	18 febrero	18 febrero	14	36	50
5 RALLY FEG 2025	19 febrero	19 febrero	21	40	61
6 INTRAMUROS DE TENIS DE MESA MIXTO "SAUZAL"	28 marzo	28 marzo	2	18	20
7 INTRAMUROS DE TENIS DE MESA MIXTO "EL PORVENIR"	25 abril	25 abril	6	9	15
8 INTRAMUROS DE HOCKEY DE MESA MIXTO "SAUZAL"	02 mayo	02 mayo	4	8	12
9 CAMINATA ECOLÓGICA OJO DE SURFO Y CERRO DEL VÍGIA	06 mayo	06 mayo	8	7	15
10 OLIMPIADAS FEG, BASQUETBOL	09 mayo	09 mayo	9	8	17
11 OLIMPIADAS FEG, FLAG FOOTBALL	16 mayo	16 mayo	10	15	25
12 OLIMPIADAS FEG, FUTBOL 7	23 mayo	23 mayo	5	14	18
13 OLIMPIADAS FEG, VOLEIBOL	30 mayo	30 mayo	11	29	40
14 OLIMPIADAS FEG, CARRERA ATLÉTICA	30 mayo	30 mayo	4	9	13
15 INTRAMUROS DE VOLEIBOL MIXTO SAN FELIPE	11 abril	11 abril	18	32	50
16 RALLY MIXTO SAN FELIPE	23 mayo	23 mayo	12	25	37
TOTALES			181	380	560

En el marco de las acciones institucionales para fortalecer la formación integral del estudiante, durante el ciclo 2025-1 **se llevaron a cabo 16 actividades deportivas y recreativas en coordinación con el Centro Deportivo de la UABC.** Estas iniciativas estuvieron orientadas a fomentar hábitos saludables, el trabajo colaborativo, la conciencia ambiental y los valores institucionales, dentro de un entorno inclusivo y con enfoque de género.





Las actividades reunieron a estudiantes de las licenciaturas en Gastronomía y Enología, provenientes de los campus Ensenada, El Porvenir y San Felipe. A través de esta participación activa, se promovió el bienestar físico y emocional, al tiempo que se reforzaron vínculos de respeto, solidaridad y pertenencia entre la comunidad universitaria.

Este tipo de acciones contribuyen a una educación más integral, que reconoce la importancia del desarrollo personal y social como parte fundamental del proceso formativo.







Durante el periodo 2025-1, la Facultad de Enología y Gastronomía **registró la participación activa de un estudiante, Alberto Corona Rodríguez, en actividades deportivas dentro del Campeonato de Judo de la UABC, celebrado en el Campeonato Nacional ANUIES. El estudiante formó parte de la categoría de Deporte Representativo UABC y obtuvo la medalla de plata en la categoría libre varonil.** Esta participación refleja el compromiso del alumnado con el impulso de la actividad física y el desarrollo integral del estudiante, en coherencia con los ejes formativos institucionales que estimulan la salud, el trabajo en equipo y la disciplina.





Actividades complementarias de formación integral

Durante el ciclo escolar 2025-1, la Facultad de Enología y Gastronomía de la UABC fomentó la formación integral del estudiante a través de la realización de actividades extracurriculares en los ámbitos cultural, artístico, académico, deportivo y de prevención de la salud. Estas acciones complementaron la trayectoria profesional de los estudiantes, fortaleciendo competencias y valores esenciales para su desarrollo personal y universitario.

En este periodo, **se promovió la participación estudiantil a través del programa** institucional "8=1", el cual otorga un crédito optativo a quienes acrediten la participación en ocho actividades extracurriculares debidamente registradas. Como resultado, **un total de 10 estudiantes de las Licenciaturas en Enología y Gastronomía concluyeron satisfactoriamente la actividad del carnet institucional** con valor en créditos, obteniendo el reconocimiento académico correspondiente.





Asesorías Académicas

Como parte del seguimiento a las acciones de **apoyo dirigidas a estudiantes en situación de riesgo académico**, durante el ciclo escolar 2025-1 se dio continuidad al Programa de Asesorías Académicas, promoviendo la participación voluntaria del personal académico de tiempo completo y de asignatura en la oferta de espacios de atención personalizada.

Como resultado, se registró un total de **18 asesorías impartidas**, dirigidas a reforzar el desempeño académico del estudiante y a prevenir la reprobación o el rezago escolar.

Además, se difundió entre los tutores de la Facultad de Enología y Gastronomía la información correspondiente al **Programa Institucional Con Trayectoria, el cual ofrece atención psicológica, acompañamiento académico y talleres virtuales en matemáticas, psicopedagogía y lectoescritura**, dirigidos a los estudiantes de ambos programas de licenciatura.

Acción 7: Fortalecer en el personal académico capacidades pedagógicas, disciplinares, investigativas, tecnológicas y socioemocionales, así como su conciencia ambiental y compromiso con el desarrollo sostenible, a través de un esquema de formación docente institucional.

Formación Docente

El Centro de Innovación y Acompañamiento Docente (**CIAD**) ha diseñado como cada semestre una **programación de cursos para ser ofrecidos en los periodos intersemestral, semestral y en modalidad autoadministrada**, con el fin de atender de manera flexible y oportuna las necesidades identificadas en distintas dimensiones: **Desarrollo de competencias pedagógicas, actualización disciplinar, desarrollo de competencias digitales y Formación y actualización docente en temas prioritarios para la institución.**

Esta acción se encuentra alineada con los objetivos institucionales de mejora continua de la práctica docente y responde a los requerimientos actuales del modelo educativo universitario.

A continuación, se presenta el número de docentes que participaron en cursos relacionados en dichas áreas durante los ciclos escolares 2025-1.

Durante el periodo reportado, un total de **8 docentes** participaron en actividades de desarrollo de competencias digitales. De estas, se registraron **11 cursos institucionales**





y **5 cursos externos**, lo que evidencia una mayor participación en la oferta de cursos de la propia institución.

En el ámbito de la actualización disciplinar, participaron **8 docentes**, quienes cursaron un total de **3 cursos institucionales y 8 cursos externos**. Se identifica una mayor proporción de participación en eventos organizados por instituciones externas, lo cual evidencia el interés del personal académico por fortalecer sus conocimientos disciplinares mediante diversas fuentes de formación.

En este apartado participaron **13 docentes**, con un total de **30 cursos institucionales** y 0 cursos externos. Lo anterior evidencia un alto grado de aprovechamiento de la oferta de formación institucional orientada a temas prioritarios, consolidando el compromiso del personal académico con el cumplimiento de los objetivos estratégicos de la universidad.

En el rubro de desarrollo de competencias pedagógicas, se reportó la participación de **10 docentes**, quienes cursaron un total de **15 cursos institucionales y 2 cursos externos**. Este resultado refleja un aprovechamiento destacado de la oferta formativa institucional para fortalecer las habilidades pedagógicas del personal académico, lo cual contribuye a mejorar la calidad de los procesos de enseñanza-aprendizaje.

Estrategia 3. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brinden una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.

Acción 2: Consolidar el sistema institucional de tutorías de licenciatura y posgrado.

Tutorías

En la FEG, todos los estudiantes forman parte del programa de tutorías, siendo asignados a **12 profesores de tiempo completo y 6 Técnicos académicos**, quienes brindan atención y acompañamiento en las decisiones de la trayectoria académica a **548** estudiantes en el campus Sauzal y extensión el Porvenir y **42** estudiantes en la extensión San Felipe.





Prioridad 2: Investigación e innovación

Estrategia 1: Fortalecer la habilitación de la comunidad académica y estudiantil en actividades de investigación para incentivar la generación y aplicación de conocimiento.

Acción 3: Incentivar la participación de la comunidad estudiantil de licenciatura en modalidades de aprendizaje orientadas a la investigación y en otras actividades

Foro de Investigación Estudiantil y Docente



Durante el año 2025 se realizó el 3er Foro Estudiantil de Viticultura y Enología en el cual participaron estudiantes de la licenciatura en Enología y licenciatura en Gastronomía y de otras instituciones. Se realizó la presentación de proyectos de investigación en modalidad póster realizados en las asignaturas de Química Enológica, Química Orgánica, Seguridad e Higiene, Control Total de la Calidad, Inocuidad Alimentaria así como en Programas de Vinculación con Valor en Créditos.





Alumnos participantes	Docentes	Asignaturas	Proyectos presentados
<p>54 de licenciaturas de la FEG/UABC</p> <p>19 del Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario #33</p> <p>1 Maestría en Biotecnología Aplicada (CIBA-IPN Tlaxcala)</p>	11 como asesores y evaluadores de proyectos	4	23 proyectos de investigación

Verano de investigación DELFIN

Para el año 2025 se contó con la participación de **tres estudiantes de la Facultad de Enología y Gastronomía en Verano de Investigación Científica del programa DELFIN**, quienes a su vez participaron exitosamente en el **Congreso Internacional del Programa, llevado a cabo del 27 a 30 de agosto** en la Riviera Nayarit. Por su participación en mencionadas actividades se realizó el registro de cuatro créditos optativos como modalidad de obtención de créditos por estancia nacional.

Alumno	Proyecto	Institución receptora
Pedro Alberto Delgado Pedrín	Características de índices de seguridad alimentaria (SA) y su relación con las necesidades sentidas en el municipio de Atlangatepec, Tlaxcala	Universidad de Guadalajara
Hanna Mariel Barrón Rentería.	Características de índices de seguridad alimentaria (SA) y su relación con las necesidades sentidas en el municipio de	Benemerita Universidad Autónoma de Puebla





	Atlangatepec, Tlaxcala	
Alexandra Rodríguez Fabela.	Uso de fertilizante orgánico en el desarrollo de huitlacoche en maíz	Benemerita Universidad Autónoma de Puebla

Estancia de investigación entrante

Una estudiante de la Maestría en Biotecnología aplicada del Centro de investigación en Biotecnología Aplicada del Instituto Politécnico Nacional, Maricarmen Meneses-Juárez para la **realización de una estancia de investigación con el proyecto “Evaluar la efectividad antifúngica de extractos de subproductos agrícolas *in vivo* sobre uva en cosecha y postcosecha”**

Formación de recursos humanos

Se realizó la **titulación por proyecto de trabajo terminal de seis estudiantes de la Especialidad de Viticultura y Enología, uno de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas y dos estudiantes de la Licenciatura en Enología por medio de defensa de tesis**, siendo esta la primera titulación en esta modalidad del programa educativo.

Egresado	Proyecto	Programa	Director	Co director	Sinodales
Juan Carlos Santana Vega	Plan de negocios: Bucyrus	Maestría en Gestión de Negocios de alimentos y bebidas	M.A. Erik Ocon Cedillo	Dr. Leonardo Ramos López	M.F. Elva Saldaña Álvarez M.A.D. Fernanda Ramirez Torres
Ana Lilia Chávez Sánchez	Establecimiento de buenas prácticas de higiene para el control de la	Especialidad en Viticultura y Enología	Mtra. Gricelda López González		Dr. Alejandro Cabello Pasini Dra. Alejandra Chávez





	acidez volátil en la elaboración de vino tinto				Márquez
J. Tereso Bañuelos Sandoval	Análisis de Acidez en Vinos Tintos	Especialidad en Viticultura y Enología	Dra. Liliana del Rocío Castro López		Mtra. Gricelda López González Dr. Víctor Alfonso Macías Carranza
Jorge Isaac Pérez Muñoz	Influencia de la hiperoxidación prefermentativa sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del vino Sauvignon Blanc	Especialidad en Viticultura y Enología	Dr. Víctor Alfonso Macías Carranza		Mtra. Gricelda López González Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz
Belén Nataly Valencia Tepetl	Diversidad y abundancia de nematodos asociados a viñedos en pre y post plantación en San Vicente, Baja California, México.	Especialidad en Viticultura y Enología	Dr. José Irving Monjarás Barrera		Dra. Cristina Domínguez Castro Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz
Paulina Vega León	Evaluación de protocolos de termoterapia con agua caliente en la fisiología del material propagativo de	Especialidad en Viticultura y Enología	Dra. Cristina Domínguez Castro		Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez Dr. José Irving Monjarás Barrera





	vid (<i>Vitis vinifera</i> L.) cv. Misión de Baja California (México).				
Josué Ricardo Hernández Flores	Comparación del desarrollo radicular de sarmientos de <i>Vitis vinifera</i> cv. Syrah en sustratos de boscicultura y mezcla tradicional"	Especialidad en Viticultura y Enología	Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez		Dr. José Irving Monjarás Barrera Dra. Cristina Domínguez Castro

Acción 4: Asegurar las condiciones institucionales para que la comunidad académica obtenga reconocimiento profesional en materia de investigación por parte de organismos externos, de acuerdo con su área de conocimiento.

Profesores en el Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores

Se cuenta con **9 docentes dentro del Sistema Nacional de Investigadores**, de los cuales **7 son profesores de tiempo completo y dos de asignatura.**

Investigador	Nivel
Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez	I
Dr. José Irving Monjarás Barrera	I





Dra. Cristina Domínguez Castro	Candidato
Dra Patricia Paez Manjarrez	Candidato
Dra. Cynthia De Lira García	Candidato (enero 2026)
Dra. Carolina Mata Miranda	Candidato (enero 2026)
Dra, Carolina Gutiérrez Sánchez	Candidato (enero 2026)

Profesores con nombramiento de perfil PRODEP y cuerpos académicos

Se cuenta con **9 profesores de Tiempo Completo con reconocimiento de perfil PRODEP**, de los cuales **8 conforman el Cuerpo Académico Gastronomía, Viticultura y Enología**, sosteniendo las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento 1) estudios gastronómicos y 2) viticultura y enología sostenible.

Investigador
Dra. Liliana del Rocío Castro López
Dr. José Irving Monjarás Barrera
Dra. Cristina Domínguez Castro
Dr. Andres Antonio Luna Andrade
Dra. Cynthia De Lira García





Dra. Carolina Mata Miranda

M.C.M. Gina García Walther

Estrategia 2: Fortalecer los vínculos entre la actividad editorial y la labor académica para ampliar el número de productos de investigación publicados.

Acción 1: Promover la publicación de productos de investigación y trabajos académicos a través de una iniciativa editorial acorde con las dinámicas actuales de difusión y divulgación del conocimiento y cultural.

Conferencia Gestión de Tecnología: del Laboratorio al mercado

Se realizó la conferencia **Gestión de Tecnología: del Laboratorio al Mercado** con el objetivo de dar a conocer la importancia del registro de proyectos ante propiedad intelectual, registros de patentes y proyección a futuro emprendimientos científicos. El cual fue impartido por **MC Daniel Barrón Pastor coordinador de vinculación del CNyN de la UNAM y dirigido a Docentes de la Facultad de Enología y Gastronomía.**

Acción 3: Promover la publicación de productos de investigación y trabajos académicos a través de una iniciativa editorial acorde con las dinámicas actuales de difusión y divulgación del conocimiento y cultural.

Coloquio de trabajos terminales de posgrado

Se realizaron **tres coloquios de trabajos terminales de posgrado de la Facultad de Enología y Gastronomía.** En el cual presentaron proyectos de investigación realizados por estudiantes de la Especialidad de Viticultura y Enología y la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.





2025-1

1 Estudiante de MGNAB
5 Estudiantes de EVE

Productos académicos y de investigación

Se realizó la publicación de **siete artículos científicos en revistas indexadas y arbitradas**, así como **un libro y dos capítulos de libro**.

Artículos científicos

Autores	Título	Revista
Luna, Andrade, A., Meraz-Ruiz, L., Pérez-Cruz, O., García Walther, G., & Riveros-Sáchica, A.	Organizational Culture and Innovative Behavior in Wine SMEs: Case Study in Valle de Guadalupe, Mexico	Wine Economics and Policy Advance online publication.
Guillermo Castillo, Adán Miranda-Pérez, Ken Oyama & Juan Núñez-Farfán	Local adaptation mosaic to leaf herbivores in the annual herb <i>Datura stramonium</i>	Journal of Plant Research
Luna-Andrade, A., Meraz-Ruiz, L. & Perez-Cruz, O.	Estrategias financieras y comportamiento innovador en MiPyMEs Vitivinícolas: Modelo Causal hacia la Sostenibilidad en el Valle de Guadalupe	Revista de la Universidad del Zulia
Guillermo Castillo, Liliana Castro-López, Rafael Bello-Bedoy	Effects of Remnant Vegetation and Microclimatic Conditions on Grapevine Mealybug Incidence in Northwestern Mexican Vineyards	Vitis





Monjarás-Barrera, J. I , Domínguez-Castro, C. López-González, G. , Chávez-Márquez, A. , Castillo, G	Primer reporte de <i>Raphignathus collegiatus</i> Atyeo, Baker, & Crossley, 1961 (Acari: Raphignathidae) asociado a la corteza de <i>Vitis vinifera</i> L. en Baja California, México	Revista Biociencias
Schneider, D., Ford-Villalón, C., Acosta-Ramos, K., Carrillo-Tripp, J., Monjarás-Barrera, J. I., Ceccarelli, F. S.	First record of <i>Tortistilus wickhami</i> (Van Duzee, 1908) (Hemiptera: Membracidae) in vineyards of Valle de Guadalupe, Baja California, Mexico.	Psyche: A Journal of Entomology,
Luna, A., Luna,, R., & García, G.	Tecnologías de la información, la comunicación y comportamiento innovador en MiPyMEs vitivinícolas del Valle de Guadalupe, México. Revista Venezolana de Gerencia	Revista Venezolana de Gerencia

Participación en congresos y conferencias en eventos nacionales e internacionales

Docentes de la Facultad de Enología y Gastronomía presentaron resultados de proyectos de investigación en eventos académicos nacionales e internacionales.

Autores	Trabajo	Evento académico
Carolina Mata Miranda	Repensar el mestizaje culinario hispano - americano. Un recetario de cocina novohispano del siglo XVII	Coloquio Alimentación, identidad y cultura: Perspectivas Multidisciplinarias. Organizado por el Instituto de Investigaciones Sociales
Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Aprendizajes y avances en viticultura	Universidad del Medio Ambiente





Ándres Antonio Luna Andrade	Ejes de competitividad del vino mexicano: estrategias legales, económicas y financieras en tiempos de incertidumbre	La internacionalización y expansión sustentable del sector vitivinícola y sus regiones
Alejandra Chávez Márquez	Adquisición de Datos en GC-qTOF/MS su y Análisis Quimiométrico	Posgrado CIAD
Carolina Mata Miranda	Triada alimentaria: chile, maíz y frijol	UNID
Carolina Mata Miranda	Experiencias y metodología para la promoción de la alimentación saludable y prevención de estereotipos en la corporeidad, dirigida a las infancias	Seminario Permanente Virtual: Cultura de la Paz, Género y Derechos Humanos en la Educación

Estrategia 3. Fortalecer el desarrollo de proyectos de investigación con financiamiento externo, promoviendo la incorporación de grupos interdisciplinarios.

Acción 3. Reforzar la investigación interdisciplinaria en la universidad, a través de la participación de las academias y las unidades académicas que en ellas intervengan.

Participación en proyectos de investigación

Se desarrollaron seis proyectos de investigación por Unidad Académica en la Facultad de Enología y Gastronomía, dos por convocatoria interna desarrollado en colaboración de Cuerpos Académicos Química agrícola y de los alimentos, Gastronomía, viticultura y enología y Gestión de la calidad empresarial, normatividad y fiscalización.





Proyecto de investigación	Investigadores
Origen, evolución y diversidad genética de poblaciones de <i>Vitis Vinifera</i> L. para vinificación en México: en busca de variedades mexicanas	R. Cristina Domínguez Castro
Evaluación de la bioprotección post-fermentativa de vinos sanos en un vino enfermo con acidez volátil	R. Liliana del Rocío Castro López Colaboradores Guillermo Raúl Castillo Sánchez Alejandra Chávez Márquez Vidal Antonio Pérez Muñoz
Germinación y desarrollo temprano de plántulas de vid	R. Guillermo Raúl Castillo Sánchez, Cristina Domínguez Castro
Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas fermentadas	R. Alejandra Chavez Marquez Colaboradores Gricelda López Gonzalez, José Irving Monjaras Barrera, Ana Lilia Chávez Sánchez, Cristina Dominguez Castro
Análisis de la producción científica relacionada a la promoción de la cocina saludable en el contexto escolar	R. Cynthia De Lira García Colaboradores Erik Ocon Cedillo, Carolina Mata Miranda, Debora Parra Ayala, Guillermo Raúl Castillo Sánchez, Liliana del Rocio Castro López





<p>Integración de la gestión financiera y de las prácticas sostenibles en MIPYMES vitivinícolas del Valle Guadalupe</p>	<p>R. Andres Antonio Luna Andrade</p> <p>Colaboradores</p> <p>Felipe Peregrina Roque de Jesús, Elva Saldaña Alvarez, Gina García Walther</p>
---	--

Proyecto por convocatoria interna

Proyecto de investigación	Investigadores
<p>Bioestimulantes agrícolas a base de algas marinas: una alternativa sostenible para el cultivo de vid en el contexto de cambio climático</p>	<p>R. Iván Cordova Guerrero (Facultad de Ciencias Químicas e Ingeniería)</p> <p>Colaboradores FEG:</p> <p>Guillermo Raúl Castillo Sánchez</p> <p>Liliana del Rocío Castro López</p> <p>Cynthia De Lira García</p>
<p>Variación genética de vides silvestres en Baja California.</p>	<p>R. Guillermo Raúl Castillo Sánchez</p> <p>Colaboradores:</p> <p>Cristina Domínguez Castro, José Irving Monjarás Barrera, Liliana del Rocío Castro López.</p> <p>Colaboradores Facultad de Ciencias:</p> <p>Rafael Bello, Alejandro Flores, Amelia Portillo</p>

Proyecto con recurso externo

Proyecto de investigación	Investigadores	Convocatoria
---------------------------	----------------	--------------





<p>Variación genética y ampelográfica de vides silvestres en la Península de Baja California.</p>	<p>Cristina Domínguez Castro, Guillermo Raúl Castillo Sánchez, José Irving Monjarás Barrera, María Clara Arteaga, Alfonso Medel Narváez, Luis Antonio Díaz García.</p>	<p>Ciencia Básica y de Frontera</p>
--	--	--

Prioridad 3. Bienestar de la Comunidad Universitaria

Estrategia 2. Promover actividades que respondan a las necesidades de la comunidad universitaria asociadas a su bienestar físico, mental y atención educativa.

Acción 2: Impulsar programas, apoyos y becas para fomentar la salud mental en la comunidad universitaria (inteligencia emocional, habilidades socioemocionales, prevención de crisis, protocolos de atención y canalización).

Concientización sobre el autismo

El taller sobre autismo **promovió la sensibilización y una mayor comprensión del espectro autista, contribuyendo significativamente a la construcción de un entorno más empático, respetuoso e inclusivo**, elementos esenciales para el bienestar mental colectivo. La actividad contó con la participación de estudiantes y docentes de la Facultad de Enología y Gastronomía.





  FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

CONCIENTIZACIÓN DEL AUTISMO

.....

Jueves 
17 de Octubre

12:00 - 13:30 
horas

Sala de Usos 
Múltiples, El Sauzal.

Estrategia 1. Promover el respeto a los derechos humanos y la creación de una cultura de paz—con perspectiva de género, interseccionalidad e interculturalidad—entre la comunidad universitaria, para garantizar el bienestar, la seguridad, la superación de todo tipo de violencia y la no discriminación de las personas.

Acción 6. Crear y participar en redes de colaboración que favorezcan el desarrollo de políticas en materia de género, diversidad sexogenérica, inclusión educativa y educación para la paz.





Atención a la diversidad sexogenérica en el aula

Con el propósito de tener una universidad verdaderamente incluyente, en los ámbitos desde el respeto y la empatía, se impulsan acciones que buscan fortalecer a la FEG desde una perspectiva que sea más justa, equitativa y solidaria, en donde todas las personas se sientan valoradas, escuchadas y respetadas en su diversidad.

El pasado **jueves 18 de septiembre de 2025 se llevó a cabo el taller "Atención a la diversidad sexogenérica en el aula"**, como parte de las acciones impulsadas dentro de la **estrategia institucional *Cultura de paz y***

convivencia armónica en las comunidades universitarias. Este espacio tuvo como objetivo **generar conciencia en la comunidad docente y estudiantil sobre la importancia de promover el respeto, la inclusión y el reconocimiento de las distintas expresiones de la diversidad sexogenérica en el entorno académico.**

Concientización sobre el autismo

El taller sobre autismo **promovió la sensibilización y una mayor comprensión del espectro autista, contribuyendo significativamente a la construcción de un entorno más empático, respetuoso e inclusivo**, elementos esenciales para el bienestar mental colectivo. La actividad contó con la participación de estudiantes y docentes de la Facultad de Enología y Gastronomía.





Estrategia 3. Impulsar el desarrollo personal y profesional del personal académico, administrativo y de servicios a partir de la formación y mejora razonada de las condiciones laborales que contribuyan a su bienestar integral.

Acción 4. Realizar un proyecto de análisis, viabilidad e implementación que tenga la finalidad de flexibilizar los horarios y modalidades de trabajo del personal académico, administrativo y de servicios.

Flexibilización de horarios

Durante el ciclo escolar 2025-2, en la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) campus Sauzal y en la unidad “El Porvenir”, se puso la estrategia con el objetivo de analizar, valorar y aplicar nuevas formas de trabajo más flexibles para el personal académico, administrativo y de servicios. Esta iniciativa nace del interés por construir espacios laborales con una cultura organizacional de armonía, que permitan en ese sentido el conciliar de mejor la vida personal y profesional, para con ello conciliar a los retos actuales sin dejar de lado el compromiso con la calidad educativa y el buen funcionamiento institucional.

Acción 5. Fomentar un ambiente organizacional saludable que permita al personal universitario desarrollar sus actividades laborales y su crecimiento personal.

Fomento a un ambiente organizacional saludable

Como parte de las actividades de convivencia con la comunidad universitaria de la FEG, es que en el mes de mayo se llevó a cabo una carne asada que reunió a docentes y personal administrativo de la Facultad esto como **festejo del día del maestro. Más allá de compartir los alimentos, la actividad se convirtió en un espacio de convivencia, compañerismo y buen ánimo. Este tipo de encuentros no solo fortalecen la integración de la comunidad académica, sino que también permiten reconocer el valor de quienes día a día aportan y contribuyen al crecimiento de nuestra institución.**





Estrategia 4. Fortalecer la infraestructura, el equipamiento y los servicios de soporte que contribuyan al bienestar de la comunidad universitaria.

Acción 1. Fortalecer, crear y ampliar espacios físicos destinados para las actividades culturales, artísticas y deportivas.

Espacios destinados para actividades deportivas

Como parte de esta acción, se adecuó una cancha de voleibol para que los estudiantes de la Unidad de “El Porvenir” puedan realizar actividades de formación integral, se gestionó en préstamo un par de porterías de fútbol gracias al apoyo de la Facultad de Deportes y se adquirió por parte de la FEG material deportivo (balones de fútbol y voleibol), además de 2 mesas de futbolito para el Sauza y dos mesa de ping pong para el Porvenir. Estas mejoras no solo amplían las opciones para la recreación y la activación física, sino que también generan espacios de encuentro y convivencia que fortalecen el sentido de pertenencia y la vida universitaria.





Prioridad 4. Desarrollo regional e internacionalización

Estrategia 1. Fortalecer la vinculación con organizaciones que apoyen el desarrollo de experiencias de aprendizaje en escenarios reales, que permitan al estudiantado aplicar y complementar habilidades y competencias adquiridas en su formación, y que además faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de emprendimiento.

Acción 2. Asegurar la participación de estudiantes en programas de prácticas profesionales que promuevan el aprendizaje participativo para el desarrollo de competencias laborales.

Empleabilidad

Prácticas Profesionales

En el periodo **2025-1** **61** estudiantes de los (**10** de enología y **41** de gastronomía) llevaron a cabo sus prácticas profesionales dentro de **26** empresas o programas locales, y **5** empresas internacionales a través del programa **Animafest en España**, cubriendo con una eficiencia de terminación del 93%.

Como parte de las actividades de promoción de las prácticas profesionales y el fomento a la inserción laboral se llevaron a cabo un taller de elaboración de Curriculum Vitae donde participaron 58 alumnos, una plática de Entrevista Laboral en la cual asistieron 79 alumnos y una Feria del empleo que contó con la participación de 10 empresas locales y la participación de 91 alumnos.





Acción 3. Formalizar y promover el aprendizaje basado en proyectos en programas de licenciatura y posgrado con experiencia en escenarios reales.

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos

Como parte de la estrategia de vinculación con la industria y aprendizaje en experiencias reales durante el **2025-1 se diseñaron e implementaron 5 Proyecto de Vinculación Con Valor en créditos en los cuales participaron 5 alumnos del programa educativo Licenciado en Enología y 1 PVVC con la participación de 7 alumnos del programa educativo Licenciado en Gastronomía de la Unidad San Felipe.** Con dichos proyectos se logró el desarrollo de convenios de vinculación con 1 unidades receptoras relacionadas con la industria vitivinícola y 1 de la industria restaurantera.

Nombre de estudiantes	Matrícula	Nombre del Proyecto	Clave	Programa Educativo
Ashley Jussary Ceseña González	370835	Proyecto de Diseño y Fabricación de Modelo Para Poda Invernal en Vid	102131	Licenciado en Enología
Dalia Carolina Amparano Verdugo	370263			
Camila Gutiérrez Aragón	368660	Proyecto de Evaluación Microbiológica y Química de Levaduras	102138	
Carla Andrea Montoya Curiel	357651	Proyecto de Tac Sobre el Microbioma de Sarmientos de	102139	





		Vid		
Christine Rubio González	367551	Proyecto Determinación de Oxígeno Disuelto en Vinos Añejados	102119	
Moises Arredondo Manriquez	1195197	Proyecto en Gestión Gastronómica el Dorado Ranch		Licenciado en Gastronomía
Jhonny Zamorano Morales	366518			
Denisse Sánchez Sotelo	1193814			
Oswaldo Yael Armenta Butron	1194721			
Erwin Rodolfo Contreras Fuentes	1192588			
Luis Carmona Ruiz	1194530			
Adriana Lizeth Campos Balvastro	1195448			





Formación por Proyecto Profesional

Durante el 2025 se logró la vinculación con dos empresas del sector gastronómico para formalizar convenios de Formación por Proyecto Profesional en donde los alumnos adjuntos al proyecto tienen la oportunidad de cursar todo su último de carrera (7mo y 8vo semestre) dentro de una empresa con el beneficio de una beca económica.

Formación por Proyecto Profesional Hotel Araiza Mexicali, 2025-1 a 2025-2

Nombre de estudiantes	Matrícula	Programa Educativo
Rodríguez Brindis Mitzi Cecilia	364608	Licenciado en Gastronomía
Aguilar Hernández Ángel René	1177806	
Hernández López Henry Ramón	371607	

Formación por Proyecto Profesional Hotel Punta Morro Ensenada, 2025-2 a 2026-1

Nombre de estudiantes	Matrícula	Programa Educativo
Alanis Miroslava Izabal Días	372563	Licenciado en Gastronomía
Vanessa Irais Robledo Arias	372561	
Lorena Krystel Rosas Salaya	372311	





Ivanna Tapia Medina	373059	
---------------------	--------	--

Estrategia 2. Generar proyectos y programas que respondan a las necesidades y demandas del entorno, promuevan el desarrollo económico, social y cultural de la región y del país.

Acción 1. Fortalecer las alianzas estratégicas con empresas e instituciones nacionales e internacionales para consolidar la formación de profesionistas comprometidos con la sociedad y el ambiente.

Vinculación con el sector productivo

Durante el 2025-1 y 2025-2 se colaboró en la realización de eventos eno-gastronómicos regionales como una estrategia de vinculación con la industria para que los alumnos de enología y gastronomía cuenten con espacios de práctica y aprendizaje dentro de escenarios con experiencia real. Dentro de la agenda anual se destacan los siguientes eventos:



- Mesas Marinas y Festival de las Conchas y el vino.** Este evento se llevó a cabo en las instalaciones del andador cultural de la UABC, Campus Punta Morro. Se contó con la participación de **40 alumnos que apoyaron la logística y organización del evento**, así como en la demostración de técnicas y uso de producto marino, así como el apoyo a cocineros distinguidos de la región en la elaboración y preparación de muestras que se entregaron al público asistente.
- Talleres Marinos y Reto Culinario.** Durante el evento se contó con la participación de **30 alumnos y 1 docente** que tuvieron la posibilidad de





en conjunto con los productores locales de pescado y marisco. Además se contó con la participación de un equipo cimarrón que logró calificar en la final del reto culinario, concurso que reunió a las diversas escuelas de gastronomía de Ensenada y Tijuana.

- Festival gastronómico Cocina La Baja. Durante el evento se contó con la **participación de 10 alumnos de gastronomía que apoyaron las actividades de producción y logística** de la mano de chefs, productores y empresarios de la industria de pescados y mariscos.
- Noche de Cofradía.** Durante el evento, **un equipo cimarrón de Gastronomía colaboró con una vinícola local para concursar en el maridaje de alimentos elaborados con productos regionales.**
- Muestra del Vino.** En este evento se contó con la **participación de 50 alumnos de los programas de enología y gastronomía que recibieron una capacitación previa por parte de Provino en temas relacionados al vino mexicano y su servicio.** Durante el evento los alumnos colaboraron junto con los viticultores con la explicación del producto y la entrega de muestras al público asistente
- Verbena Santo Tomas.** Durante la celebración se participó con la colaboración de **10 alumnos de servicio social profesional que ayudaron en actividades de logística, organización de áreas durante el evento** y bienvenida y/o atención a los invitados.
- Concurso de Paellas.** Concurso de Paellas. Durante este evento **se contó con la participación de un equipo cimarrón de gastronomía que concursaron con la elaboración de una paella tradicional y compitieron contra más de 80 participantes.** El concurso es parte de la cultura gastronómica regional y destaca la participación de profesionales de diferentes lugares del estado y con una afluencia de más de 3000 asistentes. Además se contó con la participación de dos docentes de la facultad como parte del grupo de jueces evaluadores.





Acción 6. Sistematizar el proceso de elaboración y formalización de convenios de vinculación que permitan lograr las alianzas estratégicas con diferentes sectores de la sociedad a nivel nacional e internacional.

Convenios de Vinculación

Durante el 2025-1 se lograron formalizar 11 convenios de vinculación que además de ser espacios para el desarrollo de prácticas profesionales generan la oportunidad de generar diversos proyectos e interacción para los alumnos con otras modalidades de aprendizaje. **Cada empresa recibió la formación al respecto de la formalidad y términos del convenio, así como una capacitación para el uso del sistema SIMA.**

Empresa	Giro	Lugar	Vigencia
Ochentos Pizza	Restaurante	Ensenada	2030
IMJUVENS	Social	Ensenada	2030
CESVBC	Sanidad Vegetal	Ensenada	2030
Madre	Restaurante	Ensenada	2030
Manzanilla	Restaurante	Ensenada	2030
Vinícola Bibayoff	Enología - Viticultura	Ensenada	2030
Vinícola La Reyna	Enología - Viticultura	Ensenada	2030





Villa Torel	Restaurante	Ensenada	2030
Coraza	Restaurante	Ensenada	2030
Alfonsinas Eco -Hotel Boutique	Hotelera - Restaurante	Bahía San Luis Gonzaga, B.C.	2030

Como parte de las actividades de mejora continua se confirmó en Comité de Revisión de Convenios de Vinculación para dar seguimiento a los impactos y actividades generadas a partir de la firma del convenio, así como la reactivación de aquellos convenios que caducaron y son de relevancia para la continuidad de los proyectos dentro de la facultad.

Además se **actualizaron los miembros del Consejo de Vinculación para el periodo 2025 - 2027 contando con aliados estratégicos** de las principales cámaras y organizaciones públicas y privadas de la **industria gastronómica y del vino.**

Feria de emprendedores, actividades de emprendimiento y participación en CIMA TANK

Como parte de las actividades de la asignatura de emprendedores del programa educativo de Licenciatura en Gastronomía se **llevó a cabo la Ferias de Emprendimiento internas en donde los alumnos presentan los resultados de los proyectos y desarrollaron un pitch de propuesta de negocio que fue evaluado por un jurado.**





Durante el 2025-1 se contó con la participación de 1 proyecto del programa de Gastronomía en el CIMA TANK el cual calificó dentro de la etapa final en Tijuana, en la categoría de emprendimientos tecnológicos.



Además alumnos del Programa Educativo Licenciado en Gastronomía asistieron actividades relacionadas a la cultura de emprendimiento en donde recibieron charlas y talleres impartidos por diferentes organismos públicos, así como empresarios del ramo de los negocios de Alimentos y Bebidas. Durante el ciclo 2025-1 se contó con la participación de **30 alumnos** de la Licenciatura en Gastronomía en el **Bootcamp de emprendimiento**, también **30 alumnos** en el la **Semana de Emprendimiento y Creatividad** organizada por la Secretaría de Economía de Gobierno del Estado y 47 alumnos en el taller "La esencia de tu negocio", impartida por la fundadora de Hollie Bollen, Tatiana Ferros.





Acción 3. Estimular la movilidad estudiantil y académica en instituciones extranjeras de reconocida calidad, en particular con aquellas clasificadas en los primeros 500 lugares de los rankings internacionales.

Taller de Cocina Local para Programa Binacional Summer in Baja

La FEG en colaboración con la Coordinación General de Vinculación y Cooperación Académica participó en la oferta de un taller de Cocina Local para 19 estudiantes del Sistema de Universidades Estatales de California (CSU). El taller se impartió en idioma inglés y contó con la participación de alumnos de la Licenciatura de Gastronomía que fungieron como apoyo durante las actividades.

Intercambio y movilidad estudiantil

Como parte del desarrollo de las actividades de intercambio y movilidad estudiantil se encuentra la pláticas semestrales en donde se hace difusión de las convocatorias de movilidad. Así mismo se da un seguimiento cercano a cada caso a través del responsable de intercambio y tutores de licenciatura. Los logros del ciclo 2025-1 se reflejan de la siguiente forma: **3 Alumnos Nacional y 3 Alumnos Internacional**

Movilidad estudiantil

Nombre de estudiante	Matrícula	Programa Educativo	Universidad Destino	Tipo de Movilidad





Alejandro Serrato Castro	370280	Licenciado en Gastronomía	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca	Nacional
Erik Darien Cortez Márquez	369528	Licenciado en Gastronomía	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca	Nacional
Yael Tamara García Villarino	369721	Licenciado en Gastronomía	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca	Nacional
Paula Daniella Salazar Carballido	3699059	Licenciado en Gastronomía	Universidad de La Rioja	Internacional
Katherine Gabriela Alarcón González	369925	Licenciado en Gastronomía	Fundación Universitaria del Área Andina	Internacional
Grethel Ivanna Viera Cornejo	369750	Licenciado en Gastronomía	Universidad Rey Juan Carlos - Turismo	Internacional
José Gael Alanis González	368791	Licenciado en Gastronomía	Soon Chun Hyang University	Internacional





Prácticas Profesionales 5 Anima FEST

Nombre de estudiante	Matrícula	Programa Educativo	Programa	Tipo de Movilidad
Fernanda Mendieta Soto	36826	Licenciado en Gastronomía	Animafest	Internacional
Francisco Javier Arispuro Arce	366759	Licenciado en Gastronomía	Animafest	Internacional
Rebeca Lerma García	369223	Licenciado en Gastronomía	Animafest	Internacional
Xiomara Estefanía Barriga López	365838	Licenciado en Gastronomía	Animafest	Internacional
Iliana González Gerardo	369265	Licenciado en Gastronomía	Animafest	Internacional

Alumnos Visitantes 2 alumnos

Nombre de estudiante	Programa Educativo	Universidad de Origen	Tipo de Movilidad
Emir Josué Rodríguez Palacios	Licenciado en Gastronomía	Universidad de Colima (UCOL)	Nacional
Paola Alejandra Ruíz	Licenciado en	Universidad Latina	Nacional





Gaona	Gastronomía	de América (UNLA)	
-------	-------------	-------------------	--

Estrategia 8. Desarrollar las actividades de extensión que posicionan a la universidad como un agente transformador de Baja California y la región.

Acción 1. Implementar el Programa UABC en tu Comunidad en sus tres variantes: brigadas de salud y servicios para atender a sectores sociales en condición de vulnerabilidad; divulgación de la ciencia, y promoción de las artes, la actividad física, el deporte y la cultura.

Feria del Libro

La Feria del Libro de Ensenada 2025 (FIL Ensenada) se consolidó, una vez más, como un evento emblemático que transforma el espacio público en un foro de encuentro cultural, artístico y científico para la comunidad bajacaliforniana. En este marco, la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) de la UABC tuvo una destacada presencia mediante la impartición de talleres y actividades educativas en dos espacios clave: el stand institucional de la FEG y el Foro Oficial. Estas actividades se llevaron a cabo del jueves 3 al domingo 6 de abril de 2025, con la participación entusiasta de docentes y estudiantes que compartieron su conocimiento con el público general, en su mayoría familias, niños, jóvenes estudiantes y personas interesadas en temas de alimentación, sustentabilidad y salud.

En el stand de la FEG, se realizaron talleres diarios a cargo de docentes especialistas en distintas áreas del conocimiento gastronómico, enológico y agroalimentario con los siguiente temas: *“Beneficios de alimentos fermentados en la salud”, “Jugando con el Sr. Parra”, “Sembrando vida”, “Principales plagas y enfermedades de la vid”, “Vegetarianizando tu vida”, “¡Residuos con Sabor!,y “El micromundo invisible de tu esponja”*. Paralelamente, la FEG tuvo presencia en el Foro en el Programa Oficial con los talleres: Wine Folly, Sabores Mágicos y Mi Libro de Recetas Familiares.





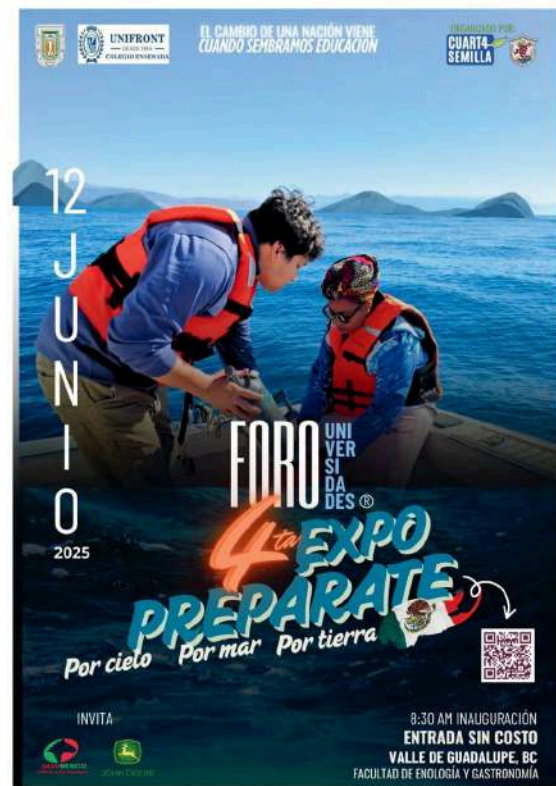
En total, participaron trece docentes de la Facultad de Enología y Gastronomía, quienes lideraron las sesiones formativas en ambos espacios. Además, se contó con la valiosa colaboración de **41 estudiantes de ambos programas educativos que apoyaron en tareas logísticas, atención al público**, dinámicas interactivas y montaje de materiales, consolidando una experiencia de aprendizaje integral tanto para los asistentes como para los propios universitarios.





4to Foro Expo Prepárate en Unidad El Porvenir

Evento realizado el **12 de junio** en colaboración con el Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario (CBTA) 323, en el que participaron diversas **universidades** como UNID, UNIFRONT CBTA, Instituto Aeronáutico y **UABC**, a través de sus **Escuelas y Facultades** ubicadas en el campus Ensenada, con el objetivo de promover las carreras que se ofertan en la región a niveles educativos previos de la localidad, logrando una **afluencia de más de 350 estudiantes e integrantes de las comunidades de Francisco Zarco y El Porvenir**.





Estrategia 9. Impulsar la integración de la perspectiva de la sustentabilidad al quehacer de la UABC como un programa de la agenda institucional acorde a los ODS - siendo prioritaria la atención del cambio climático, para favorecer los procesos y enfoques trans e interdisciplinarios aplicados a la producción y el consumo responsable.

Acción 6. En colaboración con otras dependencias, desarrollar proyectos de extensión y vinculación para promover acciones de formación relacionadas con los ODS, dirigidos a la comunidad universitaria y niveles educativos previos como a organizaciones de los sectores público, privado y social.

Convocatoria de Almuerzos Saludables

Como parte de las actividades impulsadas en colaboración con la Red de Expertas y Expertos para la Sustentabilidad Universitaria, a través del componente Universidad Saludable, se creó el Concurso de Recetas para Almuerzos Saludables. Esta iniciativa tuvo como objetivo fomentar hábitos alimenticios saludables entre la comunidad universitaria, promover la creatividad e innovación culinaria, así como fortalecer el sentido de comunidad y pertenencia en la Universidad Autónoma de Baja California.



La convocatoria recibió un total de 165 recetas, distribuidas en tres categorías: 66 en almuerzos fríos, 60 en almuerzos calientes y 39 en bebidas frías o calientes. Participaron 189 integrantes de la comunidad universitaria, entre ellos 140





estudiantes, 47 docentes y 2 integrantes del personal administrativo.

Cabe destacar la participación de estudiantes de la Facultad de Enología y Gastronomía, ya que **cuatro alumnas del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía resultaron premiadas en las categorías de almuerzos fríos y bebidas frías o calientes.** Asimismo, tres docentes de la facultad colaboraron activamente en el diseño de la convocatoria, así como en el seguimiento y evaluación de las recetas presentadas.

Prioridad 5. Gestión y Financiamiento

Con la prioridad institucional Gestión y Financiamiento, la Facultad de Enología y Gastronomía busca dar continuidad y cumplimiento a las prioridades institucionales 1.-Aprendizaje integral y a lo largo de la vida, 2.- Investigación e innovación, 3.- Bienestar de la comunidad universitaria, 4.- Desarrollo regional e internalización, como lo menciona el PDI para una implementación de una gestión ágil, flexible y transparente, estableciendo los canales efectivos de comunicación entre las instancias correspondientes para asegurar el financiamiento para cumplir el desarrollo de las actividades de la facultad.

Por ello se realizaron las gestiones ante las instancias correspondientes para cumplir con la misión de la UABC la cual es contribuir en el desarrollo inclusivo y sostenible, al bienestar de la sociedad bajacaliforniana, la nación y del planeta, a través de la formación integral de profesionistas, de investigadoras, investigadores y ciudadanía comprometida con una cultura democrática; así como a la generación y difusión de la cultura, del conocimiento y de las tecnologías.

Estrategia 1. Implementar una gestión oportuna, flexible, transparente y sostenible que brinde soporte y asegure el financiamiento de las funciones sustantivas de la universidad.

Plazas PTCs y TATC´s





Acción 3. Estimular la excelencia en la gestión universitaria a través de la evaluación de organismos externos y la implementación de mecanismos de mejora continua.

Informe de avances en la implementación de acciones SEAES



En la Facultad de Enología y Gastronomía, se llevaron a cabo diversas acciones orientadas al cumplimiento de los lineamientos establecidos por el Sistema de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (SEAES), con el objetivo de **fortalecer la calidad educativa** y garantizar el cumplimiento de los estándares en las funciones sustantivas institucionales.

Entre las **actividades realizadas**, resalta el **análisis de las condiciones institucionales vinculadas con las directrices de equidad de género, inclusión, innovación, responsabilidad social, interculturalidad y excelencia educativa**. Asimismo, se promovió la **participación de la comunidad docente y administrativa en procesos de autoevaluación y mejora continua**, de acuerdo con lo establecido en el instructivo SEAES.

Estas acciones forman parte del compromiso de la FEG con los procesos de mejora continua y la consolidación de una cultura de calidad que responda a las necesidades del entorno y de los estudiantes, alineándose con las prioridades estratégicas de la Universidad Autónoma de Baja California.





Acción 2. Fortalecer la formación y capacitación del personal administrativo y de servicios de la institución para que cuenten con las competencias adecuadas para realizar sus actividades.

Capacitación docente y administrativos

A través de la **Coordinación de Recursos Humanos**, mensualmente informa de la programación mensual de curso de capacitación tales como herramienta Google, taller: protocolo y organización de eventos universitarios”, actualización de ortografía y redacción, entre otros, de igual manera el **Departamento de Planeación y proyectos del Campus** invitó a la facultad a fortalecer conocimientos en materia de protección civil, así, mismo, la FEG se ha preocupado por capacitar al personal inscrito en la facultad, capacitando a **22 académicos y 21 administrativos**, que **destacan temas para el cumplimiento de las normas mexicanas NOM** tales como el curso de **manejo y uso de extintores**, , **sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo**, **equipos sujetos a presión**, **brigadas de primeros auxilios**, **manejo de google drive para fortalecer en el almacenamiento en la nube** compartir documentación para fines administrativos, con un grado de cumplimiento satisfactoriamente con la prioridad Desarrollo regional e internacionalización y prioridad Bienestar de la comunidad universitaria estrategia 3 acción 2 que enfatiza incentivar la formación y capacitación del personal académico, administrativo y de servicios como una vía de desarrollo profesional .

Acción 4. Analizar, evaluar, reorganizar, simplificar y eficientizar los procesos administrativos de la universidad bajo un enfoque organizacional ágil y esbelto, considerando los aspectos normativos.





Planes de trabajo

Para dar cumplimiento al artículo 132 y 134 fracciones XVII y XVIII del Estatuto General de la Universidad Autónoma de Baja California. En tiempo y forma al proceso de Administración de Riesgos 2025 de la Universidad Autónoma de Baja California, **se trabajó de manera colaborativa con personal de la FEG y auditoría Interna para la elaboración y seguimiento de la Matriz de Administración de Riesgos Institucionales (MARI) 2025,**

Manual organizacional

En la presente gestión se está llevando a cabo la evaluación y actualización del manual de funciones y procedimientos de la FEG, valorando las modificaciones pertinentes de la estructura organizacional, **implementación de procedimientos**, por ello se están llevando revisiones periódicas de su pertinencia y cumplimiento de acuerdo a la tabla 2.

Tabla 2, Seguimiento a la actualización del Manual de Organización y Procedimientos (MOyP)			
	Primera etapa Actualización	Segunda etapa Evaluación	Tercera Etapa Envío a Planeación y Proyectos del Campus
Diagnóstico de funciones	Agosto 2024	Noviembre 2025	Febrero 2026
Diagnóstico de perfil de puesto	Agosto 2024	Noviembre 2025	Febrero 2026





Creación de procedimientos	Agosto 2024	Noviembre 2025	Febrero 2026
----------------------------	-------------	----------------	--------------

Acción 8. Fortalecer la formación y capacitación de directivos y mandos medios de la institución, para que cuenten con las competencias adecuadas para realizar sus actividades.

Capacitaciones

Con la adquisición de herramientas informáticas, se programó un curso de capacitación para el mes de septiembre para el uso del software denominado Soft restaurant para los responsables de la licenciatura de Gastronomía, de igual manera se invitó a docentes que imparten asignaturas relacionadas con el tema.

Estrategia 2. Implementar un modelo de gobernanza digital y de calidad de datos para eficientizar los procesos administrativos y académicos, potenciando la disponibilidad, funcionalidad, integridad y seguridad de las fuentes de datos institucionales.

Acción 1. Analizar, actualizar, integrar y socializar los sistemas de información que apoyan los procesos académicos y administrativos para el cumplimiento de los objetivos y metas institucionales.

Base de datos Indicadores FEG

En la FEG se actualizó la base de datos compartida con las diferentes áreas de responsabilidad y coordinaciones en donde semestralmente se captura la información de indicadores asociados a las metas institucionales y de unidad académica, a los compromisos ante organismos acreditadores, planes de mejora, presupuestación y de transparencia. La alimentación de este documento facilita la comunicación de resultados y reportes, así como el análisis de la información.





Acción 4. Evaluar, actualizar y dar seguimiento al Plan de Fortalecimiento de la Infraestructura Tecnológica (cómputo y telecomunicaciones), para lograr un desempeño óptimo y seguro de los servicios y sistemas institucionales.

Adquisición de licencias de software

La adquisición de licencias de software ofrece a la facultad un apoyo en el ámbito educativo mejorando la enseñanza y el aprendizaje a lo largo de la vida, por ello, la FEG en conjunto con el personal académico optaron por continuar adquiriendo suscripción anual a la plataforma ZOOM como apoyo y ahorro en los talleres, seminario y coloquios a distancia o en formato híbrido. Asimismo se adquirió la licencia bianual del software soft-restaurant como apoyo en varias unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Gastronomía. Lo anterior, con una inversión aproximada de 30,000.00 pesos.

Estrategia 3. Fortalecer el financiamiento integral de la institución mediante el incremento de ingresos propios, la gestión y el ejercicio oportuno y responsable de los recursos, atendiendo las actividades de fiscalización.

Acción 1. Impulsar una iniciativa institucional para incrementar y diversificar la generación de ingresos propios de manera transversal e integral, mediante el desarrollo de estructuras, incentivos y lineamientos que motiven y coordinen a las dependencias administrativas y unidades académicas.

Ejercicio de recurso

Para llevar a cabo las actividades y poder ofrecer los servicios a la comunidad universitaria que pertenece a la facultad, en la Tabla 3 se muestran los ingresos otorgados por la Coordinación de Presupuestos





para el periodo 2025, de acuerdo con las metas y necesidades de la facultad apegados con los objetivos, estrategias y acciones comprometidas en el PDI 2023-2027 y con los Planes de Desarrollo de la facultad. Se hace mención que su ejercicio es de acuerdo a los ingresos recaudados.

Tabla 3. Techos financieros los cuales se ejercen de acuerdo a los ingresos recaudados		
Código programático	Nombre del código programático	Asignado
880	APOYO ADMINISTRATIVO - FAC. DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA ENS	\$985,301.00
7118	INGRESOS POR CUOTAS INSUMOS DE COCINA/08	\$1,800,000.00
7120	ING. POR CURSOS INTERSEMESTRALES - ENOLOGÍA ENS/07	\$11,900.00
7122	INGRESOS DIVERSOS - ENOLOGÍA Y GASTRON. ENS/06	\$45,000.00
7123	APLIC. ING. CUOTAS ESPECÍFICAS - ENOLOGÍA ENS/06	\$1,092,905.00
7106	INGRESOS UNISER - FAC. DE ENOLOGIA Y GASTRONOMIA /23	\$30,000.00
7108	DONATIVOS - FAC. DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA /23	\$10,000.00
7125	CUOTAS FORMACIÓN INTEGRAL - ESC. ENOLOGÍA ENS/07	\$72,760.00





7121	APLIC. INGRESOS DE SORTEOS - ESC. ENOLOGÍA ENS/07	\$247,017.60
7104	INGRESOS DE MOVILIDAD ESTUDIANTIL - ENOLOGÍA/10	\$31,992.66
7124	INGRESOS ESPECIALIDAD EN ENOLOGÍA ENS/07	\$40,000.00
7425	INGRESOS LICENCIATURA EN ENOLOGÍA /19	\$479,514.55
7109	INGRESOS MAESTRÍA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	\$145,678.90
	Total	\$5,392,069.76

Acción 3. Gestionar recursos procedentes de fondos extraordinarios nacionales e internacionales para el desarrollo de las capacidades académicas, la infraestructura educativa y las funciones sustantivas de la institución. Ingresos extraordinarios (intransferibles)

Fondos extraordinarios

Tabla 5 Desglose de recurso extraordinario			
		Asignado	Ejercido
Mantenimiento a Infraestructura		1,846,632.58	1,147,277.74
Universidad limpia		\$483,000.00	\$112,840.69
Honorarios		\$2,925,461.52	\$1,231,168.03





Oficio 468 pavimento estacionamiento		\$680,554.81	\$177,463.44
Oficio 470 jardín desértico, ductos de campana,		292,829.12	286,474.47
Oficio 471 equipo agropecuario		1,377,400.00	En licitacion
Oficio 472 sistema de riego		1,946,334.42	0.00
		9,552,212.45	2,956,054.35

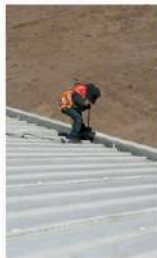
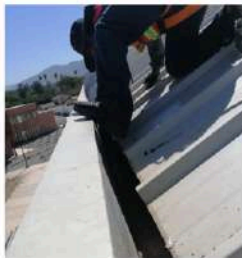
Evidencia mantenimiento infraestructura

Impermeabilización edificio aulas Unidad Porvenir



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

ENS-CON-RF-025-2025 - IMPERMEABILIZACIÓN DEL AREA DE DIRECCIÓN.



1.1 LIMPIEZA DE CANALETA Y BAJANTES PLUVIALES, INCLUYE: RETIRO DE RESIDUOS FUERA DE LA UNIDAD ESCOLAR, MATERIAL, HERRAMIENTA Y EQUIPO NECESARIO PARA SU EJECUCIÓN EL ALTUA MAYOR A 10 METROS.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

ENS-CON-RF-025-2025 - IMPERMEABILIZACIÓN DEL AREA DE DIRECCIÓN.



1.3 SELLADO PERIMETRAL DE VENTANAS EN FACHADA POSTERIOR DEL EDIFICIO, INCLUYE: LIMPIEZA DE SUPERFICIE, COLOCACIÓN DE SIKAFLEX 1A, ELEVADOR ARTICULADO, EQUIPO DE SEGURIDAD, MANO DE OBRA Y HERRAMIENTA NECESARIA PARA SU EJECUCIÓN, TRABAJOS AYORES A 12M.





Reparación cerco perimetral unidad Porvenir



Mantenimiento a biodigestor descarga de aguas residuales Unidad Porvenir

AIA PURITEC S. de R.L. de C.V.

ALBERTO DE LA ROSA Y RAMÍREZ, PRESIDENTE
ALBERTO FERRAZ GARCÍA, ADMINISTRADOR
DE UNIDAD PORVENIR

ASUNTO: MANTENIMIENTO DEL BIODIGESTOR DE AGUAS RESIDUALES

OBJETIVO: MANTENER EL BIODIGESTOR EN BUENAS CONDICIONES DE OPERACIÓN Y EVITAR LA CONTAMINACIÓN DEL ENTORNO.

DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS REALIZADOS:

1. Limpieza de la cámara de fermentación.
2. Limpieza de la cámara de digestión.
3. Limpieza de la cámara de almacenamiento.
4. Limpieza de la cámara de sedimentación.
5. Limpieza de la cámara de flotación.
6. Limpieza de la cámara de separación de sólidos.
7. Limpieza de la cámara de separación de líquidos.
8. Limpieza de la cámara de separación de gases.
9. Limpieza de la cámara de separación de cenizas.
10. Limpieza de la cámara de separación de lodos.
11. Limpieza de la cámara de separación de escumas.
12. Limpieza de la cámara de separación de aceites.
13. Limpieza de la cámara de separación de metales pesados.
14. Limpieza de la cámara de separación de nutrientes.
15. Limpieza de la cámara de separación de otros contaminantes.

El presente documento tiene como objetivo informar a los señores directivos de la Unidad Porvenir sobre los trabajos realizados en el biodigestor de aguas residuales, así como el estado actual del mismo.

Respecto al estado actual del biodigestor, se puede concluir que se encuentra en buenas condiciones de operación, cumpliendo con los requisitos establecidos en el proyecto de construcción.

Se recomienda continuar con el mantenimiento preventivo del biodigestor, así como la limpieza de las cámaras de separación de sólidos y líquidos, para garantizar su correcto funcionamiento.

Atentamente,
M.C. Sergio Rodríguez
Ingeniero Civil



PHOTOGRAFÍAS

MANTENIMIENTO DEL BIODIGESTOR

REVISIÓN DEL ESTADO DEL BIODIGESTOR DE AGUAS RESIDUALES

REVISIÓN DEL ESTADO DEL BIODIGESTOR DE AGUAS RESIDUALES

Mantenimiento del biodigestor de aguas residuales en la Unidad Porvenir.

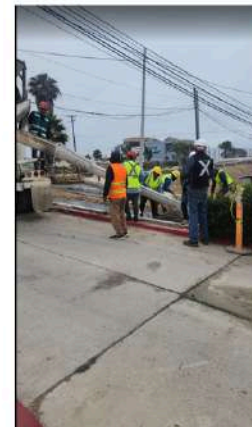




Jardín desértico restaurante y nivelación de grava lado lateral edificio aulas Unidad Porvenir



Reparación de las losas de concreto de la calle de entrada y salida de la FEG Unidad Sauzal





Señalización cajones de estacionamiento Unidad Porvenir



Como se muestra en la Tabla 5 Recurso extraordinario , **se hace mención que a finales del 2024 se realizaron gestiones con el Sr. Rector para solicitar apoyo de recursos financieros con el propósito de cumplir con las metas establecidas en la facultad, y cumplir con la prioridad 1 Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida, se solicitó la inversión de \$3,323,734.42 para la construcción y diseño del viñedo experimental que será para beneficiar a la población estudiantil de la licenciatura de Enología, la cual consiste en la adquisición de equipo agropecuario, Instalación de sistema de riego, que actualmente están en proceso de adquisición** a través del procedimiento que indique el departamento de Servicios Administrativos, se estima la puesta en marcha el viñedo experimental para diciembre del 2025

Así mismo, **la gestión de recurso financiero intransferibles para cumplir con la prioridad 1 Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida el mantenimiento y conservación de la infraestructura de edificios, servicios de extintores, fumigaciones, recolección de basura, servicio de agua purificada, material de aseo y espacios comunes, el monto de \$1 846 632 58, de igual manera se**





Fondos extraordinarios a los que tuvo acceso la facultad de Enología y Gastronomía provienen principalmente de la fuente Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP), convocatoria de Movilidad Académica y recaudación **por venta de boletos del sorteos**, se destacan las siguientes:

Sorteos UABC

Con recurso de Sorteos 91, se adquirió equipamiento para las sala de usos múltiples unidad El Porvenir y los pasillos de laboratorios de producción unidad Ensenada, como que se aprecia en la tabla 6, se desglosa el equipo que beneficiara a los alumnos que consiste en bocinas amplificadas para equipar la sala de usos múltiples necesario para la impartición de clases a distancia, coloquios, examen de grados, así mismo se adquirieron bancas para el exterior de los laboratorios de producción esenciales para que los alumnos y alumnas esperen sentados para entrar a sus prácticas, las adquisiciones ascendieron a \$71,582.36, de esta manera se cumple con la prioridad 1 Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida

Tabla 6 Sorteos			
Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Gastado
7121	56703--AP-C3A4--Desarrollo, mantenimiento y actualización de plataformas y de sistemas informáticos institucionales.	1.2.4.2.1.1--Equipos y aparatos audiovisuales	\$20,767.32





7121	56706--AP-C4A3--Fortalecimiento y desarrollo de la planta docente y personal administrativo.	1.2.4.1.2.1--Muebles, Excepto de Oficina y Estantería	\$50,815.04
------	--	---	-------------

Recurso Estatal

Para fortalecer la enseñanza e investigación y cumpliendo con la prioridad

1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida y prioridad 2. Investigación e innovación, se realizaron adquisiciones con recurso estatal de equipamiento para laboratorios para la licenciatura de Enología Porvenir equipo de laboratorio para en el periodo 2024 se realizaron adquisiciones por \$5,592,883.95 y en el 2025 \$362,761.56.

Descripción	Subcuenta	2024	2025
Computadoras portátiles	1.2.4.1.3.3 - Equipo de Cómputo y Tecnología de la Información	66,895.57	
Horno de convección, estufon, plancha imperial, congelador y refrigerador	1.2.4.1.9.1 - Otros Mobiliarios y Equipos de Administración	790,160.96	191,467.28
Microscopios, termocicladores, microcentrífuga, autoclaves, espectrofotómetro, centrifugas, refractómetro	1.2.4.3.1.1 - Equipo Médico y de Laboratorio	2,372,594.50	125,579.28





Baño de flotación	1.2.4.3.2.1 - Instrumental médico y de laboratorio	1,318,134.00	45,715.00
Equipo de aire acondicionado	1.2.4.6.4.1 - Sistemas de Aire Acondicionado, Calefacción y de Refrigeración	1,045,098.92	
	Totales	5,592,883.95	362,761.56

Proyectos de Servicio Social 2025

Cumpliendo con la prioridad 3 bienestar de la comunidad universitaria **a través de la XXI Convocatoria de apoyo a Proyectos de Servicio Social 2025 docentes de la facultad fueron favorecida** para participar en el **proyecto Promoción de alimentación saludable en niños en edad escolar y adolescentes** a través de talleres culinarios, y **programas denominados Orientación Alimentaria y Deportiva en niños de primaria y Orientación alimentaria a comunidades de media y alta marginación**, en la tabla 7 se puede apreciar el monto de **171,077.40** que asignaron para llevar a cabo el proyecto, los cuales se ejerce la cantidad antes del 30 de noviembre del 2025 para cumplir con las actividades.

Tabla 7 Recurso proyecto servicio social Promoción de alimentación saludable

Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Pendiente por ejercer
----------------------------	------------------	---------------------	------------------------------





896	56679--B-C2A3--Fortalecimiento de los programas y esquemas de atención y seguimiento a las trayectorias escolares.	5.1.2.1.1.1--Materiales para oficina	\$9,000.00
896	56679--B-C2A3--	5.1.2.6.1.2--Combustibles	\$10,123.22
896	56679--B-C2A3--.	5.1.3.3.6.2--Servicios de impresión	\$5,000.00
896	56679--B-C2A3-	5.2.4.2.1.2--Becas económicas a estudiantes	\$119,754.18
896	56679--B-C2A3--s.	5.1.3.1.2.1--Gas butano y propano	\$1,000.00
896	56679--B-C2A3-s.	5.1.2.3.1.2--Productos alimenticios	\$25,000.00
896	56679--B-C2A3--	5.1.2.5.6.1--Fibras sintéticas, hules, plásticos y derivados.	\$1,200.00
		Totales	171,077.40

Acción 4. Promover la ejecución responsable del recurso financiero a través del establecimiento y seguimiento de las medidas de austeridad, ahorro y racionalización del gasto.





Aplicación de recurso

El buen manejo de los recursos ha ayudado a la adquisición de equipamiento y mantenimiento de infraestructura de aulas y laboratorios para poder llevar a cabo las actividades sustantivas. a los programas educativos de licenciatura y posgrado, en el ejercicio 2025 con recurso propio se llevaron a cabo las siguientes actividades

Equipamiento

En el periodo 2025 se llevó a cabo la adquisición por \$25,687.00 relativo a

Código Programático	Actividad	Descripción	Subsubcuenta	Monto
7118	56701--AP-C3A2-Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	Molino	1.2.4.1.9.1--Otros Mobiliarios y Equipos de Administración	\$15,392.92
7123	56701--AP-C3A2-Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	Congelador	1.2.4.6.9.2--Otros Equipos	\$10,295.42

congelador para el laboratorio de cocinas extensión San Felipe , y molino para nixtamal utilizado en laboratorio de producción Sauzal.





Molino y congelador para laboratorios de producción



De igual manera se llevó a cabo la adquisición de 30 licencias de Software **soft restaurant** , de esta manera se cumple con la prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida, estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.

Código Programático	Actividad	Descripción	Monto
---------------------	-----------	-------------	-------





7123	56702--AP-C3A3-A adquisición, actualización y mantenimiento de la infraestructura tecnológica.	Licencias bienales de software académico soft restaurant licenciatura gastronomía	\$18,650.00
------	---	--	-------------

Cumpliendo con la prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida, estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social, **un logro importante y necesario para fortalecer la impartición de prácticas de laboratorio de la licenciatura de Enología**, se realizó el **mantenimiento anual al aparato Anton Paar necesarios para los resultado óptimos de calidad del vino, así como la adquisición de suministro de materiales y químicos por un monto de \$323,238.34**

Programa	Actividad	Subsubcuenta	Gastado
7425	56686--B-C3A5--Espacios de convivencia que promuevan la identidad y pertenencia universitaria.	5.1.2.5.5.1--Materiales, accesorios y suministros de laboratorio	\$39,468.37
7425	56696--AP-C2A2--Mejora continua en los programas educativos de licenciatura y posgrado para asegurar la excelencia en la formación	5.1.2.5.1.1--Productos químicos básicos	128,911.43
7425	56696--AP-C2A2--Mejora continua en los programas educativos de licenciatura y	5.1.2.5.4.2--Instrumental al médico y de laboratorio menor	\$10,416.96





	posgrado para asegurar la excelencia en la formación		
7425	56696--AP-C2A2--Mejora continua en los programas educativos de licenciatura y posgrado para asegurar la excelencia en la formación	5.1.2.5.9.1--Otros productos químicos	\$48,931.82
7425	56701--AP-C3A2-Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.3.5.4.1--Instalación reparación y mantenimiento de equipo e instrumental médico y de laboratorio	\$95,509.76
			\$323,238.34

Infraestructura física

Respecto a la infraestructura física de la Facultad de Enología y Gastronomía cuenta con 2 unidades en Ensenada y una extensión de la licenciatura en Gastronomía ubicada en San Felipe, B.C. La Unidad Ensenada se integra por 3 edificios, 6 aulas móviles, áreas de estacionamiento, un viñedo; la Unidad El porvenir cuenta con 2 edificios que consiste en un edificio de aulas y laboratorios y otro edificio donde se localiza el futuro restaurante escuela, y área de estacionamiento, , en la extensión San Felipe se cuenta con un edificio que se comparte con la Facultad de Ciencias Administrativas de Mexicali,.

Como parte fundamental para el desempeño de las labores sustantivas es la conservación de las instalaciones y cumpliendo con la prioridad 1. Aprendizaje integral,





flexible y a lo largo de la vida, 3. Bienestar de la comunidad universitaria y 4. Desarrollo regional e internacionalización en lo cual **se invirtió un monto de \$621,194.34 para la conservación de los edificios, estacionamientos, y áreas comunes**, realizando trabajos de pintura, cancelería, contactos eléctricos, impermeabilización, reparaciones de muros en laboratorios de producción **y \$ 99,552.81 para elaboración de jardín de desierto para el área exterior del edificio del restaurante en la unidad el Porvenir**, los cuales se desglosan en la siguiente tabla

Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Comprometido (apartado)
880	56678--B-C2A2--Implementación de actividades enfocadas en fomentar la salud física y mental en la comunidad universitaria.	5.1.2.4.2.1--Cemento y productos de concreto	\$1,455.31
880	56686--B-C3A5--Espacios de convivencia que promuevan la identidad y pertenencia universitaria.	5.1.3.5.9.1--Servicios de jardinería	\$62,890.70
880	56687--B-C4A1--Construcción, ampliación y remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.6.1--Material eléctrico y electrónico	\$3,730.40
880	56687--B-C4A1--Construcción, ampliación y remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.8.1--Materiales complementarios	\$2,519.41
880	56687--B-C4A1--Construcción, ampliación y remodelación y	5.1.2.4.9.2--Otros materiales y artículos de construcción y reparación	\$5,306.78





	mantenimiento de infraestructura física.		
880	56688--B-C4A2-Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.3.5.1.1--Conservación de edificios, jardines y unidades deportivas	\$82,850.47
880	56688--B-C4A2-Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.2.4.6.1--Material eléctrico y electrónico	\$7,240.67
880	56745--DR-C7A3--Divulgación de productos innovadores derivados de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico.	5.1.3.5.9.1--Servicios de jardinería	\$36,662.11
7118	56695--AP-C2A1--Modificación, actualización y creación de programas educativos de licenciatura y posgrado en distintas modalidades.	5.1.2.4.3.1--Cal, yeso y productos de yeso	\$250.89
7118	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.1.1--Productos minerales no metálicos	\$5,954.48
7118	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.9.2--Otros materiales y artículos de construcción y reparación	\$2,087.76





7118	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.5.6.1--Fibras sintéticas, hules, plásticos y derivados.	\$35,823.31
7123	56688--B-C4A2--Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.2.4.7.1--Artículos metálicos para la construcción	\$5,933.57
7123	56690--B-C4A4--Participación de la comunidad universitaria en programas de protección civil y seguridad.	5.1.2.4.6.1--Material eléctrico y electrónico	\$2,074.38
7123	56690--B-C4A4--Participación de la comunidad universitaria en programas de protección civil y seguridad.	5.1.2.4.9.2--Otros materiales y artículos de construcción y reparación	\$37,273.76
7123	56695--AP-C2A1--Modificación, actualización y creación de programas educativos de licenciatura y posgrado en distintas modalidades.	5.1.2.4.8.1--Materiales complementarios	\$5,721.06
7123	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.2.1--Cemento y productos de concreto	\$1,950.21





7123	56701--AP-C3A2--Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.3.5.1.1--Conservación de edificios, jardines y unidades deportivas	\$405,047.87
7425	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.1.1--Productos minerales no metálicos	\$90.00
7425	56709--AP-C6A2--Desarrollo de programas de credenciales alternativas para la formación integral, la actualización y el empleo, en atención	5.1.2.5.6.1--Fibras sintéticas, hules, plásticos y derivados.	\$7,817.98
7425	56700--AP-C3A1--Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.4.4.1--Madera y productos de madera	\$8,066.33
			\$720,747.15





Mantenimiento equipo de laboratorio Porvenir

Para la conservación de equipos de la facultad se invirtió 212,714.63 para mantenimiento de refrigeradores, aires acondicionados, horno de convección, rational, estufas, máquinas espresso, .limpieza de campanas de cocina,

Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Comprometido (apartado)
7109	56723--II-C2A2--Difusión y divulgación de productos de investigación y desarrollos tecnológicos mediante la participación de la comunidad	5.1.3.5.2.1--Instalación reparación y mantenimiento de mobiliario y equipo de administración	\$26,535.60





7118	56700--AP-C3A1-- Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.3.5.2.1--Instalación reparación y mantenimiento de mobiliario y equipo de administración	\$101,995.20
7118	56700--AP-C3A1-- Construcción, ampliación, remodelación y mantenimiento de infraestructura física.	5.1.2.9.3.1--Refacciones y accesorios menores de mobiliario y equipo de administración, educacional	\$8,457.48
7123	56688--B-C4A2-- Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.3.5.2.1--Instalación reparación y mantenimiento de mobiliario y equipo de administración	\$59,274.00
7123	56732--DR-C2A1--Alianzas estratégicas con empresas e instituciones nacionales e internacionales para consolidar la formación de	5.1.3.2.3.1--Arrendamiento de mobiliario y equipo de administración, educacional, recreativo y de bi	\$12,882.18
7123	56746--DR-C8A1--Impleme ntación de acciones orientadas al cuidado del medio ambiente.	5.1.3.2.3.1--Arrendamiento de mobiliario y equipo de administración, educacional, recreativo y de bi	\$3,570.17
			212,714.63

De igual manera como se muestra en la tabla 8 y **cumplir con la prioridad 4 Desarrollo regional e internacionalización se otorgó apoyo económico por un monto por \$51,820.00 para alumnos y alumnas aceptados en la convocatoria XXIX Verano de Investigación Científica del Pacífico 2025 (Programa DELFÍN), programa de intercambio estudiantil 2025 y participantes en convocatorias internas.**





Tabla 8 Apoyo económico a estudiantes				
Descripción	Apoyo otorgado	Beneficiario	Programa	Subcuenta
Apoyo intercambio estudiantil	\$2,000.00 C/U	Yael Tamara García Villarino Erick Darien Cortez Márquez Alejandro Serrato Castro José Gael Alanis Gonzalez Paula Daniella Salazar Carballido Katherine Gabriela Alarcon Gonzalez Xiomara Estefania Barriga López Fernanda Mendieta Soto Iliana Gonzalez Gerardo Rebeca Lerma García	7125	5.2.4.2.1.2 Becas económicas y otras ayudas
Apoyo económico 1er lugar concurso ceviche	\$3,000.00	Yael Iñiguez Martinez	7125	5.2.4.1.1.3--Otras ayudas





Apoyo económico 2do lugar concurso ceviche	\$1,500.00	Brandon Nicolas Albañez R.	7125	5.2.4.1.1.3--Otras ayudas
Apoyo económico 3er lugar concurso ceviche	\$500.00	Mariel Diaz Montoya	7125	5.2.4.1.1.3--Otras ayudas
Programa Delfin	\$8,940.00 C/U	Alexandra Rodriguez Fabela Pedro Alberto Delgado Pedrin Hanna Mariel Barron Renteria	7125	5.2.4.2.1.2 Becas económicas y otras ayudas

Intersemestrales

En las unidades de aprendizaje que se imparten durante un lapso que comprende la conclusión de un periodo de clases y el inicio del período siguientes , para cumplir con la prioridad 1 Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida la facultad **impartieron 4 intersemestrales desayunos, repostería avanzada y confitería y chocolatería**

Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Comprometido (apartado)
7120	56696--AP-C2A2--Mejora continua en los programas educativos de licenciatura y posgrado para asegurar la excelencia en la formación	5.1.1.3.4.1--Compensación por trabajos especiales	\$24,000.00





Para el bienestar estudiantil se llevó a cabo la adquisición de mesas, sillas para habilitar la terraza y explanada para que los alumnos y alumnas tengan espacios confortables, así como reemplazo de pizarrones en los salones de clase, para ello se invirtió \$81,752.37

Descripción de la Unidad	Código Programático	Actividad	Subsubcuenta	Comprometido (apartado)
Sillas, mesas para terraza, sillas y	7118	56709--AP-C6A2--De sarrollo de programas de credenciales alternativas para la formación integral, la actualización y el empleo, en atención	5.1.2.1.1.3--Otr os equipos menores diversos	\$53,505.96
Sillas secretariales, escritorio, pizarrones	7123	56702--AP-C3A3-- Adquisición, actualización y mantenimiento de la infraestructura tecnológica.	5.1.2.1.1.2--Equi pos menores de oficina	\$23,935.05
Mesas para explanada	7123	56734--DR-C3A1--Co nsolidación de la red de egresados.	5.1.2.1.1.3--Otr os equipos menores diversos	\$4,311.36
			Total	\$81,752.37





Se realizó el mantenimiento preventivo y correctivo de los vehículos de la facultad invirtiendo \$35,000.00MX cumpliendo la prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida.

Actividad	Subsubcuenta	Comprometido (apartado)
56701--AP-C3A2-- Adquisición, reparación y mantenimiento de equipamiento.	5.1.3.5.5.1--Reparación y mantenimiento de equipo de transporte	\$35,000.00

Cumpliendo con las prioridades 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida, estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social **y la Prioridad 3** Desarrollo Regional, **para llevar a cabo la prácticas de laboratorios de producción y vinificación se realizó la compra de insumos por \$1,039,025.01.**

Código	Actividad	Subsubcuenta	Gastado
--------	-----------	--------------	---------





Programático			
7118	56696--AP-C2A2--Mejora continua en los programas educativos de licenciatura y posgrado para asegurar la excelencia en la formación	5.1.2.3.1.2--Productos alimenticios	\$777,453.42
7118	56737--DR-C5A1--Colaboración con instituciones académicas y organizaciones internacionales reconocidas por su excelencia para	5.1.2.3.1.2--Productos alimenticios	\$101,926.59
7123	56746--DR-C8A1--Implementación de acciones orientadas al cuidado del medio ambiente.	5.1.2.3.1.3--Productos agropecuarios y forestales adquiridos como materia prima	\$102.00
7425	56709--AP-C6A2--Desarrollo de programas de credenciales alternativas para la formación integral, la actualización y el empleo, en atención	5.1.2.3.1.2--Productos alimenticios	\$159,543.00
		Total	1,039,025.01

Estrategia 5. Fortalecer entre la comunidad universitaria la transparencia y la rendición de cuentas, para una gestión eficiente y al servicio de la comunidad universitaria y de la sociedad.

Acción 5. Impulsar mecanismos de transparencia y rendición de cuentas por parte de las autoridades universitarias.





Reportes de Transparencia

En apego a las políticas de transparencias institucionales, la Facultad elabora reportes trimestrales con seguimiento de la Unidad de Transparencia y acceso a la información pública de la UABC, de igual manera la rendición de informes anuales de gestión por parte de las autoridades universitarias en apego al Artículo 148 fracción XII del Estatuto General de la UABC.

Agradecimiento especial

*Mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que sumaron esfuerzos: alumnos, docentes, directivos, personal administrativo y de servicios, para el logro de cada una de estas metas. Con su trabajo y dedicación seguirán impulsando el desarrollo nuestra facultad con **Compromiso** y **Pasión**.*

