



FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

"2022, año de la erradicación de la violencia contra las mujeres en Baja California"

OFICIO No. 215/2022-1

DR. DANIEL OCTAVIO VALDEZ DELGADILLO

RECTOR DE LA U.A.B.C.

Presente.-

Sirva el presente para enviar a usted un cordial saludo, así mismo aprovecho el presente y con fundamento en el Art. 148 fracc. XI del Estatuto General de la UABC y el Art. 10 del Reglamento de Planeación de la Universidad Autónoma de Baja California, me permito hacer llegar el Plan de Desarrollo de la Facultad de Enología y Gastronomía para el periodo 2021 – 2025 para su revisión y si usted considera pertinente su aprobación para poder ser presentado a los miembros de nuestra Unidad Académica y reforzar el trabajo colaborativo encaminado al cumplimiento de los objetivos Institucionales.

Agradezco de antemano la atención que le sirva brindar al presente y quedo a sus apreciables órdenes.

ATENTAMENTE,

Ensenada, Baja California a 30 mayo de 2022.

"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE"

DIRECTOR

M.A. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA



FACULTAD DE ENOLOGÍA
Y GASTRONOMÍA
ENSENADA, B.C.

Vo. Bo.

DR. DANIEL OCTAVIO VALDEZ DELGADILLO
RECTOR



C.c.p.- Dr. Joaquín Caso Niebla. Coord. General de la Oficina de Planeación y Desarrollo Institucional.
Minutario
Archivo

AJH

Universidad Autónoma de Baja California



Plan de Desarrollo de la Facultad de Enología y Gastronomía

DIRECTORIO

Dr. DANIEL OCTAVIO VALDEZ DELGADILLO
Rector

DR. LUIS ENRIQUE PALAFOX MAESTRE
Secretario General

DRA. MÓNICA LACAVEX BERUMEN
Vicerrectora Campus Ensenada

M.A. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ
Director de la Facultad de Enología y Gastronomía

M.F. ELVA SALDAÑA ÁLVAREZ
Subdirectora de la Facultad de Enología y Gastronomía

Tabla de Contenido

Introducción	8
Calidad y Pertinencia de la Oferta Educativa	9
Proceso Formativo de los Estudiantes	11
Modalidades de Aprendizaje con Valor en Créditos	11
Servicio Social Comunitario	12
Servicio Social Profesional	14
Becas	16
Atención a Estudiantes en Desventaja y Condiciones de Vulnerabilidad	16
Tutorías	17
Orientación Educativa y Psicopedagógica	18
Oferta de Cursos de Lenguas Extranjeras	19
Emprendimiento	20
Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional	21
Programa de Valores	22
Certificación del Egreso (Exámenes Generales de Egreso EGEL- CENEVAL)	23
Eficiencia Terminal	24
Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación	27
Proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico	27
Investigación Vinculada	34
Financiamiento para la Investigación	37
Convocatoria con Financiamiento Externo	39
Producción Académica	41
Extensión y Vinculación	49
Presencia en la Comunidad	49
Actividades Orientadas a la Divulgación de la Ciencia	51
Conferencias	56
Actividades Culturales	57
Actividades Deportivas	58
Convenios de Vinculación con los Sectores Público, Privado y Social	59
Educación Continua	59
Internacionalización	64

Redes de Colaboración con Otras IES en el Contexto Internacional	64
Desarrollo Académico	68
Distribución del Personal Académico por Nombramiento y Tiempo de Dedicación	68
Nivel del Perfil de Habilitación del Personal Académico (grado académico, reconocimiento PRODEP, SNI).....	70
Cuerpos Académicos	71
Formación y Actualización Docente.....	71
Cultura Digital	73
Estado que Guarda la Infraestructura Tecnológica en el Campus	73
Infraestructura, Equipamiento, y Seguridad	80
Organización y Gestión Administrativa.....	83
Estructura Organizacional:.....	83
Estado de los Procesos y Procedimientos Administrativos	84
Certificación de Procesos Administrativos	84
Capacitación del Personal Administrativo y de Servicios	85
Clima Organizacional	85
Cuidado del Medio Ambiente	86
Programa Cero Residuos	86
Gobernanza Universitaria, Transparencia y Rendición de Cuentas.....	88
Análisis de Fortalezas y Debilidades de la FEG	92
Plan de Trabajo de la Facultad de Enología y Gastronomía	94
Estructura Organizacional.....	102
Misión, Visión, y Valores Institucionales	103
Misión	103
Visión.....	103
Valores Institucionales.....	105
Mecanismos de Seguimiento y Evaluación.....	106
Referencias	107

Índice de tablas

Tabla 1 Evolución de la matrícula escolar de los programas educativos de licenciatura y posgrado en la FEG.....	9
Tabla 2 Estudiantes Asignados de SSC en 2022.....	12
Tabla 3 Estudiantes asignados de SSC en 2021.....	12
Tabla 4 Estudiantes asignados de SSC en 2020.....	13
Tabla 5 Estudiantes asignados de SSC en 2019.....	13
Tabla 6 Estudiantes asignados SSC en 2018.....	13
Tabla 7 Estudiantes asignados de SSC en 2017.....	14
Tabla 8 Estudiantes asignados a programas de SSP en 2022.....	14
Tabla 9 Estudiantes asignados a programas de SSP en 2021.....	15
Tabla 10 Estudiantes asignados de SSP en 2020.....	15
Tabla 11 Estudiantes asignados de SSP en 2019.....	15
Tabla 12 Estudiantes asignados de SSP en 2018.....	15
Tabla 13 Estudiantes asignados de SSP en 2017.....	16
Tabla 14 Estudiantes identificados con algún tipo de discapacidad y situación de vulnerabilidad.....	16
Tabla 15 Oferta de cursos optativos de inglés.....	20
Tabla 16 Comportamiento de la matrícula en los cursos optativos de inglés en la FEG.....	19
Tabla 17 Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional.....	22
Tabla 18 Involucrados en las Actividades del Programa de Valores.....	23
Tabla 19 Porcentaje de Estudiantes en la Certificación del Egreso Expresado en %.....	23
Tabla 20 Generaciones de Egreso de la Licenciatura en Gastronomía.....	24
Tabla 21 Actividades de Egresados y Publicaciones.....	25
Tabla 22 Proyectos de Investigación que Cuentan con Recursos Económicos.....	28
Tabla 23 Proyectos vigentes registrados en la UABC por Unidad Académica.....	29
Tabla 24 Proyectos de investigación que cuentan con Recursos Económicos.....	30
Tabla 25 Proyectos vigentes registrados en la UABC por Unidad Académica.....	32
Tabla 26 Proyectos de Investigación con Redes de Colaboración.....	33
Tabla 27 Vinculación formal.....	34
Tabla 28 Vinculación no formal.....	35
Tabla 29 Financiamiento para la Investigación.....	38
Tabla 30 Libros con ISBN:.....	41
Tabla 31 Capítulos de Libro.....	42
Tabla 32 Artículos Científicos.....	43
Tabla 33 Otros medios de divulgación.....	45
Tabla 34 Conferencias.....	48
Tabla 35 Impacto de las Actividades de Vinculación a Nivel Local, Nacional, e Internacional...50	50
Tabla 36 Actividades Orientadas a la Divulgación de la Ciencia.....	52
Tabla 37 Medios de Difusión del Quehacer Científico de la FEG.....	53
Tabla 38 Conferencias y Docentes Participantes.....	56
Tabla 39 Actividades Culturales.....	57
Tabla 49 Actividades Deportivas.....	58

Tabla 41	Convenios de Vinculación.....	59
Tabla 42	Oferta de cursos y talleres de enología y gastronomía	60
Tabla 43	Participantes del Programa de Movilidad Académica.....	64
Tabla 44	Distribución del personal académico.....	68
Tabla 45	Integrantes del Cuerpo Académico de Enogastronomía	71
Tabla 46	Infraestructura Tecnológica en la FEG.....	73
Tabla 47	Total de notas informativas y boletines de prensa de la EEG/FEG	74
Tabla 48	Medios de Comunicación Locales y Digitales	75
Tabla 49	Entrevistas en Medios de Comunicación y Digitales. Ruedas de prensa 2017-2021..	76
Tabla 50	Redes Sociales de la FEG	76
Tabla 51	Infraestructura y Equipamiento	80
Tabla 52	Acervo Bibliográfico	81

Índice de figuras

Figura 1 Relación de OMAS de la Facultad de Enología y Gastronomía (ciclo escolar 2017-1-2022-1)	11
Figura 2 Totalidad de tutores en la FEG en la Licenciatura en Gastronomía.....	17
Figura 3 Totalidad de tutores en la FEG en la Licenciatura en Enología.	17
Figura 4 Totalidad de estudiantes de la FEG en el curso de inducción.	19
Figura 5 Unidades académicas y cantidad de equipos participantes.....	21
Figura 6 Estructura Organizacional en la FEG	83

Introducción

En apego al artículo 10 del Reglamento de Planeación de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), en la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se construyó el presente Plan de Desarrollo con el fin de lograr un instrumento orientador en el que se sustentan los fines de la gestión administrativa y académica para el periodo 2021-2025. En la elaboración y presentación de este documento se siguieron los lineamientos indicados por la Coordinación General de Planeación y Desarrollo Institucional. Asimismo, el presente documento se fundamenta en la Ley Orgánica de la Universidad; el Estatuto General; el Estatuto del Personal Académico; el Estatuto Escolar; y el Modelo Educativo.

El contenido medular de este Plan de Desarrollo incluye el establecimiento de objetivos y estrategias a alcanzar en la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) Campus Ensenada, los cuales están alineados a los señalados en el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) 2019-2023; dado lo anterior, sobresale que uno de los principales insumos de este documento fue la identificación de las fortalezas y debilidades que proporcionan sustento a la planeación de estrategias efectivas para contribuir al logro de los objetivos y estrategias institucionales, por lo que su construcción involucró el análisis de diversos indicadores relacionados con la calidad educativa, el proceso formativo, la investigación, la vinculación, el personal académico, la internacionalización, la cultura digital, la comunicación, la infraestructura y equipamiento, la gestión organizacional, el cuidado del medio ambiente y la gobernanza universitaria, lo que a su vez permitió conocer la situación actual de la FEG. Al mismo tiempo, se propone que, el desarrollo de las estrategias y acciones definidas para el presente periodo de gestión, se lleve a cabo considerando los valores universitarios plasmados en el código de ética de la Universidad.

Finalmente, conviene señalar que, en el último apartado de este documento se describen los mecanismos de seguimiento y evaluación, a través de los cuales se plantea apoyar el proceso para valorar el cumplimiento de los objetivos y estrategias incluidos en el presente Plan de Desarrollo, entre los que sobresalen, la conformación de grupos técnicos de seguimiento; revisiones semestrales con los coordinadores de programas educativos y de áreas relevantes a la vida académica; presentación de informes anuales por parte de la dirección, transparencia en el proceso de comunicación al respecto del cumplimiento de los objetivos propuestos, ante cualquier miembro de la comunidad universitaria, por mencionar algunos de los más significativos.

Calidad y Pertinencia de la Oferta Educativa

El aseguramiento de la calidad y la pertinencia de los programas de licenciatura y posgrado son objetivos prioritarios dentro del plan de desarrollo de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG). Ambos criterios son esenciales para adecuar la oferta educativa, no sólo a las demandas de los sectores público, privado y social, sino también al proyecto universitario.

En la tabla 1 se presenta la evolución de la matrícula, tanto de los programas de licenciatura, como los de posgrado y la especialidad en Viticultura y Enología vigentes en la FEG.

Tabla 1

Evolución de la matrícula escolar de los programas educativos de licenciatura y posgrado en la FEG.

Programa Educativo	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2	2018-1	2017-2	2017-1
Lic. Gastronomía	453	417	378	391	460	440	443	430	435	429	395
Incremento (%)	8.63	10.31	-3.32	-15	4.54	-0.67	3.02	-1.14	1.39	8.60	
Lic. Enología	65	79	57	68	31	45	17				
Incremento (%)	-17.72	27.85	-16.18	54.10	-31.10	62.20	100				
Esp. Viticultura y Enología											
Incremento (%)											
M Gastronomía	3	3	3								
Incremento (%)	0	0	0								
TOTAL											

La Licenciatura en Gastronomía es considerada como un Programa Educativo de Buena Calidad desde el 2016-2. Asimismo, en cuanto a la acreditación de programas educativos, el 30 de junio de 2016, la Licenciatura en Gastronomía obtuvo, la acreditación como programa de buena calidad, por parte del organismo acreditador del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística, A.C. (CONAET), órgano reconocido por COPAES, con vigencia al 29 de junio de 2021. Para el proceso con fines de re acreditación del Programa educativo de

Licenciatura en Gastronomía, se tuvo la visita virtual por parte del equipo de pares evaluadores los días 27 y 28 mayo de 2021, cuyo dictamen entregado el 4 de noviembre del mismo año, fue favorable. Por lo anterior, la vigencia del periodo de re acreditación es del 4 de noviembre de 2021 al 3 de noviembre de 2026. A la fecha, la FEG se encuentra en espera del informe de observaciones y recomendaciones por parte del organismo acreditador.

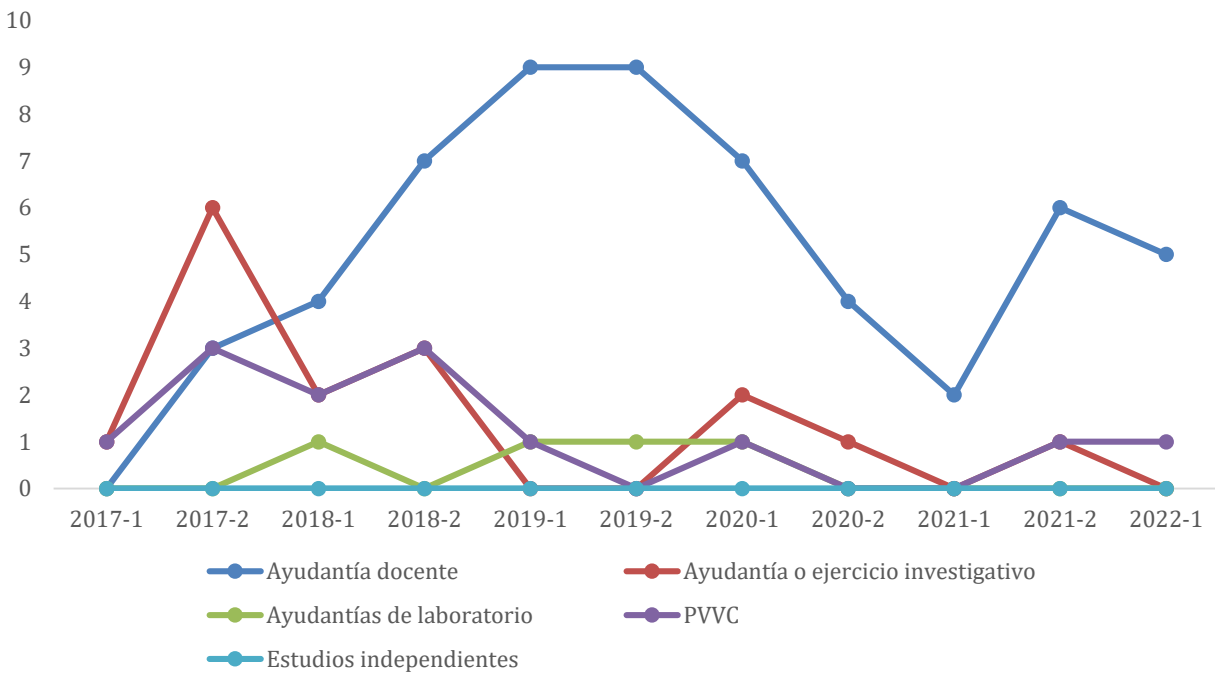
Proceso Formativo de los Estudiantes

Modalidades de Aprendizaje con Valor en Créditos

La Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) promueve la opción múltiple de obtención de créditos que incluye diversas actividades como modalidades de aprendizaje (OMAS): ejercicio investigativo, ayudantías docentes o investigación, estudio independiente, prácticas profesionales, programa de emprendedores universitarios o una combinación de éstas y otras modalidades de aprendizaje. Durante los últimos 5 años, en la figura 1 se puede apreciar su evolución y tendencia, por cada ciclo escolar en cada una de las modalidades presentadas en la unidad académica.

Figura 1

Relación de OMAS de la Facultad de Enología y Gastronomía (ciclo escolar 2017-1-2022-1)



Servicio Social Comunitario

En relación con las acciones a implementar, en el marco del Servicio Social Comunitario (SSC), con el fin de impulsar la responsabilidad social entre los estudiantes, está el hacer diversas actividades en beneficio de su comunidad. Para ello, los estudiantes desarrollan diversos proyectos en las diferentes asignaturas, o bien, a través de los programas de Servicio Social, entre los más destacables, se encuentran: Apoyo en Brigadas de Ayuda a la Comunidad, Orientación Alimentaria a Comunidades de Media y Alta Marginación, Actividades Culturales y Académicas y Brigadas Verdes.

En el ciclo escolar 2022-1, el número total de estudiantes asignados fue de 22 dentro de los cuales 20 se ubican en el sector universitario y 2 en el social. Durante 2021 los resultados obtenidos reflejan un total de 111 estudiantes asignados organizados de la siguiente forma: 104 en el sector universitario y 7 en el sector social. De manera similar en 2020, se contabilizaron 60 estudiantes asignados, distribuidos 32 en el sector universitario, y 28 en el social. A continuación, en las tablas 2, 3, 4, 5, y 6 se puede apreciar el comportamiento de los datos en torno a los estudiantes asignados al SSC, durante los últimos 5 años.

Tabla 2

Estudiantes Asignados de SSC en 2022

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados (Sistema Anterior)	Sistema Nuevo de Servicio Social	Total	% Estudiantes asignados por sector
Social	0	0	2	2	9
Universitario	0	0	20	20	91
Total	0	0	22	22	100

Tabla 3

Estudiantes asignados de SSC en 2021

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados (Sistema anterior)	Sistema Nuevo de Servicio Social	Total	% Estudiantes asignados por sector
Social	2	4	3	7	6
Universitario	5	30	74	104	94
Total	7	34	77	111	100

Tabla 4*Estudiantes asignados de SSC en 2020*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados (Sistema Anterior)	Sistema Nuevo de Servicio Social	Total	% Estudiantes asignados por sector
Social	4	28		28	47
Universitario	4	21	11	32	53
Total	8	49	11	60	100

Tabla 5*Estudiantes asignados de SSC en 2019*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Estatad	1	1	
Social	4	53	20
Universitario	6	214	80

Tabla 6*Estudiantes asignados SSC en 2018*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Federal	2	2	2
Municipal	1	1	1
Social	3	20	15
Universitario	8	100	81
Total	14	123	100

Tabla 7*Estudiantes asignados de SSC en 2017*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Municipal	1	1	0.46
Social	4	36	17
Universitario	6	178	83
Total	11	215	100

Servicio Social Profesional

En el ciclo escolar 2022, el total de estudiantes asignados a los programas de Servicio Social Profesional (SSP) fue de 40. Durante 2021, fue de 50 estudiantes; en lo que corresponde a 2020 fueron asignados un total de 39, en 2019 fue de 109 estudiantes, mientras en 2018 fue de 96 estudiantes y, por último, 2017 fue un total de 69.

Entre los programas de servicio social profesional internos, adscritos a la facultad y que corresponden al sector “*universitario*” sobresalen: Prácticas Enológicas y de Viticultura Sustentables en zonas Marginadas mediante Comunidades de Aprendizaje; Operación de Restaurante y Control de Almacenes UABC; Bistro F.E.G; Orientación Alimentaria y Deportiva para Niños de Primaria; Difusión y Promoción de la Gastronomía y Enología Regional; Operación y Control del Almacén y Restaurante-Escuela; Apoyo en la Organización del Concurso Internacional “Ensenada Tierra del Vino”.

A continuación, en las tablas 8 a 13 se muestran los resultados obtenidos en las asignaciones y acreditaciones de Servicio Social Profesional (SSP), en los ciclos escolares 2017-2022.

Tabla 8*Estudiantes asignados a programas de SSP en 2022*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados (Sistema Anterior)	Sistema Nuevo	Total	% Estudiantes asignados por sector
Universitario	0	0	40	40	100
Total	0	0	40	40	100

Tabla 9*Estudiantes asignados a programas de SSP en 2021*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	Sistema Nuevo	Total	% Estudiantes asignados por sector
Universitario	3 (FEG)	4	46	50	100
Total	3	4	46	50	100

Tabla 10*Estudiantes asignados de SSP en 2020*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados (Sistema Anterior)	Sistema Nuevo	Total	% Estudiantes asignados por sector
Universitario	8	35	4	39	100
Total	8	35	4	39	100

Tabla 11*Estudiantes asignados de SSP en 2019*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Social	1	6	5.5
Universitario	8 (FEG)	103	94.5
Total	9	109	100

Tabla 12*Estudiantes asignados de SSP en 2018*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Federal	1	2	2
Social	2	10	10.5
Universitario	7 (FEG)	84	87.5

Tabla 13*Estudiantes asignados de SSP en 2017*

Sector	UR por sector	Estudiantes asignados	% Estudiantes asignados por sector
Universitario	6 (5FEG)	69	100
Total	6	69	100

Becas

En los ciclos escolares de 2018-2019 se realizaron acciones importantes entre las que destaca el otorgamiento de 20 becas económicas con un total de \$54,189.62 M.X.N. a estudiantes por la realización de sus prácticas en el Restaurante Valle de las Palmas y estudiantes que estuvieron de intercambio académico. Por su parte, se otorgaron en 2019-1; 24 becas alimenticias a jóvenes en el Restaurante-Escuela Ensenada por un monto de \$141,120.00 M.X.N, en 2019-2, fue 30 becas y un total de \$202,500.00 M.X.N. y 2020-1 fue de 29 becas y un total de \$195,750.00 M.X.N.

Atención a Estudiantes en Desventaja y Condiciones de Vulnerabilidad

Con respecto a los estudiantes en desventaja y condiciones de vulnerabilidad en la FEG, se presentan los datos relacionados con los casos identificados con algún tipo de discapacidad de tipo visual, auditiva, motriz y emocional o social, o que se encuentra en alguna situación de vulnerabilidad, en los ciclos escolares de 2020 a 2022 (ver tabla 14).

Tabla 14*Estudiantes identificados con algún tipo de discapacidad y situación de vulnerabilidad*

Desventaja o condición de vulnerabilidad	PE	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1
Dificultad	Gastronomía	4	3	6	0	9

Tutorías

En cuanto al programa de tutorías resulta oportuno resaltar la función del tutor, la cual consiste en apoyar al alumno en el proceso de toma de decisiones para la conformación de su ruta académica, a través de la elección de unidades de aprendizaje y actividades inherentes al proceso formativo permitiendo aproximarse al logro de su perfil profesional (UABC, 2012). Al respecto, se destaca que el 100% de los estudiantes en la FEG, cuentan con un tutor asignado, desde su ingreso y hasta que finaliza sus estudios. En las figuras 2 y 3, se puede apreciar el total de tutores por PE, que han apoyado, durante cada ciclo escolar, a los estudiantes durante los ciclos escolares 2017-2022.

Figura 2

Totalidad de tutores en la FEG en la Licenciatura en Gastronomía.

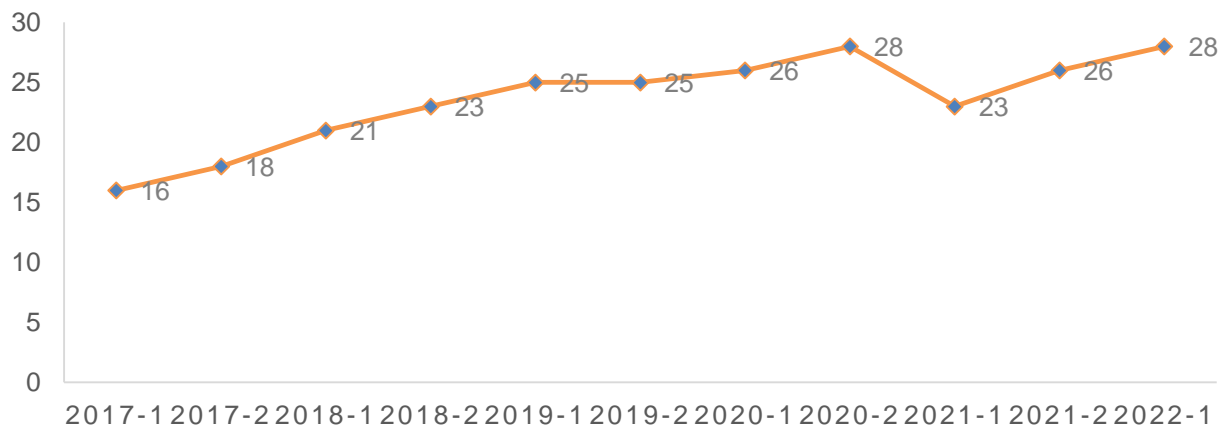
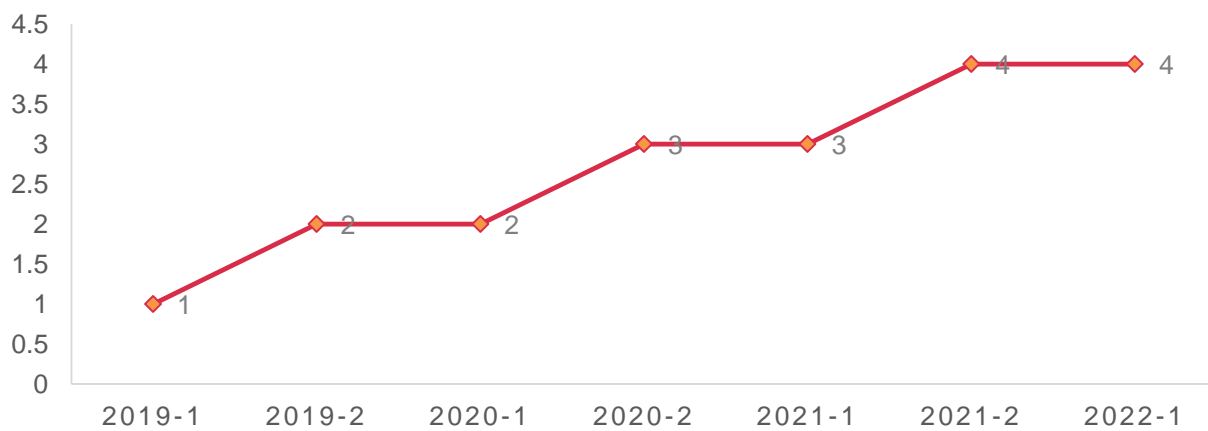


Figura 3

Totalidad de tutores en la FEG en la Licenciatura en Enología.



Orientación Educativa y Psicopedagógica

La atención que se brindan a los estudiantes, en torno al tema de la orientación educativa y la asesoría psicopedagógica, se encuentra plasmada en cuatro programas institucionales dirigidos a específicamente a:

1. Atención Aspirantes.
2. Atención Estudiantes de Nuevo Ingreso.
3. Atención Estudiantes Universitarios.
4. Atención Docente.

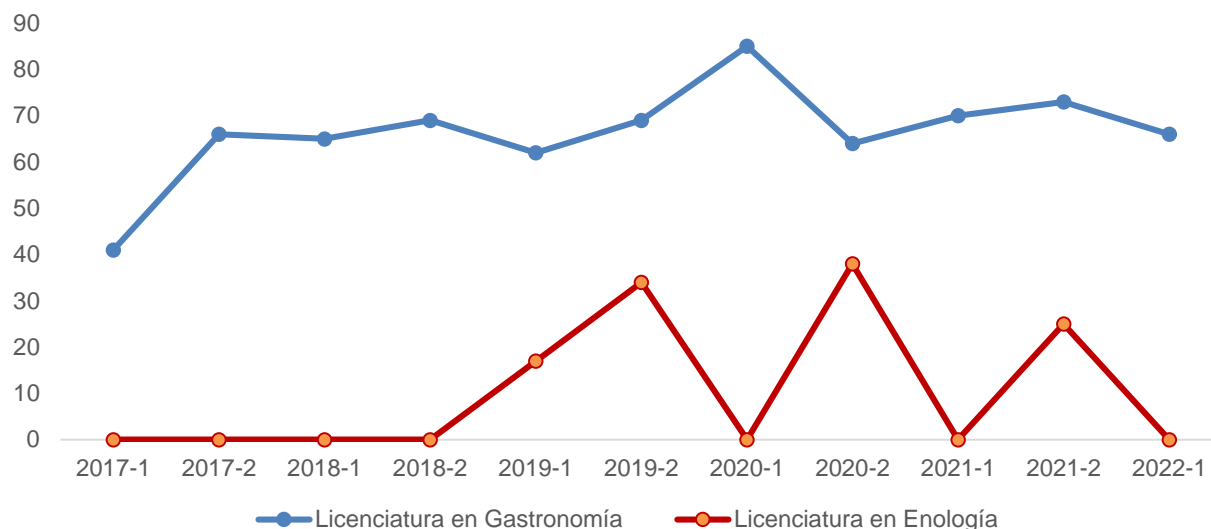
En el último año se atendió a 268 estudiantes, de los cuales es necesario destacar la atención que se proporciona a todos aquellos que tienen algún tipo de dificultad psicológica o emocional; asimismo, en la resolución de conflictos ocasionados entre estudiantes o cuando se presenta alguna deficiencia en el ámbito académico. Entre los elementos del informe que la responsable ostenta al Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar, son:

1. Orientación Psicopedagógica
2. Orientación Educativa
3. Seguro Facultativo
4. Orientación a Docentes
5. Entrevistas a estudiantes al ingresar en el Restaurante-Escuela (Punta Morro y Valle de las Palmas).
6. Bajas Académica temporal y definitiva de estudiantes.

En cuanto a la preparación e impartición de las actividades del curso de inducción de la FEG, se cuenta con la participación de algunos docentes al inicio de ciclo escolar. En la figura 4 se exponen datos relacionados con el número de estudiantes de nuevo ingreso, de las licenciaturas en gastronomía y enología, que han asistido a dicho curso, desde 2017 a 2022.

Figura 4

Totalidad de estudiantes de la FEG en el curso de inducción.



Oferta de Cursos de Lenguas Extranjeras

La oferta de cursos de lenguas extranjeras como modalidad de aprendizaje con valor en créditos, se ha desarrollado a través de la impartición de la materia inglés para negocios de alimentos y bebidas desde el periodo 2018-2. El comportamiento de la matrícula en dicho curso, se expone en la tabla 16.

Tabla 15

Comportamiento de la matrícula en los cursos optativos de inglés en la FEG

Curso de lengua extranjera	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2
Inglés para negocios de a y b	4	8	14	33	60	61	47
Incremento (%)	-50	-42.85	-57.57	-45	-1.63	29.68	

Con respecto a cada ciclo escolar, desde 2018-2 hasta 2021-2, se llevó a cabo la promoción de las asignaturas disciplinarias optativas en inglés, las cuales se ofertó de acuerdo la tabla 15.

Tabla 16

Oferta de cursos optativos de inglés.

Curso	PE	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2
Inglés para negocios de a y b	Gastronomía	0	4	8	14	33	60	61	47

En definitiva, uno de los retos más importantes de la FEG es la oferta y apertura de asignaturas en el idioma inglés ya que hasta cierto punto es limitada la cantidad de estudiantes que deciden integrarse a estas materias, por falta de confianza o desconocimiento de las competencias necesarias en el manejo del idioma.

Emprendimiento

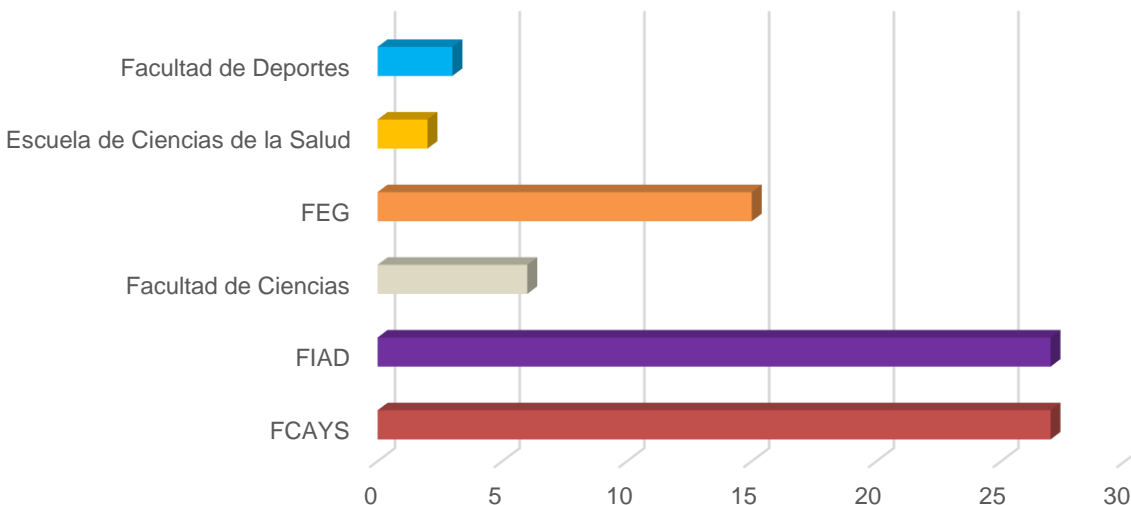
La UABC cuenta con el Programa de Emprendedores Universitarios, el cual está integrado por actividades académicas con valor curricular que buscan apoyar e incentivar a aquellos universitarios con perfil emprendedor que manifiesten inquietudes de desarrollar proyectos emprendedores o innovadores, con la asesoría, supervisión y evaluación de un docente o un profesionista experto en el área. Una de las principales actividades que se realizan dentro de este programa es la expo- emprendedores.

Dicho evento, es un espacio en donde se promueve la vinculación con sectores externos a la universidad, se realiza en colaboración con otras facultades y el apoyo del Departamento de Formación Profesional y Vinculación Universitaria. Los estudiantes del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía participan en la feria expo emprendedores, con la presentación de los proyectos de empresas que desarrollan en la asignatura de Desarrollo de Emprendedores, en la categoría de proyectos de Agroindustria e industria alimentaria.

En la Feria de Expo Emprendedores 2019-2 ganó el 2do Lugar el proyecto "Tánico" en la categoría Agroindustria e Industria alimentaria. El evento se desarrolló el 4 de diciembre del 2019, en el Gimnasio del Campus el Sauzal, con una participación total de 80 estudiantes inscritos, cuya distribución por unidad académica, se presenta en la figura 5.

Figura 5

Unidades académicas y cantidad de equipos participantes.



Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional

La movilidad estudiantil representa para los futuros profesionistas una significativa experiencia, a través de la cual logran adquirir nuevos conocimientos o aplicar los ya adquiridos al cursar sus asignaturas, desarrollar proyectos de investigación, o llevar a cabo prácticas profesionales en otra institución, ya sea en el ámbito nacional o en el extranjero, durante un semestre o un año como máximo.

En la tabla 17, se muestra el total de estudiantes que han participado en el programa de movilidad estudiantil en cada periodo escolar, en los últimos cinco años (2017-2021). Al respecto, sobresale que la participación de estudiantes en el programa de movilidad estudiantil es moderada, debido a la pandemia por la COVID-19, en este sentido, se resalta que, durante el semestre 2020-1 en la Licenciatura en Gastronomía solo se logró la participación de un estudiante en el ámbito nacional y uno en el internacional.

Tabla 17*Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional*

PE	N/I	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2	2018-1	2017-2	2017-1
Gastronomía	I	0	0	0	0	1	3	5	11	7	8	8
	N	2	0	0	0	1	8	2	2	2	6	2
Totales		2	0	0	0	2	11	7	13	9	14	10

Programa de Valores

En el modelo educativo de la UABC, se expresa la formación de valores como un elemento central en el desarrollo de las competencias en cada una de las etapas formativas, además de las competencias específicas propias de cada una de las unidades de aprendizaje. Las unidades académicas se conciben como entidades responsables de fomentar los valores universitarios entre la comunidad escolar, y a favor de la sociedad en su conjunto, lo anterior sustentado en lo establecido en el Estatuto Escolar de la UABC. En este sentido, en la Facultad de Enología y Gastronomía recientemente se conformó el Comité de Valores, con docentes y administrativos, quienes recabaron información sobre los valores que la comunidad de la unidad académica requería impulsar, pudiendo con ello crear una guía de valores, cuyo objetivo es concientizar a los estudiantes en la práctica constante de los mismos.

Dicha guía se encuentra en proceso de aprobación por parte de la dirección y se dará a conocer por medio de páginas y redes sociales oficiales. Al respecto, conviene resaltar que, desde hace algunos semestres, en la FEG se promueve la difusión de actividades en torno a la práctica de valores, tales como: elaboración del violentómetro y la publicación de carteles con la promoción de valores universitarios en el periódico mural, en la tabla 18 se muestra el número de estudiantes y docentes involucrados en dichas actividades.

Tabla 18*Involucrados en las Actividades del Programa de Valores*

Actividades dentro del programa de valores	
Acción	2022-1
Infografías equidad de género, campaña violentómetro	60
Prevención de la violencia en la práctica docente	
Periódico mural Código de ética UABC	En proceso
Conformación del Comité de Valores de la Facultad	5 docentes
Elaboración de Guía de Valores FEG	En proceso de aprobación

Certificación del Egreso (Exámenes Generales de Egreso EGEL- CENEVAL)

El Examen General de Egreso de la Licenciatura aplicado por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C., es considerado como una modalidad de titulación, siempre y cuando se acredite el índice CENEVAL Global mínimo requerido por la Universidad, de acuerdo con lo que se indica en el Estatuto Escolar, Art. 104.

Para la Licenciatura en Gastronomía, a partir de mayo de 2013, el EGEL-GASTRO está disponible como opción de titulación para los potenciales a egresar. En la tabla 19, se presentan los resultados obtenidos por los egresados que han presentado este examen en los últimos años, en donde se observa que, el porcentaje de estudiantes que han obtenido un desempeño “Satisfactorio” y/o “Sobresaliente”.

Tabla 19*Porcentaje de Estudiantes en la Certificación del Egreso Expresado en %*

Desempeño	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2	2018-1	2017-2	2017-1
Número de Estudiantes	19	17	11	N/A Egel	N/A Egel	55	37	42	36	51	39
Sobresaliente			1			0%	3	2.30	5.50	2	
Satisfactorio			10			40	67.5	57.1	72.2	64.7	
Sin testimonio						60	29.70	40.4	22.20	33.30	

Eficiencia Terminal

En la FEG, la eficiencia terminal por programa educativo es uno de los indicadores de desempeño más significativos. La tasa de eficacia terminal, para los diferentes periodos, se obtiene analizando la relación entre el número de estudiantes en una determinada cohorte generacional y los que egresan de la misma luego de acreditar, en los tiempos señalados en los planes y programas educativos, todos los créditos obligatorios y optativos definidos en la malla curricular correspondiente. En la tabla 20 se muestra el total de egresados de la licenciatura en gastronomía por cohorte generacional, desde 2006 a la fecha; lo anterior con base en los datos recuperados del Sistema Institucional de Indicadores (SIII).

Tabla 20

Generaciones de Egreso de la Licenciatura en Gastronomía

Plan de Estudios	Vigencia	Generación	Egresados
2006-2		2006-2/2010-1	19
2006-2		2007-1/2010-1	24
2006-2		2007-2/2011-1	33
2006-2		2008-1/2011-2	44
2006-2		2008-2/2012-1	46
2006-2		2009-1/2012-2	41
2006-2		2009-2/2013-1	57
2006-2		2010-1/2013-2	36
2006-2		2010-2/2014-1	46
2006-2		2011-1/2014-2	49
2006-2		2011-2/2015-1	44
2006-2		2012-1/2015-2	45
2006-2		2012-2/2016-1	75
2006-2		2013-1/2016-2	31
2006-2		2013-2/2017-1	38
2006-2		2014-1/2017-2	31
2006-2		2014-2/2018-1	40

2006-2	2015-1/2018-2	29
2006-2	2015-2/2019-1	45
2006-2	2016-1/2019-2	27
2006-2	2016-2/2020-1	18
Total		818

Adicionalmente, con el objetivo de identificar donde se encuentran los egresados del programa educativo, en la FEG se han realizado algunas actividades que contribuyen al seguimiento de los mismos, en colaboración del Colegio de Gastrónomos Profesionistas de Baja California A.C. asociación de profesionistas del sector, organismo que, a su vez, ha sido un vínculo entre los egresados y la universidad. En la tabla 21, se exponen las actividades realizadas alrededor de este tema, tales como pláticas, reuniones de egresados y publicaciones.

Tabla 21

Actividades de Egresados y Publicaciones.

Platicas dirigidas a egresados	Marketing de Alimentos en redes sociales	Dark Kitchens	Efectos Post Covid	Constitución de Colegio	
Publicaciones de Ofertas de Trabajo	Sistema Único de Bolsa de Trabajo UABC. Empresa y Tutorial de Usuario Alumno - Sistema Único de Bolsa de Trabajo UAB	Publicación de Vacantes de Redes Sociales FEG	Sistema Único de Bolsa de Trabajo UABC	Publicación de Vacantes de Redes Sociales FEG	Publicación de Vacantes de Redes Sociales FEG
Reuniones de egresados o colegio			22 de septiembre se conformó el comité de colegio	15 y 28 de octubre todas de 2020.	02 de octubre,

Publicaciones de Casos de Éxito	Publicación de casos de éxito en redes sociales FEG	Publicación de casos de éxito en redes sociales FEG	Publicación de casos de éxito en redes sociales FEG	Publicación de casos de éxito en redes sociales FEG
------------------------------------	--	---	--	---

Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

Objetivo

La generación, aplicación y divulgación del conocimiento es uno de los principales medios para avanzar en la construcción de una sociedad cada vez más sustentable, justa, equitativa y democrática. Los esfuerzos de la universidad en materia de investigación, desarrollo tecnológico e innovación deben orientarse a la solución de problemas y a mejorar las condiciones de vida de la población.

Proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico

La participación de los estudiantes en proyectos de investigación y desarrollo tecnológicos ofrece la posibilidad de obtener una formación multidisciplinar, lo cual abona a su desarrollo profesional. En la FEG, la participación de los estudiantes en estos proyectos se promueve desde programas de servicio social, en etapa comunitaria y profesional; además algunos estudiantes se encuentran preparando una tesis para obtener su título como Licenciados en Gastronomía. En los proyectos de investigación, en los cuales los estudiantes tienen la oportunidad de participar, se desprenden dos bloques que atienden diferentes campos de la Gastronomía en contexto con problemáticas de la región.

Por un lado, está el bloque sobre Gastronomía, Nutrición, Salud y Cultura, el cual responde a problemáticas regionales de índole alimentario, como la obesidad infantil, la orientación alimentaria, calidad de vida y envejecimiento activo por medio de la alimentación saludable. Todo ello parte desde la perspectiva gastronómica como eje y se apoya de otras disciplinas como la Nutrición, Medicina y Antropología. Los trabajos presentados en este bloque de proyectos son parte del Servicio Social Comunitario y Profesional, donde los estudiantes desarrollan proyectos con rigor científico para promover el consumo de alimentos saludables.

Por otro lado, se encuentra el bloque que atiende al campo enogastronómico. Debido a la complejidad de las problemáticas que se atienden, de manera general, se parte del eje enogastronómico y se apoyan de la Agronomía, de la Biología, Química y Ciencias Administrativas.

En las tablas 22 a al 25 se muestran los proyectos de investigación realizados por los diversos miembros de la comunidad académica de la FEG, en los últimos años, en la LGAC, dedicada a la Competitividad de los sectores enológicos, gastronómicos y de servicios.

Tabla 22

Proyectos de Investigación que Cuentan con Recursos Económicos.

Título	Investigadores	Periodo
Estudio del potencial enológico y de calidad de uvas y vinos tintos de las variedades Nebbiolo y Syrah cultivadas en el municipio de Ensenada, Baja California.	Alonso Villegas Rodrigo Asociados: Cabello Alejandro Macías Carranza Víctor Pérez Muñoz Vidal Antonio	2018-2 a 2019-1
Estudio y caracterización de los índices de madurez de la variedad de uva (<i>Vitis vinífera</i> cv.) Nebbiolo cultivada en el Valle de Guadalupe.	Dr. Alonso Villegas Rodrigo Asociados: Mtro. Méndez Hernández Saúl Ruiz Carvajal Jesús Salvador Cabello Pasini Alejandro Lara Chávez Fernando	2018-2 a 2019-1
Plataforma nacional de metabolómica basada en espectroscopia de resonancia magnética nuclear (RMN)-OMICS para la solución de problemas nacionales del sector agroalimentario	Castro López Liliana Del Rocío	2019-2021
Caracterización química de vinos tintos monovarietales productos en Ensenada, Baja California	Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana Del Rocío	2019-1 a 2020-1
Caracterización de los suelos de viñedos de los Valles de Santo	Ruiz Carvajal Jesús Salvador Méndez Hernández Saúl	2019

Tomás y San Vicente, Baja California, México		
Estado actual de la industria vitivinícola de Baja California	Ruiz Carvajal Jesús Salvador Méndez Hernández Saúl	2019
Caracterización de la composición fenólica de uva y vino de la variedad Cabernet Sauvignon (<i>vitis vinífera</i> L.) cultivada en el Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.	Castro López Liliana del Rocío	2017-2 a 2018-1
Generación de paquete tecnológico para producción de uva para vinificación en zona costa de Baja California	Ruiz Carvajal Jesús Salvador Méndez Hernández Saúl Castro López Liliana del Rocío López González Gricelda	2017
Evaluación de la resistencia y tolerancia de variedades de <i>Vitis Vinífera</i> al ataque de <i>Planococcus ficus</i> en el Valle de Guadalupe	Castillo Sánchez Guillermo Raúl	2017

Tabla 23

Proyectos vigentes registrados en la UABC por Unidad Académica.

Título	Investigadores	Inicio
Diagnóstico de la Aportación de la Academia Mexicana a la Viticultura y la Enología Latinoamericana.	Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana del Rocío Velasco Aulcy Lizzette Méndez Hernández Saúl	2018-1 a 2019-2
Caracterización enológica de vinos mexicanos mediante análisis fotométrico	Castro López Liliana del Rocío Saúl Méndez Hernández Saúl	2019-1 a 2020-2

	Córdova Guerrero Iván	
	Alonso Villegas Rodrigo	
	Castillo Sánchez Guillermo Raúl	
	Ruiz Carvajal Jesús Salvador	
	Velasco Aulcy Lizzette	
Relación de la complejidad del paisaje y el ataque de planococcus ficus en vitis vinífera	Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana del Rocío Méndez Hernández Saúl	2019-1 a 2020-2
Caracterización química de vinos tintos monovarietales productos en Ensenada, Baja California	Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana Del Rocío	2019-1 a 2020-1

LGAC: Alimentación Saludable

Tabla 24

Proyectos de investigación que cuentan con Recursos Económicos.

Título	Investigadores	Periodo
Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con sus habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado nutricional y calidad de vida en adultos mayores de Ensenada Baja California.	De Lira García Cynthia Luis Horacio Aguilar Palacios	2018-2 a 2019-1
Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: gastronomía, nutrición y salud.	Souto Gallardo María de las Cruces De Lira García Cynthia Ocon Cedillo Erik	2017-2 a 2018-1
Impacto de talleres transdisciplinarios dirigidos a padres e hijos entorno a	Mata Miranda Carolina	2020-2 a 2021-2

ambientes obesogénicos a nivel micro en De Lira García Cynthia
Ensenada Baja California

Ocón Cedillo Erik

Tabla 25

Proyectos vigentes registrados en la UABC por Unidad Académica.

Título	Investigadores	Inicio
Promoción de hábitos de alimentación saludables en estudiantes universitarios y docentes.	De Lira García Cynthia Souto Gallardo María de las Cruces Ocón Cedillo Erik	2018-1 a 2019-2
Análisis fisicoquímico del orujo como subproducto derivado del proceso de vinificación para la elaboración y aplicación de un alimento funcional	Castro López Liliana Del Rocío De Lira García Cynthia Ocón Cedillo Erik	2020-1 a 2020-2
Inventario de recursos gastronómicos. Caso: El Rosario Baja California.	Ocón Cedillo Erik Castillo Sánchez Guillermo Raúl De Lira García Cynthia Mata Miranda Carolina	2020-1 a 2021-2

Redes de Colaboración con Grupos de Investigación

En la actualidad la FEG colabora en el plan nacional con el grupo investigación Consorcio para el Desarrollo del Sector y las Regiones Vitivinícolas (CONVID) colaboración con Colegio de la Frontera Norte (COLEF), Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada(CICESE); en el plano internacional colabora con Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de la Rioja, España.

En la tabla 26 se presentan los detalles de los proyectos de investigación desarrollados, a través de investigación colaborativa con el Consorcio para el Desarrollo del Sector y las Regiones Vitivinícolas CONVID, son a) Estado actual de la industria vitivinícola de Baja California, B) Estudio del perfil del consumidor y c) Caracterización de los suelos de viñedos de los Valles de Santo Tomas y San Vicente, Baja California, México.

Tabla 26*Proyectos de Investigación con Redes de Colaboración*

Proyecto	Académicos	Colaboradores	Monto
Estado actual de la industria vitivinícola de Baja California.	Saúl Méndez Hernández Lizzette Velasco Aulcy	Liliana del Rocío Castro López Guillermo Raúl Castillo Sánchez Jesús Salvador Ruiz Carvajal Alma Temis Reyes Pantoja	174,600.00
Estudio del perfil del consumidor	Saúl Méndez Hernández Ma. Del Carmen Alcalá Verónica de la O Burrola	Liliana del Rocío Castro López Guillermo Raúl Castillo Sánchez Jesús Salvador Ruiz Carvajal Alma Temis Reyes Pantoja Andrés Antonio Luna Andrade	82,000.00
Caracterización de los suelos de viñedos de los Valles de Santo Tomas y San Vicente, Baja California, México.	Jesús Salvador Ruiz Carvajal	Gricelda López González Vidal Antonio Pérez Muñoz Guillermo Raúl Castillo Sánchez Liliana del Rocío Castro López Saúl Méndez Hernández Lizzette Velasco Aulcy	79,600.00

Así mismo, de 2019 a 2021 se desarrolló el proyecto por convenio de colaboración de “Plataforma nacional de metabolómica basada en espectroscopia de resonancia magnética nuclear (RMN)-OMICS para la solución de problemas nacionales del sector agroalimentario” con unidad académica responsable el Instituto de Química de la UNAM, que contó con un recurso aprobado por SAGARPA-CONACyT. La Dra. Castro López Liliana Del Rocío, es quien participó como investigador responsable por parte de la FEG.

Investigación Vinculada

Actualmente, la FEG cuenta con cinco convenios de vinculación formal con diferentes instituciones, con el propósito específico de contribuir al desarrollo de proyectos de investigación innovadores (ver tabla 27). Asimismo, se han refrendado vinculación informal con escuelas primarias, así como la vinculación con instituciones municipales en el caso de los proyectos dirigidos a la tercera edad, como el Convenio de colaboración Sistema Municipal para el Desarrollo Integral de la familia del Municipio de Ensenada (SMDIF), asilo de adultos mayores (ver tabla 28).

En este tenor, sobresalen particularmente los proyectos orientados a la Gastronomía, Nutrición, Salud y Cultura, resaltados en el campo enogastronómico (uno de los dos bloques de investigación citados en el apartado anterior). Estos proyectos han sido financiados con dos convocatorias externas, dos más se han planteado a partir de vinculaciones a nivel estatal como el Consorcio para el Desarrollo del Sector y las Regiones Vitivinícolas (CONVID) en el que colaboran Colegio de la Frontera Norte (COLEF), Centro de Investigación, Alimentación y Desarrollo (CIAD), Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, Baja California, (CICESE) y la UABC. Así mismo se cuenta con un convenio internacional con la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de la Rioja (España), UABC-FEG.

Tabla 27

Vinculación formal.

Clave	Nombre del proyecto	Duración	Estatus	Profesor responsables
440/2/N/28/20	Efectividad de Talleres de Orientación Gastronómica Saludable en Relación con sus Habilidades Culinarias y Alimentarias con la Calidad de la Dieta, Estado Nutricional y Calidad de Vida en Adultos Mayores de Ensenada, Baja California	2018-2 a 2019-2	Concluido	Dra. Cynthia De Lira García

440/684/C/2860 6	Plataforma Nacional de Metabolómica Basada en Espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear (Rmn)-Omics Para la Solución de Problemas Nacionales del Sector Agroalimentario	2019-1 a 2022-1	Concluido	Dra. Liliana del Rocío Castro López
	Estudio del perfil del consumidor	2019-2 a 2020-2	Concluido	Dr. Salvador Ruíz Carvajal, Mtro. Saúl Méndez Hernández, Dra. Lizzette Velasco Aulcy, Dra. Sheila Delhumeau Rivera (FCAyS) y la Dra. Verónica Guadalupe de la O Burrola y Dra. Ma. Del Carmen Alcalá Álvarez (FEyRI)
	Desarrollo del modelo de vinos de la Baja California mediante el Wine Screener	2018 a 2020	Concluido	Dra. Liliana del Rocío Castro López Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez
440/498/c/8797	Generación de paquete tecnológico para producción de uva para vinificación en costa de Baja California	2016-2 a 2017-2	No vigente	Dr. Salvador Ruíz Carvajal

Tabla 28

Vinculación no formal

Clave	Nombre del proyecto	Duración	Estatus	Profesor Responsable
	Promoción de alimentación saludable por medio de huertos urbanos	2017		Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

440/457/E	Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias. Gastronomía, Nutrición y Salud.	2017-2 a 2018-1	No vigente	Dra. María de las Cruces Souto Gallardo
	Promoción de alimentación saludable y calidad de vida en adultos mayores	2018	No vigente	Dra. María de las Cruces Souto Gallardo
440/2036	Caracterización de los valles vinícolas de Baja California	2018-1 a 2018-2	No vigente	Mtro. Saúl Méndez Hernández
440/1970	Promoción de hábitos de alimentación saludables en estudiantes universitarios y docentes.	2018-1 a 2019- 2	No vigente	Dra. Cynthia De Lira García
440/675/E	Caracterización química de vinos monovarietales productos en Ensenada, B.C.	2019-1 a 2020-1	No vigente	Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez Dra. Liliana del Rocío Castro López
440/2268	Caracterización enológica de vinos mexicanos mediante análisis fotométrico	2019-1 a 2020-2	No vigente	Dra. Liliana del Rocío Castro López
440/2269	Relación de la complejidad del paisaje y el ataque de planococcus ficus en vitis vinifera	2019-1 a 2020-2	No vigente	Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez
440/2555	Evaluación sensorial de ingredientes y especies representativas de la cocina de Ensenada, B.C.	2020-1	Suspendido	Dr. Rodrigo Alonso Villegas

440/2403	Análisis Físico –químico del orujo como subproducto derivado del proceso de vinificación para la elaboración y ampliación de un alimento funcional.	2020-1 a 2020-2	Vigente	Dra. Liliana del Rocío Castro López
440/2570	Inventario de recursos gastronómicos. Caso: El Rosario, Baja California	2020-1 a 2021-2	Vigente	Mtro. Erik Ocón Cedillo
440/736/E	Impacto de talleres transdisciplinarios en torno a ambientes obesogénicos a nivel micro en Ensenada, Baja California.	2020-2 a 2021-2	Vigente	Dra. Carolina Mata Miranda
440/583/E	Estudio del potencial enológico y de calidad de uvas y vinos tintos de las variedades de Nebbiolo y Syrah, cultivadas en el municipio de Ensenada, Baja California	2018-2 a 2019-2	No vigente	Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Financiamiento para la Investigación

Los recursos económicos obtenidos a través de convocatoria interna de la Universidad Autónoma de Baja California, la cual busca “contribuir a incrementar el nivel de desarrollo humano de la sociedad bajacaliforniana y del país, así como de ser una de las mejores instituciones de educación superior de México en la formación universitaria, la generación, la aplicación innovadora y transferencia del conocimiento, y en la promoción de la ciencia, la cultura y las artes, así como también, de considerar lo establecido en la Ley Orgánica, Estatuto General y en el Reglamento de Investigación de la Universidad Autónoma de Baja California”

En la FEG se han desarrollado proyectos de investigación vinculados con la LGAC y de acuerdo con las necesidades del entorno empresarial, gubernamental, social y cultural. El monto total obtenido por recursos económicos para proyectos de investigación es de \$2,113,047, de los cuales el 92% se ha obtenido por medio de convocatorias externas a la universidad.

La Facultad de Enología y Gastronomía, a través de este tipo de financiamiento de 2017 a 2020 dos PTC recibieron financiamiento, la Dra. Cynthia De Lira García (responsable técnico) con el proyecto Efectividad de “Talleres de orientación gastronómica saludable en relación con su habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de Ensenada Baja California”, apoyado en la 20ª Convocatoria Interna apoyado con un monto de \$79,687.50 y una vigencia 2018-2 a 2019-1 y el Dr. Rodrigo Alonso Villegas (responsable técnico) “Estudio y caracterización de los índices de madurez de la variedad de uva (vitis vinifera) nebbiolo cultivada en el Valle de Guadalupe” aprobado durante la 3ra convocatoria internas de proyectos de investigación especial, con el proyecto con un monto de \$70,000.00.

Por otro lado, durante el periodo 2016-2020, se obtuvo financiamiento externo para seis proyectos de los cuales cuatro fueron en el Programa Para El Desarrollo Profesional Docente, Para El Tipo Superior (PRODED) por la incorporación de Nuevos PTC, uno por Cuerpo Académico en formación y uno por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario. Algunos detalles sobre la identificación de dichos proyectos se describen en la tabla 29.

Tabla 29

Financiamiento para la Investigación

No.	Nombre del proyecto	Duración del proyecto	Monto	Tipo de Convocatoria
440/6/N/2 3/3	Estudio y caracterización de los índices de madurez de la variedad de uva (vitis vinifera cv.) Nebbiolo cultivada en el Valle de Guadalupe	2018-2 a 2019-2	\$70,000	Nuevo PTC
440/2/N/28/20	Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con su habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de Ensenada Baja California	2018-2 a 2019-2	\$79,687.50	Nuevo PTC
440/457/E	Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias gastronomía, nutrición y salud	2017-2 a 2018-1	\$300,000	Nuevo PTC

440/736/E	Impacto de talleres transdisciplinarios dirigidos a padres e hijos en torno a ambientes o obeso génico a nivel micro, en Ensenada, Baja California	2020-2 a 2022-1	170000	Nuevo PTC
440/456/E	Caracterización de la composición fenólica de uva y vino de la variedad Cabernet Sauvignon (Vitis vinifera L.) Cultivada en el Valle de Guadalupe Ensenada, B.C.	2017-2 a 2018-1	\$250,000	Nuevo PTC
440/455/E	Resistencia y tolerancia al ataque del Piojo harinoso (Planococcus ficus) en cinco diferentes variedades de Vitis Vinifera en el Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.	2017-2 a 2018-1	\$260,000	Nuevo PTC
440/675/L	Caracterización química de vinos tintos Monovarietales producidos en Ensenada, Baja California	2019-1 a 2020-1	\$260,000	Cuerpo Académico
440/583/E	Estudio del potencial enológico y de Calidad de uvas y vinos tintos de las Variedades de Nebbiolo y Syrah cultivadas En el municipio de Ensenada, Baja California	2018-2 a 2019-2	\$300,000	Nuevo PTC

Convocatoria con Financiamiento Externo

1.- Responsable: Dr. Salvador Ruiz Carvajal. Generación de paquete tecnológico para producción de uva para vinificación de Baja California con un monto de \$200,000.00 pesos 2017 y una vigencia 2017-2 a 2018-1. Secretaría de Desarrollo Agropecuario.

2.- Responsable: Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez. Caracterización química de vinos tintos monovarietales producidos en Baja California, aprobados con un monto de \$296,000.00 y vigencia 2019-1 a 2020-2 C.A. PRODEP.

Así mismo, se reportan tres proyectos de investigación registrados a través de convenios de colaboración:

1.- Responsable: M. A. Saúl Méndez Hernández. Estado actual de la industria vitivinícola de Baja California, aprobado con un monto de \$174,000.00 y una vigencia del primero de septiembre de 2019 al 17 de octubre del 2019.

2.- Responsable: Dr. Salvador Ruiz Carvajal. Caracterización de los suelos de viñedos de los valles de Santo Tomás y San Vicente, Baja California, México, aprobado con \$79,600.00 y vigencia del primero de septiembre de 2019 al 17 de octubre del 2019.

3.- Responsable: Dra. Liliana del Rocío Castro López. Plataforma nacional metabolómica basada en espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear (RMN)-OMICS para la solución de problemas nacionales.

Otra forma de obtención de recurso ha sido a través de las convocatorias de Apoyo a Programas de Servicio Social, la cual es dirigida por la UABC anualmente.

1.- Responsable: Dra. María de las Cruces Souto Gallardo. Promoción de alimentación saludable por medio de huertos urbanos, apoyado con un monto de \$84,710.20 durante el semestre 2017-2.

2.- Responsable: Dra. María de las Cruces Souto Gallardo. Promoción de alimentación saludable y calidad de vida en adultos mayores, apoyado con un monto de 76,818.28 durante el semestre 2018-2.

3.- Responsables: Dra. Liliana Castro y Dr. Guillermo Castillo: Fomento de prácticas vitivinícolas y enológicas sustentables en la comunidad nativa Kumiai de San José de la Zorra mediante la implementación de comunidades de aprendizaje, con un monto de \$78,000.00 durante el semestre 2017-2.

4.- Responsables: Dra. Liliana Castro y Dr. Guillermo Castillo: Fomento de prácticas vitivinícolas y enológicas sustentables en la comunidad nativa Kumiai de San José de la Zorra mediante la implementación de comunidades de aprendizaje, 2019.

5.- Responsables: Dra. Liliana Castro y Dr. Guillermo Castillo: Fomento de prácticas vitivinícolas y enológicas sustentables en la comunidad nativa Kumiai de San José de la Zorra mediante la implementación de comunidades de aprendizaje, 2020.

Producción Académica

La difusión de la investigación realizada por los profesores de la Facultad de Enología y Gastronomía cuenta con un total de 44 productos, los cuales se distribuyen en tres libros, 6 capítulos de libros, 11 artículos científicos, 11 participaciones en congreso/simposio, un manual, organización de simposio de la Sociedad Mexicana de Antropología y un informe técnico, así como diez conferencias impartidas en diferentes eventos institucionales. Es importante resaltar que dos profesores de asignatura cuentan con dos publicaciones en colaboración con docentes de tiempo completo, un resumen del análisis de los estudios publicados se observa en las tablas 30 a 34.

Tabla 30

Libros con ISBN:

No.	Profesor	Libro	ISBN
1	Coordinadores: Ruiz Carvajal Jesús Salvador Hernández Saúl Méndez (2017)	Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California	978-0-692-06886
2	Ruiz Carvajal Jesús Salvador Méndez Hernández Saúl Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana del Rocío Alonso Villegas Rodrigo (2018)	Manual Básico de Viticultura en Baja California (Sistema de Producción Anual),	978-0-578-43818-4
3	Ocón Cedillo Erik De Lira García Cynthia (2019)	Manual de buenas prácticas y procedimientos operativos estandarizados de sanidad para comedores institucionales pequeños	978-0-692-41132-2

Tabla 31*Capítulos de Libro*

No.	Profesor	Libro	Capítulo	ISBN
1	Ruiz Carvajal Jesús Salvador Hernández Saúl Méndez (2017)	Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California	Capítulo 1. Diagnóstico de la industria vitivinícola en Baja California	978-0-692-06886
2	Hernández Saúl Méndez (2017)	Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California"	Capítulo 3. Aptitud climática y competitividad de la industria vitivinícola de Baja California	978-0-692-06886
3	López González Gricelda Castro López Liliana del Rocío (2017)	Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California	Capítulo 4. Principios de básicos de higiene para empresas vinícolas de baja producción	978-0-692-06886
4	Méndez Hernández Saúl Ocón Cedillo Erik (2017)	Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California"	Capítulo 5. Perfil del empresario y su impacto en las empresas vitivinícolas de la antigua ruta del vino	978-0-692-06886
5	Alonso Villegas Rodrigo (2017)	Capítulo 7. Evaluación del impacto sensorial de vinos blancos jóvenes en México y España utilizando el perfil de libre elección	libro: Análisis Sensorial de los Alimentos. AMV ediciones, primera edición	978-84-94558
6	Gutiérrez Sánchez Carolina (P.A.)	Traditional Food, Sharing Experiences from the Field.	The Safeguarding and Diffusion of Native Traditional Foods of Baja California, Mexico	979-11-962602-8- 6

Nota: P.A. = profesor de asignatura

Tabla 32*Artículos Científicos*

	Autor	Artículo	Revista	ISSN
1	Ocón Cedillo Erik Flores Paulina Martínez (PA) (2017)	Nivel de relación del Compromiso Organizacional, Comunicación Organizacional, y la Satisfacción del Trabajo: evidencia desde México.	Revista Internacional de Administración y Finanzas 2017; 10(4): 81-89	2157-3182
2	Alonso Villegas Rodrigo (2017)	Improvement of Verdejo white wines by contact with oak chips at different winemaking stage	LWT - Food Science and Technology Volume 79, June 2017, Pages 111-118	0023-6438
3	Flores Martínez Paulina, Ocón Cedillo Erik (2019)	Análisis de la Relación de la Calidad en el Servicio y la Lealtad del Cliente en Restaurantes de la Ciudad de Ensenada	Revista Internacional de Administración y Finanzas; 13(1): 91-99	2157-3182
4	Ruiz Carvajal Jesús Salvador (2018)	Competitividad agrícola y uso eficiente del agua en el Valle de San Quintín, Baja California	Tecnología y Ciencia del Agua	2007-2422
5	Castillo Sánchez Guillermo Raúl Castro López Liliana del Rocío Méndez Hernández Saúl (2018)	Contribution of Mexican scholars to viticultural and oenological research where do we stand?	OENO One	10.20870/oenone.2
6	Ruiz Carvajal Jesús Salvador, Méndez	Gestión Del Agua En Empresas	Revista Global de	2328-4641

	Hernández Saúl (2019)	Productoras De Hortalizas Del Valle De San Quintín, Baja California	Negocios	2328-4668
7	Mata Miranda Carolina, De Lira García Cynthia (2018)	Preferencias alimentarias durante el recreo escolar: Niños de primaria de 9 a 10 años.	Revista Mexicana de trastornos alimentarios. Vol. 9, Núm. 2.	2007-1523
8	Castro López Liliana del Rocío, Castillo Sánchez Guillermo Raúl, Díaz Rubio L, Córdova Guerrero Iván (2019)	Total content of phenols and antioxidant activity of grape skins and seeds cabernet sauvignon cultivated in Valle de Guadalupe, Baja California México.	BIO Web of Conference 42nd World Congress of Vine and Wine	2117-4458
9	Méndez Hernández Saúl (2019)	Validación de un instrumento de medición de la competitividad de las empresas vitivinícolas de la antigua ruta del vino de Ensenada, Baja California.	Revista Global de Negocios	2328-4641 2328-4668
10	Méndez Hernández Saúl, Ruiz Carvajal Jesús Salvador (2019)	Afectación de la competitividad en la industria restaurantera de Ensenada, Baja California, México. Global conference on Business and Finance Proceedings	Global conference on Business and Finance Proceedings	
11	Gutiérrez Sánchez Carolina (PA)	Revaluation of natural resource of the sense community through knowledge in the	Revista Latinoamericana de Food Design: 2020;1.199-218	

traditional food
system

Nota: P.A. = profesor de asignatura

Tabla 33

Otros medios de divulgación

No.	Profesor	Título	Institución	Medio de divulgación
1	Méndez Hernández Saúl, Ocón Cedillo Erik Ruiz Carvajal Jesús Salvador (2017)	Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013- 2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC- México.	Costa Rica Global Conference on Business and Finance (GCBF) se realizó del 24-27 Mayo, 2017 (Ponencia).	Conferencia
2	De Lira García Cynthia, Mata Miranda Carolina (2017)	Prácticas y preferencias alimentarias en un comedor de primaria de tiempo completo en Ensenada, Baja California.	Congreso internacional Nutrición y Ciencias de la Conducta. Universidad Autónoma de Baja California (2017) Tijuana B.C.	Trabajo libre (cartel)
3	De Lira García Cynthia, Ramírez Torres Fernanda, Luna Andrade Andrés (2017)	Concurso de Refrigerios Saludables para Promoción de Hábitos de Alimentación Saludables en Primarias de Ensenada.	XXXII Congreso Nacional de Nutrición AMMFEN. Puerto Vallarta, Jalisco, México.	Trabajo libre (cartel)
4	Ocón Cedillo Erik, De Lira García Cynthia, Souto Gallardo María De Las Cruces	Manual de buenas prácticas y procedimientos operativos estandarizados de sanidad para comedores institucionales pequeños.	13: 978-0-692- 41132- 2	Manual
5	Mata Miranda Carolina (2017)	Alimentación y Migraciones. Intersecciones	XXXI Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de	Coordinador de Simposio

		Socioculturales en la Movilidad Humana y la alimentación	Antropología	
6	Mata Miranda Carolina 2017	Mapas de relaciones interétnicas. Identidad Étnica-prácticas alimentarias en Ensenada, Baja California	XXXI Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología	presentación oral
7	Ocón Cedillo Erik Flores Martínez Paulina (2017)	Nivel de relación del Compromiso Organizacional, Comunicación Organizacional, y la Satisfacción del Trabajo: evidencia desde México	Las Vegas Global Conference on Business and Finance (GCBF) se realizó del 02-05 Enero, 2017 (Ponencia).	Conferencia
8	Castillo Sánchez Guillermo Raúl, Castro López Liliana, Méndez Hernández Saúl (2018)	Contribution of the Mexican Academy to Scientific Research in Viticulture and Enology in Latin America	National Conference Poster Presentation Abstracts (Research Reports) National Conference Technical	Trabajo libre (cartel)
9	De Lira García Cynthia (2018)	Promoción de la Gastronomía Saludable de Acuerdo con las Necesidades Nutricionales que Presentan los Adultos Mayores.	XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. 2018. Guadalajara Jalisco.	Trabajo libre (cartel)
10	Souto Gallardo María De Las Cruces y De Lira García Cynthia (2018)	Análisis nutricional de alimentos consumidos en los refrigerios escolares en niños de primaria.	Congreso Latinoamericano de Nutrición.	Trabajo libre (cartel)
11	Ruiz Carvajal Jesús Salvador López González Gricelda	Monitoreo de índice térmico eficaz de Amerine y Winkler en el Valle de Guadalupe, Baja California, México	XXII Congreso Internacional en Ciencias Agrícolas	Trabajo libre (oral)
<p>Méndez Hernández Saúl Alonso Villegas Rodrigo</p> <p>Pérez Muñoz Vidal Antonio</p>				

(2019)

12	Alonso Villegas Rodrigo (2019)	Phenolic content and chromatic characteristics evaluation of Nebbiolo (Vitis Vinifera cv) grapes maturity from Valle de Guadalupe, México	42nd World Congress of vine and wine Geneva, Switzerland	Trabajo libre (cartel)
13	Souto Gallardo María De Las Cruces, Ocón Cedillo Erik, De Lira García Cynthia (2019)	Informe Técnico: Diagnóstico situacional de un asilo de ancianos en Ensenada, Baja California	Casa Hogar	constancia de recepción y uso
14	Peregrina Roque Felipe de Jesús Méndez Hernández Saúl (2020)	Estudio comparativo sobre el uso de dispositivos de acceso a internet por estudiantes universitarios: caso Facultad de Enología y Gastronomía	Congreso Internacional sobre Educación Media y Superior 2020	Trabajo libre (cartel)

Tabla 34*Conferencias.*

No.	Profesor	Título
1	Mata Miranda Carolina. (2017)	Narrativas alimentarias y culinarias en la experiencia migratoria de un grupo náhuatl. Curso Memoria, Oralidad y Vida Cotidiana.
2	Mata Miranda Carolina (2018)	Construir el objeto de estudio desde el paradigma cualitativo: método etnográfico en entornos multiculturales.
3	De Lira García Cynthia (2018)	Talleres gastronómicos para la promoción de la salud.
4	De Lira García Cynthia (2019)	Habilidades culinarias y alimentarias en adultos mayores (fase diagnóstica).
5	Ocón Cedillo Erik (2020)	Retos para la formación de profesionales de la gastronomía. 20 años de licenciatura en Gastronomía.
6	De Lira García Cynthia (2020).	Recomendaciones nutrimentales para desarrollo de productos para adultos mayores
7	Castro López Liliana del Rocío (2020)	Seminario en línea CONFERENCIA VINO Y SALUD " Seminario en línea: El vino: cultivo, análisis, consumo y enoturismo en México
8	Castro López Liliana del Rocío (2020)	Vino y salud del Segundo Ciclo de Conferencias de «Alimentación en la salud y en la enfermedad»
9	Cristina Domínguez (2020)	"Estrés Hídrico en la Vid" como parte del Seminario en línea: El vino: cultivo, análisis, consumo y enoturismo en México
10	Castillo Guillermo (2020)	"Estrategias de Mitigación y Adaptación" como parte del Seminario en línea El vino: cultivo, análisis, consumo y enoturismo en México

Extensión y Vinculación

Presencia en la Comunidad

Desde el período 2017-1 las actividades dirigidas hacia la presencia en la comunidad se enfocan en los siguientes cinco ámbitos estratégicos:

1. Restaurante Escuela y Bistro. Los estudiantes ponen en práctica los conocimientos adquiridos en la etapa disciplinar en un contexto real de atención a la comunidad universitaria mediante servicio de alimentos y bebidas. Existen tres proyectos: Punta Morro, Valle de las Palmas y Bistro de la FEG.

2. Feria del Libro. La presencia de la FEG ha sido una constante en este evento internacional con la aplicación de charlas y talleres culinarios, enológicos, dirigidos a niños, jóvenes y adultos. Cada año se presentan talleres y actividades dinámicas con temáticas diferentes y de actualidad que fomenten la divulgación de la ciencia, la promoción del patrimonio cultural y gastronómico, la promoción de la salud e inocuidad.

3. Brigadas UABC Contigo. La atención hacia la comunidad es un compromiso universitario, por lo que la FEG contribuye en torno a actividades que fomentan la alimentación saludable, inocuidad y prácticas culinarias que beneficien la salud de la población, mediante, talleres culinarios y otras actividades lúdicas.

4. Ferias de Gastronomía Saludable. En congruencia con el trabajo dirigido a la comunidad se han diseñado y aplicado distintas actividades dirigidas a niños y niñas de nivel primaria con la finalidad de promover el desarrollo de las habilidades culinarias, el conocimiento sobre los alimentos y los platillos saludables para reducir el consumo de alimentos mínimamente procesados. Así como talleres culinarios dirigidos a adultos mayores que promueven la socialización y el envejecimiento activo.

5. Concurso Internacional del Vino. Este es una de los eventos con mayor presencia a nivel nacional e internacional.

A continuación, en la tabla 35, se muestra el impacto que cada uno de éstos ha tenido en la comunidad a nivel local, nacional e internacional.

Tabla 35*Impacto de las Actividades de Vinculación a Nivel Local, Nacional, e Internacional*

Período	Acción	Impacto
2021-2	Servicios de RE Punta Morro	
	Servicios de RE Valle de las Palmas	
2021-1	México International Wine Competition	
	Servicios de RE Punta Morro	
2020-2	Cierre por pandemia COVID-19	
2020-1	Servicios de RE Punta Morro	
	Servicios de RE Valle de las Palmas	
	Servicios Bistro FEG	
2019-2	Brigadas UABC Contigo	150
	Servicios de RE Punta Morro	
	Servicios de RE Valle de las Palmas	
	Servicios Bistro FEG	
2019-1	Feria del Libro UABC	360
	Concurso Internacional del Vino	
2018-2	Brigadas UABC Contigo	150
2018-1	Feria del Libro UABC	360
	Concurso Internacional del Vino	
2017-2	Feria de Gastronomía Saludable (SSP)	
2017-1	Feria del Libro UABC	500
	Concurso Internacional del Vino	

Actividades Orientadas a la Divulgación de la Ciencia

La divulgación de la ciencia es una actividad primordial de la UABC, ya que pone en contacto el fruto del trabajo académico con la sociedad y diferentes sectores productivos. Esta actividad, es bilateral, cuando la comunidad científica reflexiona sobre sus proyectos de investigación a partir de la evaluación, del cuestionamiento de la sociedad y de estos sectores productivos.

La FEG ha realizado diversas actividades para la divulgación de la ciencia, particularmente en cuatro vías:

- 1) Seminarios y Coloquios.** Los seminarios se desarrollan en torno al campo gastronómico y enológico, a partir de temáticas específicas, los cuales están abiertos al público en general, así como a los estudiantes de licenciatura, no sólo de la unidad académica, sino de otras unidades académicas. (se tienen que hacer actividades al nivel medio superior)
- 2) Verano de la Ciencia.** El programa DELFIN, tiene como objetivo promover las aptitudes y habilidades de investigación de los estudiantes a nivel licenciatura mediante la inclusión de estos a proyectos formales, dirigidos por investigadores en diferentes instituciones universitarias a nivel nacional y en Latinoamérica, particularmente con Colombia. En este caso, profesores de la FEG han sido anfitriones de estudiantes de Gastronomía y Nutrición, debido al tipo de proyectos de investigación orientados a la alimentación saludable. Así mismo, los estudiantes de Gastronomía han participado en diversos proyectos e instituciones nacionales, que se enfocan al área de química en alimentos, ciencias agropecuarias, así como estudios sociales y patrimoniales de la alimentación.
- 3) Ferias.** Este tipo de actividades lúdicas se orientan a la divulgación de la ciencia de niveles educativos como: primaria y secundaria, ya sea de manera individual, al trabajar en el marco de programas de servicio social o bien al colaborar en eventos institucionales e interinstitucionales como la Noche de las Ciencias que organizan la UABC, UNAM y CICESE.
- 4) Talleres y cursos.** Sobre este último rubro, las actividades tienen un sentido colegiado, en el que se reúne a los profesores de enología y gastronomía, sobre todo para el desarrollo de estrategias que coadyuven a la comunicación al interior de la unidad académica en materia de los proyectos y los resultados de estos.

En la tabla 36, se exponen datos relacionados con el impacto y periodicidad que han tenido estas actividades:

Tabla 36

Actividades Orientadas a la Divulgación de la Ciencia

Período	Acción	Impacto
2021-2	3er Seminario Internacional de Gastronomía	483
	Simposio Alimentación Basada en Plantas de los Antiguos Mexicanos (Virtual)	200
2021-1	Difusión de la Ciencia de la Enología y gastronomía: Conoce las Nuevas Etiquetas de tus Alimentos (Virtual)	31
	Coloquio Internacional del Vino. (Virtual)	120
	Feria de la Avena (Virtual)	136
2020-2	Seminario de investigación de la vid al vino	
	2do Seminario internacional de gastronomía	187
2020-1	Participan estudiantes de Colombia y México en el programa Verano de Investigación Virtual en la Facultad de Enología y Gastronomía	3
2019-2	Seminario de gastronomía	253
	Seminario de investigación de la vid al vino	110
2019-1	Taller: líneas de investigación y aplicación del conocimiento de la Facultad de Enología y Gastronomía	68
2018-2	Seminario gastronomía para una vida saludable	575
	Seminario de investigación de la vid al vino	87
2018-1		
2017-2		

Por otro lado, en la tabla 37, se resaltan otros medios de difusión del quehacer científico de la FEG, como la participación en seminarios, congresos, coloquios, simposios, cumpliendo diferentes roles, es decir, los docentes han participado como: ponentes, conferencistas, coordinadores y organizadores de eventos académicos, ya sea en la presentación de conferencias orales o exposición de cárteles. Así mismo, en la presentación de manuales, estos, se consideran en el rubro de divulgación científica, debido a la pertinencia que tienen este tipo de materiales para sectores de la población e instituciones, como el manual de prácticas estandarizadas para pequeños comedores.

Tabla 37

Medios de Difusión del Quehacer Científico de la FEG

Año	Título	Actividad/ evento	Medio de divulgación	Profesor
2017	Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL- CENEVAL 2013- 2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México	Costa Rica Global <i>Conference on Business and Finance</i> (GCBF) se realizó del 24-27 mayo, 2017 (Ponencia)	Conferencia	Méndez Hernández Saúl Ocón Cedillo Erik Ruiz Carvajal Jesús Salvador
2017	Prácticas y preferencias alimentarias en un comedor de primaria de tiempo completo en Ensenada, Baja California.	Congreso internacional Nutrición y Ciencias de la Conducta. Universidad Autónoma de Baja California. 2017. Tijuana B.C.	Trabajo libre (cartel)	De Lira García Cynthia, Mata Miranda Carolina
2017	Concurso de Refrigerios Saludables para Promoción de Hábitos de Alimentación Saludables en Primarias de Ensenada.	XXXII Congreso Nacional de Nutrición AMMFEN. Puerto Vallarta, Jalisco, México.	Trabajo libre (cartel)	De Lira García Cynthia, Ramírez Torres Fernanda, Luna Andrade Andrés

2019	Manual de buenas prácticas y procedimientos operativos estandarizados de sanidad para comedores institucionales pequeños.	13: 978-0-692-41132-2	Manual	Ocón Cedillo Erik y De Lira García Cynthia
2017	Alimentación y Migraciones. Intersecciones Socioculturales en la Movilidad Humana y la alimentación	XXXI Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología	Coordinador de Simposio	Mata Miranda Carolina
2017	Mapas de relaciones interétnicas. Identidad Étnica-prácticas alimentarias en Ensenada, Baja California	XXXI Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología	Presentación Oral	Mata Miranda Carolina
2017	Nivel de relación del Compromiso Organizacional, Comunicación Organizacional, y la Satisfacción del Trabajo: evidencia desde México	Las Vegas Global <i>Conference on Business and Finance</i> (GCBF) se realizó del 02-05 enero, 2017 (Ponencia).	Conferencia	Ocón Cedillo Erik Flores Martínez Paulina
2018	<i>Contribution of the Mexican Academy to Scientific Research in Viticulture and Enology in Latin America</i>	<i>National Conference Poster Presentation Abstracts (Research Reports) National Conference Technical</i>	Trabajo Libre (cartel)	Castillo Sánchez Guillermo Raúl, Castro López Liliana, Méndez Hernández Saúl
2018	Promoción de la Gastronomía Saludable de Acuerdo con las Necesidades Nutricionales que Presentan los Adultos Mayores.	XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. 2018. Guadalajara Jalisco.	Trabajo Libre (cartel)	De Lira García Cynthia
2018	Análisis nutricional de alimentos consumidos en los	Congreso Latinoamericano de	Trabajo Libre (cartel)	Souto Gallardo María De Las

	refrigerios escolares en niños de primaria.	Nutrición.		Cruces y De Lira García Cynthia
2019	Monitoreo de índice térmico eficaz de Amerine y Winkler en el Valle de Guadalupe, Baja California, México	XXII Congreso Internacional en Ciencias Agrícolas	Trabajo Libre (oral)	Ruiz Carvajal Jesús Salvador, López González Gricelda, Méndez Hernández Saúl Alonso Villegas Rodrigo Pérez Muñoz Vidal Antonio
2019	Phenolic content and chromatic characteristics evaluation of Nebbiolo (Vitis Vinifera cv) grapes maturity from Valle de Guadalupe, México	42nd World Congress of vine and wine Geneva, Switzerland	Trabajo Libre (cartel)	Alonso Villegas Rodrigo
2019	Informe Técnico: Diagnóstico situacional de un asilo de ancianos en Ensenada, Baja California	Casa Hogar	Constancia de Recepción y Uso	Ocón Cedillo Erik y De Lira García Cynthia
2020	Estudio comparativo sobre el uso de dispositivos de acceso a internet por estudiantes universitarios: caso Facultad de Enología y Gastronomía	Congreso Internacional sobre Educación Media y Superior 2020	Trabajo Libre (cartel)	Peregrina Roque Felipe de Jesús Méndez Hernández Saúl

Conferencias

En el ámbito de la difusión de los resultados de investigaciones, es fundamental que se aprovechen diversos espacios para la difusión de proyectos actuales o anteriores por parte de los profesores de tiempo completo e incluir los resultados de las investigaciones de los profesores de asignatura que se encuentran o han realizado estudios de posgrado. En la tabla 38, se exponen datos relacionados con la participación de docentes en proyectos en curso, registrados ante el DADI con financiamiento institucional o de otras instituciones, así como el resultado de la investigación en los posgrados que cursaron algunos de ellos, presentados en la modalidad de conferencia.

Tabla 38

Conferencias y Docentes Participantes

Año	Título	Docente
2017	Narrativas alimentarias y culinarias en la experiencia migratoria de un grupo náhuatl. Curso Memoria, Oralidad y Vida Cotidiana.	Mata Miranda Carolina.
2018	Construir el objeto de estudio desde el paradigma cualitativo: método etnográfico en entornos multiculturales.	Mata Miranda Carolina
2018	Talleres gastronómicos para la promoción de la salud.	De Lira García Cynthia
2019	Habilidades culinarias y alimentarias en adultos mayores (fase diagnóstica).	De Lira García Cynthia
2020	Retos para la formación de profesionales de la gastronomía. 20 años de licenciatura en Gastronomía.	Ocón Cedillo Erik
2020	Recomendaciones nutrimentales para desarrollo de productos para adultos mayores	De Lira García Cynthia

Actividades Culturales

Las actividades culturales han tenido una incipiente presencia en las dinámicas de la FEG; sin embargo, en los últimos años se ha visto un incremento en dicho rubro (ver tabla 39). Es necesario el replanteamiento de las actividades que requieren los estudiantes, así como las actividades culturales en las que se promueva el trabajo colaborativo, y generar un sentido de pertenencia y comunidad al interior de la FEG.

Tabla 39

Actividades Culturales

Período	Número de actividades	Participantes
Hasta el momento	2	23
2021-2	7	107
2021-1	1	35
2020-2	X Jornadas de Gastronomía	FEG
2019-2	VIII Jornadas de Gastronomía	FEG
2017-2	VI Jornadas de Gastronomía	FEG

Actividades Deportivas

En torno a las actividades deportivas, si bien, han sido de las más atrayentes para los estudiantes, se considera necesario que estas se incluyan con mayor frecuencia con la finalidad de promover la salud entre estudiantes y profesores. Igualmente, en el caso de las actividades culturales, las actividades deportivas pueden ser una oportunidad para generar un sentido de pertenencia y comunidad en nuestra Facultad. En la tabla 40 se exponen algunas de las actividades deportivas realizadas y el número de participantes.

Tabla 40

Actividades Deportivas

Período	Número de actividades	Participantes
2021-2	Paseo Ciclista	
	Caminata Virtual	12
2021-1	Caminata virtual	6
2020-2	Carrera Atlética 5K	
	Torneo FIFA	
2020-1	Intramuros de Básquetbol	
	Taller de Defensa personal	
2019-2	Rally de las Jornadas de Gastronomía	
	Torneo de Quemados Mixto	
2017-2	Rally de las Jornadas de Gastronomía	

Convenios de Vinculación con los Sectores Público, Privado y Social

La vinculación con los diversos sectores productivos y sociales, históricamente es una de las fortalezas de la FEG. Es notable el tipo de convenios que se han realizado a nivel estatal y a nivel nacional con el sector privado. Sin embargo, de acuerdo con los datos que se incluyen en la tabla 41, se considera necesario realizar acciones en torno a la vinculación con el sector social y el sector público.

Tabla 41

Convenios de Vinculación

Año	Número de Convenios		Sectores		
	Específicos	Público	Privado	Social	
Hasta la fecha	43	5	36	2	

Educación Continua

La educación continua es otro de los vínculos de la universidad con la sociedad, ya sea con el público en general o con el sector privado y público. Para ilustrar, en la FEG relacionado con el ámbito enológico, se oferta el Diplomado de Viticultura y Enología, el cual se compone de diversos cursos que se ofrecen en bloque o por cursos separados, los cuales el estudiante puede tomar poco a poco, cuando reúne su totalidad obtiene la constancia de término del diplomado. Así mismo se han ofertado otros cursos en torno al vino, como el servicio al vino, o cursos en torno a aspectos financieros de los vinos.

Si bien, el catálogo de cursos en Enología y Gastronomía ha aumentado, la asistencia ha sido baja. De acuerdo a los cuestionarios de evaluación al final del curso, los asistentes han tenido experiencias satisfactorias. Sin embargo, hace falta trabajo de difusión que sea más efectivo y certero en cuanto a la promoción de los cursos y talleres.

Al respecto, se han establecido diversas estrategias para ofertar los cursos. En un inicio los cursos de gastronomía se enfocaron a los cursos de 25 y 30 horas dirigido a la gastronomía mexicana. Posteriormente la oferta se orientó hacia los cursos de menor duración enfocados a

la elaboración de un tipo de platillo, la mayoría de estos sobre gastronomía internacional, repostería, panadería, lo cual amplió el espectro gastronómico. Los asistentes han variado, al ser abiertos, se han presentado jóvenes que asisten a la preparatoria, por su interés en la licenciatura, así como amas de casa, profesionistas y se han diseñado cursos exclusivamente para niños.

A continuación, en la tabla 42, se expone un listado histórico de la oferta de cursos y talleres por período y el número de participantes.

Tabla 42

Oferta de cursos y talleres de enología y gastronomía

Año	Actividad	Participantes
2022-2	Gastro-kids	Pendiente
	Vendimia	Pendiente
	Evaluación del medio vitivinícola	Pendiente
2022-1	Marbetes y Precintos en vinos de mesa	En promoción
	Poda en verde en vid	En revisión
	Variedades de Vid	En revisión
	Protección del viñedo	En Revisión
	Cocina Urbana Japonesa	Pendiente
2021-2	Chocolatería	4
	Panadería básica	14
2021-1 Virtual	Cocina de Medio Oriente	2
	Dutch Apple pie	3

	Viticultura básica	9
	Elaboración y técnicas de decoración de <i>cupcakes</i>	3
	Cocina de Grecia	2
	<i>Macarons</i>	4
	Marbetes y precintos para vinos de mesa	9
	Cocina de Italia	4
	Pizza para niños	2
	Panadería básica	4
2020	Origen del vino	16
	Poda de invierno en vid	17
	Fenología de la vid	14
	Variedades de vid	12
	Historia de la cerveza (Mod. 1)	3
	Vendimia	11
2019	Hidroponía: cultivo de vegetales con agua con nutrientes	15
	Vitivinicultura sustentable	14
	<i>Sommelier</i> del siglo XXI	34
	<i>Sommelier</i> del siglo XXI (Periodistas)	15
2018	Poda de invierno en vid	21

	Poda en verde	14
	Índices bioclimáticos	17
	Fenología de la vid	14
	Suelo y condiciones del estado hídrico de la planta	15
	Fertilidad del suelo para viñedo	13
	Determinación del estado hídrico de la planta	12
	Calidad del agua para riego de la vid	11
	Riego del viñedo	15
	Ferti-irrigación de la vid	12
	Control de la maduración	11
	Criterios de calidad de la uva	12
	Cata de bayas	13
	Nutrición de la vid	12
	Evaluación del medio vitivinícola	11
	Protección del viñedo	11
	Repostería Japonesa	14
	Arte comestible	19
	SAGARPA "Composta"	30
2017	Cocina para niños	14

Cultura y apreciación del vino	19
Servicio del vino	24
Servicio del vino	9
Muestreo de uva, estrategia de producción y cosecha	14
Composición química de los vinos	12
Aromas en los vinos	11
Sulfitado en las etapas de la elaboración del vino	10
Panadería básica	26
Elaboración y decoración de cupcakes	11
SAGARPA	25
SECTURE	67

Internacionalización

Redes de Colaboración con Otras IES en el Contexto Internacional

La FEG ha reiterado la importancia que tiene en fortalecer las relaciones con el exterior mediante redes de colaboración con IES internacionales. En este sentido, desde el periodo 2019-2 se obtuvo la primera vinculación con el Instituto la Ciencia de la Vid y el Vino mediante un proyecto de investigación, con la colaboración de un docente. En el periodo 2021-1, se vieron beneficiados 2 docentes y 6 estudiantes colaborando en el proyecto Binacional para la Creación de Productos Gastronómicos por medio de Fresno City College.

En el mismo sentido, la homologación de cursos como mecanismo de equivalencia, ha permitido a los estudiantes realizar sus estudios de una o varias asignaturas en otras Universidades del extranjero. En la FEG, durante el periodo del 2020-2, 17 estudiantes homologaron el curso *Executive Program for Global Business* impartida por San Diego State University. También, en el marco del programa para la Internacionalización en Casa, la Universidad Autónoma de Baja California tiene como objetivo reforzar la educación superior e investigación. Desde el periodo 2020-1, la FEG presenta pláticas informativas a los estudiantes mediante el área de Extensión y Vinculación, beneficiando así a la comunidad universitaria de nuestra Facultad.

Por otra parte, el programa de movilidad académica permite compartir la experiencia de académicos e investigadores reconocidos, quienes contribuyen al proceso de internacionalización de la Universidad y Facultad; además, permite consolidar proyectos y fortalecer vínculos con instituciones extranjeras. En este sentido, cada año, desde el 2017, diversos profesores de la FEG han tenido la oportunidad de participar en esta convocatoria; siendo beneficiados en diferentes modalidades alrededor del mundo, lo anterior se observa en la tabla 43.

Tabla 43

Participantes del Programa de Movilidad Académica

Período	PTC	Modalidad	Actividad / Profesor Invitado	País
2022-1	Castro López Liliana Del Rocío	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	Estados Unidos

	Ocón Cedillo Erik	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
	Mata Miranda Carolina	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	Estados Unidos
	Luna Andrade Andrés Antonio	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
	Reyes Aceves Fanny Yumayra	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
	Domínguez Castro Cristina	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
	Mojarás Barrera José Irving	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
2021-2	Castro López Liliana Del Rocío	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
	Pérez Muñoz Vidal Antonio	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
	García Walther Gina	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
	Camacho Araiza Berenice	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
	Méndez López Alberto	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
	Flores Martínez Paulina	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
2021 -1	Saldaña Álvarez Elva	Programa Coil	Certificación Coil	Inglaterra
2020	Ocón Cedillo Erik	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	España
	Castro López Liliana Del Rocío	Internacionalización En Casa	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	Estados Unidos
	De Lira García Cynthia	Internacionalización En Casa	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	Argentina
	Mata Miranda Carolina	Actualización Disciplinaria	Curso/Seminario/Taller Virtual De Actualización	Estados Unidos
2019	Ocón Cedillo Erik	Curso Taller	Dra. Vidalma Del Rosario Bezares Sarmiento	México
	Beyliss Cortéz Laura Alicia	Curso Taller	M. A. Mario Sarmiento Pizarro	Chile

	Ruíz Carvajal Jesús Salvador	Seminario	Dr. Enrique García- Escudero	España
2018	Souto Gallardo María De Las Cruces	Seminario	Dra. Lilia Itzel Sosa Arguez	México
	Castillo Sánchez Guillermo Raúl	Taller Y Seminario	Dr. José María Martínez Zapater	España
	Castro López Liliana Del Rocío	Taller Y Seminario	Dra. Eva López Rituerto	España
	De Lira García Cynthia	Seminario Y Taller	Mtra. Alin Jael Palacios	México
	Ocón Cedillo Erik	Seminario	Dr. Frédéric Duhart	España
	Alonso Villegas Rodrigo	Seminario	Dr. Miguel Pedroza Villarreal	Estados Unidos
2017	Castillo Sánchez Guillermo Raúl	Seminario	Seminario Y Trabajo Colaborativo Para Fortalecer Planes De Estudio	España
	Castro López Liliana Del Rocío	Conferencia Y Seminario	Conferencia, Seminario Y Asesoramiento Para El Plan De Estudios De La Lic. En Enología	España
	Ocón Cedillo Erik	Taller	Gastronomía De La Península Yucateca Y Sus Regiones	México
	García Fernández Adrián	Curso	Prof. Fernando Merino Curso De Alineación para La Certificación Laboral De Conocer En El Estándar De Competencia Ec0314 Manejo Práctico Del Vino En Establecimientos De Venta Y Consumo En El Marco De La Semana De La Gastronomía	México
	Souto Gallardo María De Las Cruces	Curso	Desarrollo De Alimentos Funcionales Para El Tratamiento De Enfermedades	México
	De Lira García Cynthia	Curso Investigación	Metodología De La Investigación Mixta (Cualitativo Y Cuantitativa)	México

Certificación docente del dominio del idioma inglés

Desde el periodo 2021-1 un total de 10 profesores presentan una certificación del idioma inglés por el programa APTIS del British Council en México.

Desarrollo Académico

Distribución del Personal Académico por Nombramiento y Tiempo de Dedicación

Actualmente, la FEG cuenta con un total de 64 profesores, de los cuales nueve poseen nombramiento de Profesor de Tiempo Completo; tres de Técnico Académico; y 51 de Asignatura (ver tabla 44).

Tabla 44

Distribución del personal académico

Nombramiento	Docentes
Profesor de Tiempo Completo (PTC)	Castro López Liliana del Rocío
	De Lira García Cynthia
	Domínguez Castro Cristina
	Luna Andrade Andrés Antonio
	Mata Miranda Carolina
	Monjarás Barrera José Irving
	Ocón Cedillo Erik
	Reyes Aceves Fanny Yumayra
	Saldaña Álvarez Elva
Técnico Académico	López González Gricelda
	Morales Blancas Andrés
	Peregrina Roque Felipe
Profesor de Asignatura	Bacelis Dorantes María de la Caridad
	Escalante López Liliana Haydee
	González Asencio Isamar
	Rivera Liera Karla Vanessa
	Arce Díaz José Eduardo
	Córdoba Kruger Eduardo Javier

Fernández Orta Grettel
Flores Zúñiga Víctor Manuel
García Fernández Adrián
González Elizondo Edna Alejandra
González Ramírez Leonardo
Gutiérrez Sánchez Carolina
Jiménez Hernández Alejandro
López Verdugo Alexia Argelia
Méndez López Alberto
Ortega Armenta Rosa Hidemi
Parra Ayala Débora
Pérez Mozqueda Luis Leobardo
Pérez Rodríguez Amado
Rangel Salinas José Luis
Rocha Torres Ernesto David
Rodríguez Díaz Enrique
Ruíz Mendoza Jazmín Sarahí
Sandoval Ramírez Sharon Rocío
Sierra Susana
Torres García Adolfo
Bautista Arballo Hugo
García Walther Gina
Paz Paredes Díaz Mariana
Álvarez Muñiz María Esperanza
Camacho Araiza Berenice
Dacak Bárcenas Jorge Sunyassy
Flores Martínez Paulina

Fong Mata Diana Leticia
Góngora Lugo Paola
González Moreno María de Jesús
González Torres Saúl
Haro Gutiérrez Karla Mariela
López Sánchez Samuel Yoshimi
Zúñiga Tapia Ramiro
Muñoz Flores Aida Lizeth
Páez Manjarrez Patricia
Pérez Álvarez Gloria Andrea
Pérez Muñoz Vidal Antonio
Ramírez Torres Ana Fernanda
Reyes González Omar
Rodríguez Calderón Elvia
Rodríguez Murillo Jesús Rene
Salgado Rogel Ma. de Lourdes Soledad
Santibáñez Alejandro Enrique
Sujo González Antonio
Velázquez Ruiz Claudia

Nivel del Perfil de Habilitación del Personal Académico (grado académico, reconocimiento PRODEP, SNI)

Como parte del desarrollo académico del personal docente, diferentes organismos federales reconocen el desempeño que estos mediante indicadores que permiten demostrar la calidad tanto nacional como internacional. Del total de docentes que laboran en la FEG, el 45% de ellos tienen estudios de posgrado, mientras que, el 55% cuenta con estudios a nivel licenciatura. De los docentes con algún posgrado, tres cuentan con el grado de especialidad, 32 con maestría y 6 con doctorado.

Actualmente, la Dra. Liliana Castro del Rocío cuenta con Perfil deseable PRODEP y nombramiento de Candidato por parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) del CONCAyT en el área 2: Biología y Química; mientras que el Dr. José Irving Monjarás Barrera cuenta con el nombramiento del SNI en el Nivel 1 del área 7 (Ciencias de Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas).

Cuerpos Académicos

Para fortalecer el vínculo entre las dos licenciaturas que se ofertan en la FEG, se crea el Cuerpo Académico de Enogastronomía, cuyos detalles se describen en la tabla 45. Dicho cuerpo académico, actualmente se encuentra consolidado.

Tabla 45

Integrantes del Cuerpo Académico de Enogastronomía

Nombre del cuerpo	Integrantes	Estatus	Líneas	Líder
Enogastronomía	Dra. Liliana del Rocío Castro López	Consolidado	Competitividad de los Sectores Gastronómicos, Enológicos y Servicios	Dra. Liliana del Rocío Castro López
	Dra. Cynthia De Lira García,			
	Dra. Lizzette Velasco Aulcy			
	Dra. Sheila Delhumeau			
	Rivera (FCAYS)			

Formación y Actualización Docente

En la UABC, se busca ofrecer al docente espacios de formación sobre aspectos disciplinarios en específico, incluyendo el desarrollo humano y cultural con la finalidad de desarrollar fortalezas personales y profesionales, que logren un impacto positivo en el desarrollo de la docencia.

En ese sentido, sobresalen las estrategias puestas en marcha en la FEG para enfrentar la contingencia sanitaria por Covid-19 y en atención a la necesidad de preparar a los docentes para desempeñarse en los diferentes escenarios. Como parte de la oferta del Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente, algunas de las estrategias de capacitación y actualización implementadas son, por ejemplo, invitación a la comunidad docente a participar en los cursos de

formación en la modalidad en línea, mediante la plataforma *Blackboard* Ultra. Para lograr el propósito de esta oferta, se recomienda a los docentes acreditar un mínimo dos cursos de dicho programa y aprobarlos al final de los semestres desde 2020-2021, esto como parte del Plan de Desarrollo Institucional UABC 2019-2023, y de sus indicadores en la Política de Desarrollo Académico, misma que entre otros temas, se propone mejorar las capacidades disciplinarias y didácticas del personal académico de tiempo completo y de asignatura.

Actualmente, con el objetivo de fortalecer la formación y actualización del personal docente de tiempo completo y de asignatura de nuestra Facultad. En la plataforma *Blackboard*, se encuentran disponibles los siguientes tres cursos en formato "auto administrado":

1. *Blackboard* para trabajo en línea
2. Conducción de cursos en línea
3. Diseño instruccional para cursos en línea

Hasta el momento, de la planta docente solamente 6 docentes ya cuentan con el diplomado que ofrece el Centro de Educación Abierta y a Distancia (CEAD) y el Departamento de Formación y Evaluación Docente.

Por otro lado, se ha trabajado en elaborar una propuesta para un cronograma de actividades de actualización docente en el ámbito gastronómico. En 2017, el Mtro. Erik Ocón Cedillo llevó a cabo una estancia profesional en un hotel de la localidad, como producto elaboró un manual de puestos. Adicional a lo anterior, se cuenta con una relación de doce integrantes de la planta académica que se encuentran en inserción laboral dentro del ámbito gastronómico.

Cultura Digital

Estado que Guarda la Infraestructura Tecnológica en el Campus

En la tabla 46, se presenta información sobre la cantidad y el estado en el que se encuentra la infraestructura tecnológica disponible en la FEG.

Tabla 46

Infraestructura Tecnológica en la FEG

Hardware	Cantidad	Estado
• Laptops.	23	Óptimo
• Computadora de Escritorio.	37	Óptimo
• Proyectores Electrónicos.	16	Óptimo
• Impresoras (Blanco y Negro, Color).	21	Óptimo
• Equipo para Videoconferencia.	1	Óptimo
• Teléfonos.	24	Óptimo
• Equipo de Audio.	1	Óptimo

Software	Cantidad	Estado
• Licencia Antivirus Kaspersky	100	Vigentes
• Sistema para captura de oficios	-	En desarrollo

En cuanto a las acciones orientadas a la formación del personal académico y administrativo, en la FEG, se cuenta con 6 personas que forman parte del personal administrativo, las cuales se han habilitado cuatro cursos relacionados al uso y manejo de Tecnologías de la Información y comunicación tales como: “*Google Drive*”, “Herramientas de *Google* y Correo electrónico de la UABC”, “Correo electrónico y Manejo de *Google Meet*” y “Microsoft Excel 2010 - Básico a Intermedio”. Tales cursos se han impartido del ciclo 2017 al 2021.

Comunicación e Identidad Universitaria

El diálogo constante entre los diversos actores de la comunidad universitaria, así como con aquellos que forman parte del entorno institucional, se caracteriza por ser abierto, horizontal y dinámico. La interacción dinámica entre la universidad y su entorno, ha de evidenciarse en el fortalecimiento de la identidad universitaria y el orgullo de ser universitario.

Objetivo: Informar a la comunidad universitaria y a la sociedad en general sobre las actividades y contribuciones que realiza la institución al desarrollo de la entidad y del país, así como preservar su sentido de pertenencia a la UABC.

Estrategia 8.1. Informar a la comunidad universitaria y a la sociedad en general sobre las actividades realizadas por la universidad como parte de su quehacer institucional.

8.1.1. Difundir las actividades universitarias derivadas del cumplimiento de sus funciones sustantivas a través de los medios de comunicación institucionales y de los que dispone la propia entidad.

Acción: Los medios de comunicación institucionales son fundamentales para difundir las diferentes actividades que se realizan en la Facultad de Enología y Gastronomía, durante el 2017 hasta el 2021 se han publicado diversas notas informativas en Gaceta Universitaria entre las que destaca información sobre diversos eventos, concursos, exposiciones de proyectos académicos y de responsabilidad social, en la que participan estudiantes y docentes de la FEG (ver tabla 47); asimismo, a través de este medio se promueven las convocatorias de los programas educativos con los que cuenta la Unidad Académica y los que se generan mediante la vinculación con el sector productivo enológico y gastronómico de la región. Algunas de las notas presentadas por este medio de comunicación universitario también se comparten en las redes sociales.

Tabla 47

Total de notas informativas y boletines de prensa de la EEG/FEG

Año	Notas y boletines generados	Total de notas
2021	Notas/boletines generadas por la FEG	8
2020	Notas/boletines generadas por la FEG	16
2019	Notas/boletines generadas por la EEG	36

2018	Notas/boletines generadas por la EEG	18
2017	Notas/boletines generadas por la EEG	17

Referente a la difusión de actividades de la FEG en medios de comunicación externos se ha mantenido la presencia mediante entrevistas vía telefónica o por videoconferencia, el envío de información por correo electrónico como: boletines, fotografías y en algunos casos con videograbaciones, o bien a través de la plataforma de WhatsApp, esto debido a la contingencia sanitaria. Asimismo, se han realizado ruedas de prensa e inauguraciones de eventos de manera remota, utilizando las redes sociales para transmisiones en vivo (ver tablas 48, 49, y 50).

Por motivos de pandemia generada por COVID-19, se presentó una disminución en la creación de notas en el a partir del 2020. La UABC como institución nos mantuvo al tanto de información y actividades generadas en este lapso. En cuanto a información compartida en Qué hacer Cimarrón (Agenda Universitaria) en el periodo del 2019 al 2021 se han promovido más de 30 eventos en los que puede participar la comunidad universitaria como el público en general. Se considera este periodo por la actualización y modificación de este servicio universitario llamado con anterioridad “Agenda Universitaria” a “Qué Hacer Cimarrón”. Por otra parte, se han generado 17 correos masivos con información de cursos y talleres que ofrece la Facultad también en el mismo periodo del 2019 al 2017.

Tabla 48

Medios de Comunicación Locales y Digitales

Medios de Comunicación Locales y Digitales 2017-2021
29 publicaciones en El Vigía Ensenada. Edición impresa, página web y página de Facebook.
13 publicaciones en El Frontera/El Imparcial Ensenada. Página web y Facebook.
9 publicaciones El Mexicano Ensenada. Edición impresa y página web.
5 publicaciones en Ensenada.net. Página web.
12 publicaciones en Radanoticias. Página web.
1 En Contraste Ensenada
10 emisiones Canal 23 Ensenada. Noticieros Televisa

Tabla 49*Entrevistas en Medios de Comunicación y Digitales. Ruedas de prensa 2017-2021*

Entrevistas y/o Ruedas de Prensa	Total
Entrevistas en Radiopost.tv	7
Entrevistas en Radiorama Ensenada	7
Entrevistas en Positivo de Jorge Menchaca	7
Entrevistas en PSN Noticias. Canal 29	6
Entrevistas en Vinotipia.mx	3
Entrevista en Wikivinos Instagram Live	1
Rueda de Prensa	9

Tabla 50*Redes Sociales de la FEG*

Red social	Seguidores	Número de publicaciones del 2017-1 al 2021-2
Facebook (Fan page)		
Facultad de Enología y Gastronomía	6, 553	1,535 publicaciones
Investigación y Posgrado de la Facultad de Enología y Gastronomía	691	162 publicaciones
Restaurante Escuela UABC	2.1 mil	698 publicaciones
México International Wine Competition	4, 750	1,063 publicaciones
Instagram		
Facultad de Enología y Gastronomía	496	423 publicaciones
México International Wine Competition	752	200 publicaciones

En la actualidad la difusión en redes sociales es fundamental por tal motivo en la Facultad se han aprovechado dichos recursos digitales para promover las actividades que se desarrollan en la unidad académica y para dar a conocer la información de relevancia.

8.1.2. Consolidar la Agenda UABC como el medio digital oficial para promover interna y externamente las actividades que se realizan en los diversos campus y sedes universitarias.

Acción: Para la FEG siempre han sido de gran relevancia y gran apoyo los medios institucionales y por tal motivo es un gusto participar de todo ellos, como es el caso de la Agenda UABC ahora llamada Qué Hacer Cimarrón. Hemos realizado visitas y presentado información en el sitio en línea desde hace varios años, pero en el periodo que comprende este informe (2019-1 al 2021-2) se han generado 32 publicaciones con el fin de promover los diferentes eventos que suceden en la FEG e invitar a la comunidad universitaria y al público en general a participar en ellos. Con estas acciones contribuimos para consolidar la agenda UABC en un medio digital oficial.

8.1.3. Rediseñar el portal web a fin de fortalecer la imagen institucional y difundir el acontecer universitario

Acción: En busca de contar con una página web más amigable, de fácil acceso y con un diseño de acuerdo a la nueva propuesta de imagen institucional de la FEG, el portal fue rediseñado en agosto de 2019, se ha mantenido actualizado con contenido necesario sobre las funciones de la unidad académica como lo es: la oferta educativa, normatividad, información sobre el Programa de Educación Continua, vinculación y servicios; dirigido principalmente a estudiantes y docentes.

Estrategia 8.2. Fomentar el sentido de pertenencia e identidad en la comunidad universitaria.

8.2.1. Realizar actividades que propicien la convivencia de la comunidad universitaria en un marco donde se privilegien los principios, valores y logros institucionales.

Acción: Una de las actividades principales con las que se genera la convivencia de toda la comunidad FEG, son las Jornadas de Enología y Gastronomía en las que la participación de los estudiantes y de los docentes es primordial, se generan conferencias y talleres que aportan al aprendizaje de los futuros gastrónomos o enólogos e intercambian conocimiento, asimismo se promueven actividades culturales, recreativas y de sana convivencia. Cada año se organiza este evento entre el mes de octubre o noviembre.

Otras de las acciones a implementar con el fin de impulsar valores y responsabilidad social, entre los estudiantes es hacer diversas actividades en beneficio de su comunidad. Los alumnos desarrollan diversos proyectos mediante materias o bien a través de Servicio Social Comunitario

entre las que destacan: recolecta de basura, limpieza de espacios de acceso, áreas verdes, zonas recreativas; también entrega de despensas y refrigerios, incluso buceo para recoger desechos del fondo del mar.

También han participado en Talleres de Orientación Alimentaria, mediante los que se promueve la calidad de vida, la alimentación saludable, talleres culinarios terapéuticos y actividades recreativas.

Por otra parte, mediante el Programa de Brigadas Verdes se han realizado acciones para desarrollar el valor del trabajo en equipo, la convivencia, crear espacios de buen ambiente al sembrar plantas, cuidar de ellas y mantener las áreas verdes limpias.

8.2.2. Reconocer la trayectoria académica y profesional de la comunidad universitaria.

Acción: Por parte de la Universidad siempre será importante reconocer la trayectoria académica y profesional de la comunidad universitaria, en ese sentido la UABC otorgó mediante la ceremonia de reconocimiento al Mérito Escolar la distinción por mejor promedio a Ariana Paola Lora Vargas y a Jerónimo López Best el 3 de mayo de 2019. Por otra parte, la alumna Deniss Beltrán Medina, de la Licenciatura en Gastronomía, recibió el Premio CENEVAL al Desempeño de Excelencia EGEL, el 22 de noviembre de 2019.

De manera externa en noviembre del 2020 la Fundación de becas ASSIF, dirigida por el chef Aarón Sánchez otorgó al joven Hugo Alejandro Lara López, de la Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Baja California, una beca para realizar estudios de cocina en Estados Unidos, esto al ganar el concurso culinario de Aarón Sánchez Scholarship Fund.

8.2.3. Promover el uso y adopción de símbolos oficiales como elementos reforzadores de la identidad cimarrona.

Acción: La imagen e identidad de la UABC es representada por los símbolos oficiales, mismos que son la esencia y los elementos que representan toda actividad universitaria, para la FEG siempre ha sido fundamental utilizarlos.

Es una Unidad académica que cuenta con Normatividad de Imagen Institucional para uso adecuado de indumentaria que porta símbolos universitarios tanto para la Licenciatura en Gastronomía como la Licenciatura en Enología; cada una de estas disciplinas cuenta con diferentes laboratorios y áreas específicas, por lo que los estudiantes deben utilizar diferentes

uniformes principalmente para prevenir accidentes, pero también para presentar una buena imagen, responsabilidad y compromiso. Los estudiantes además de portar uniforme para sus clases, también deben utilizarlo para participar en diferentes eventos como conferencias, exposiciones, ferias y concursos de acuerdo a cada actividad.

La facultad también cuenta desde el periodo 2019-2 con su propia imagen institucional para reforzar la identidad de la FEG. Se tiene un manual de identidad gráfica y logotipo que representan a la unidad académica y su comunidad. En los diferentes diseños, publicidad, ceremonias y eventos que se manejan en la facultad siempre buscamos utilizar los símbolos oficiales universitarios acompañados de los propios, presentándose de acuerdo al Manual de Identidad Gráfica de UABC.

Infraestructura, Equipamiento, y Seguridad

En la tabla 51, se expone la cantidad, capacidad, y estado físico que guardan las aulas, talleres, laboratorios, espacios para la realización de actividades deportivas y culturales, espacios comunes, Centros de información académica, etc.

Tabla 51

Infraestructura y Equipamiento

Concepto	Cantidad	Capacidad	Estado
• Aulas	9	35 Aprox.	Óptimo
• Laboratorios	9		
• Vinificación.	1	30 aprox.	Óptimo
• Análisis Sensorial.	1	20 aprox.	Óptimo
• Bioquímica.	1	20 aprox.	Óptimo
• Cómputo.	1	23 aprox.	Óptimo
• Producción.	2	25 aprox.	Óptimo
• Servicio.	1	30 aprox.	Óptimo
• Barismo.	1	10 aprox.	Óptimo
• Mixología	1	15 aprox.	Óptimo
• Sala de usos múltiples	1	80 aprox.	Óptimo
• Explanada	1	150 aprox.	Óptimo
• Espacios comunes	1	30 aprox.	Óptimo

Bibliotecas y acervo bibliográfico

En la tabla 52, se señala el acervo bibliográfico disponible, por área de conocimiento, en lo correspondiente al plan de estudios Licenciado en Gastronomía.

Tabla 52

Acervo Bibliográfico

Clasificación Bibliográfica	Áreas de Conocimiento	Bibliotecas Campus Ensenada					
		Central Ensenada		Valle Dorado		Total	
		Títulos	Volúmenes	Títulos	Volúmenes	Títulos	Volúmenes
H	Ciencias Sociales (Administración, Estadística, Contabilidad, Economía, Finanzas, Negocios, etc.)	1.410	1.881	5.394	8.644	6.804	10.525
P - PC	Comunicación oral y escrita	237	274	995	1.349	1.232	1.623
Q	Metodología de la Investigación (Ciencias en general)	392	514	114	194	506	708
TP	Tecnología Química (Enología, Química de Alimentos)	404	527	10	10	414	537
TX	Alimentos y Nutrición	497	673	32	42	529	715

Nota: Información recuperada del sistema bibliotecario Koha versión 18.05.08.000 al mes de octubre 2020

Seguridad Universitaria

En materia de seguridad, la UABC tiene contratada una empresa particular (Espartan-Seguridad Privada) para vigilar y cuidar del patrimonio de la FEG, cuyas instalaciones se encuentran bajo vigilancia las 24 horas. El equipo de seguridad está integrado por dos vigilantes, los cuales se distribuyen a lo largo del día y en las casetas ubicadas en el punto de acceso a la facultad. Los guardias, además se encargan de supervisar la entrada de profesores, alumnos, trabajadores y personal administrativo, y llevar registros de entrada y salida de materiales.

La FEG también cuenta con cámaras de seguridad, las cuales se encuentran localizadas en el estacionamiento y oficinas administrativas, precisamente en las áreas de mayor afluencia de personal, además, en los laboratorios de producción. Para la protección de bienes materiales, los guardias se aseguran de que las puertas de oficinas, salones, talleres, y auditorios permanezcan cerradas fuera de las horas normales de trabajo. Además, para evitar daños causados por siniestros, la facultad cuenta con un Comité de Conservación y Mantenimiento, el cual tiene como objetivo, salvaguardar la integridad y seguridad de usuarios, así como de las instalaciones y espacios de aprendizaje.

También cuenta con un Comité de Protección Civil, el cual tiene a su cargo los siguientes propósitos:

- Proteger vidas humanas.
- Reducir al mínimo el daño en las instalaciones, el equipo, y los documentos de la Universidad ante un evento de emergencia, en armonía con las políticas establecidas por el Sistema Nacional de Protección Civil.
- Mantener, durante y después del periodo de emergencia, la mayor comunicación con los organismos rectores de los Sistemas Municipal, Estatal y Federal de Protección Civil.
- Facilitar la reanudación de las operaciones normales lo antes posible, posterior a la ocurrencia de una emergencia o desastre.

Las acciones realizadas para garantizar la seguridad y protección civil se apoyan con los señalamientos de seguridad correspondientes, así como con el establecimiento de puntos de reunión en caso de emergencias o en simulacros. Todos los edificios y oficinas cuentan con alarmas contra incendios y extintores. Además, la escuela tiene un área de enfermería y se tiene contacto con el departamento de bomberos para atender cualquier percance que pueda presentarse.

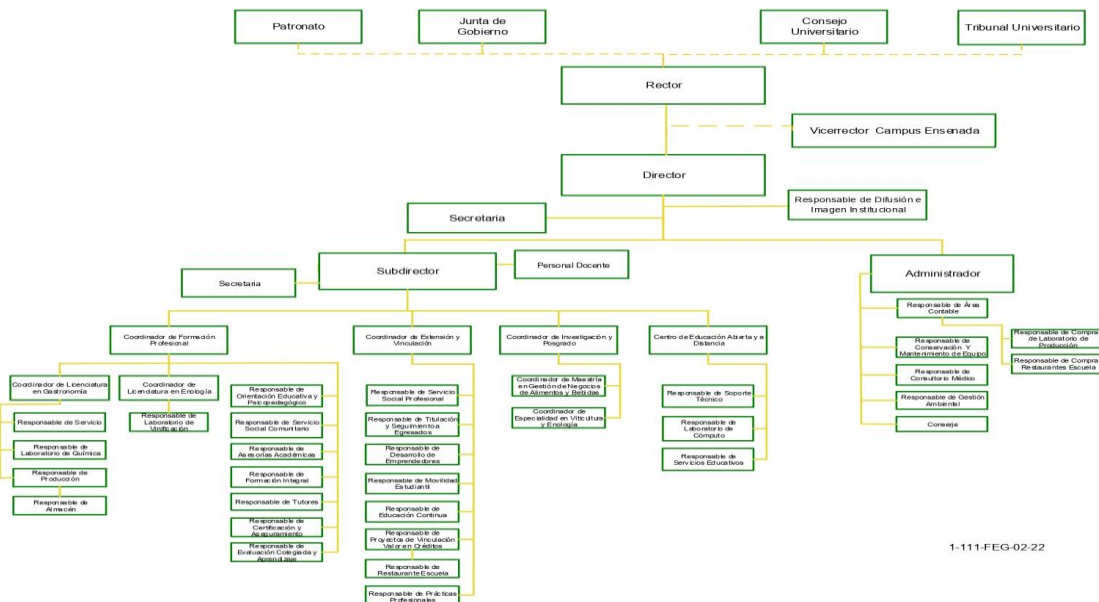
Organización y Gestión Administrativa

Estructura Organizacional:

La FEG cuenta con una estructura organizacional elaborada de acuerdo a los propósitos compartidos que se tienen con UABC. En el capítulo II de la Estructura Organizacional Art. 19, del Reglamento Interno de la FEG se establecen los lineamientos para la organización de las actividades propias del personal académico. La descripción gráfica de la estructura organizacional de la escuela se representa a través de su organigrama, que señala las relaciones de autoridad y jerarquía de los diferentes puestos colaborativos, así como su denominación determinada por su función. El personal directivo está integrado por el Director, MADHR Alejandro Jiménez Hernández y Subdirectora, M.F. Elva Saldaña Álvarez. El personal administrativo lo integran el M.I. Lucas Eduardo Ramos Acosta, Administrador de la FEG; dos secretarías que apoyan en la atención al personal académico, alumnos y administrativos; tres intendentes que apoyan en las labores de limpieza de la Facultad. La FEG cuenta con un manual de organización, dicho manual se encuentra en proceso de revisión en la Coordinación de Planeación y Desarrollo Institucional.

Figura 6

Estructura Organizacional en la FEG



1-111-FEG-02-22

Estado de los Procesos y Procedimientos Administrativos

Desde el 2016 se han implementado sistemas electrónicos que han facilitado todos los procesos administrativos, también destacan los cambios llevados a cabo por la autoridad fiscal en sentido de usos y manejo de las TIC, como la emisión de los comprobantes fiscales CFDI y XML (2018). La UABC siempre ha ido un paso adelante al generar sus propios sistemas de elaboración de órdenes de compra y sistema para validar facturas, con ellos todos los procesos se han agilizado de manera exponencial.

La FEG utiliza el sistema de Gestión de Control Interno para los procedimientos administrativos, por ser un sistema de nueva implementación se alimentarán de manera gradual todos los procesos. Actualmente ya se cuentan dentro del sistema los procesos de

- 1.- Verificación del dictamen de gas para tanques estacionarios.
- 2.- Verificación de RVOE de académicos con apoyo para estudios de posgrado.
- 3.- Apoyo a Alumnos por terceros.

Desde la perspectiva institucional, con el objetivo de garantizar que los beneficios de la planeación a corto, mediano y largo plazo, se realiza un análisis sistemático del impacto de los instrumentos regulatorios para la toma de decisiones, fomentando transparencia y objetividad, por medio de la Matriz de Indicadores de Resultados. En dicho análisis se elabora una evaluación del Sistema de Planeación, Programación y Presupuestación tomando en cuenta cada componente del PDI, llevando un control de actividades generales a específicas por cada periodo. Se elaboran reportes trimestrales llevando el control de acciones, tomando como unidad de medida el porcentaje de cumplimiento de las metas, así como evidencias de cada acción programada, y las acciones correctivas por implementar en el Informe anual a través del Sistema Institucional de Planeación, Programación y Presupuestación (SIPPP UABC).

Certificación de Procesos Administrativos

La UABC desde hace aproximadamente 2008 se ha comprometido en certificar procesos a través de la norma ISO-9000, de los procesos donde es fundamental mantener un buen uso de los recursos son las compras, mantenimientos e infraestructura. Una de las ventajas de mantener certificaciones de calidad de servicio es que apoya en la transparencia, seguimiento y rendición de cuentas.

Otros procesos que también se encuentran certificados son la administración de los recursos financieros de Fundación UABC; la administración, gestión, vigilancia y rendición de cuentas del ejercicio presupuestal de la UABC; el otorgamiento de becas para alumnos de nivel superior; el trámite y entrega de títulos y certificados; el registro, aplicación y entrega de resultados EGEL; la administración de los recursos humanos de la universidad.

Capacitación del Personal Administrativo y de Servicios

El personal académico se capacita y actualiza a través de la misma unidad académica de adscripción, en el caso del personal administrativo es a través de la Coordinación General de Recursos Humanos (CGRH), generando junto con la unidad de adscripción del personal el programa anual de capacitación para el personal administrativo, durante la autoevaluación del sistema de control interno se detectó que se requería mayor capacitación al personal y fue necesario realizar un calendario de los cursos de capacitación tanto los ofrecidos por CGRH como Auditoría Interna y los ofrecidos por instituciones públicas como IMSS. La CGRH ofreció 23 cursos de capacitación desde atención a clientes hasta cursos de RCP, Auditoría Interna ofreció 16 cursos enfocados al área afín y a procesos de control interno, dada la implementación de dicho sistema. Derivado de la emergencia sanitaria a nivel mundial, se tomó curso “Regreso seguro al trabajo frente a COVID-19” ofrecido por IMSS.

Clima Organizacional

La facultad no ha realizado acciones de revisión para el tema específicamente, pero en el 2021 auditoría interna realizó una AUTOEVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO, en donde se integra el tema de comunicación, el 84% de los colaboradores aseguraron que la comunicación interna en la unidad es muy buena.

Cuidado del Medio Ambiente

A continuación, se describe la situación actual del Programa institucional de cero residuos y de otras acciones institucionales, en materia de cuidado del medio ambiente.

Programa Cero Residuos

Objetivo. Promover una cultura de protección al ambiente y los recursos naturales en el desempeño de las funciones universitarias



En la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), desde 2015 se realizan actividades en los espacios destinados a áreas verdes en la escuela. Se han retirado las plantas de ornato y se han sembrado hortalizas que son utilizadas por los estudiantes en sus clases gastronómicas.



Se implementan sistemas de lombri-composta, sistema de riego solar ahorrador de agua y se evita el uso de plaguicidas químicos.



Se apoya a fundaciones sin fines de lucro, se establece brigada para la recolección de colillas de cigarros, entre otras actividades.



Una vez que se dio a conocer el programa Cero Residuos, la FEG abrió el programa de Servicio Social Comunitario «Brigadas Verdes».



Se instaló un sistema de riego solar y ahorrador de agua y se evita el uso de plaguicidas químicos.



Se apoya a escuela primaria en la instalación de huertos escolares, también a fundaciones sin fines de lucro.

Resultados de la Capacitación “Programa Cero Residuos”

En el semestre **2019-2, 2020-1** se capacita de forma presencial a estudiantes de la FEG, en el manejo de residuos.

En **2020-2** se da curso de capacitación a 57 estudiantes y 2 docentes.

En **2021-1** se da curso de capacitación a 54 estudiantes, ésta se realiza a distancia.

Gobernanza Universitaria, Transparencia y Rendición de Cuentas

Acciones en materia de transparencia y rendición de cuentas.

El Presupuesto que asigna la Tesorería para la administración y operación de la unidad académica representa un 7% del presupuesto total de la Unidad Académica, además, el presupuesto vigente del programa educativo actual se recibe de las cuotas que pagan por concepto de inscripción los alumnos y la Tesorería asigna a la unidad académica los siguientes conceptos; cuotas específicas 18%, cuotas de formación integral 1%, cuotas de insumos 73% y movilidad estudiantil 2%

Estos importes varían cada semestre manteniéndose la relación del porcentaje, por el número de estudiantes que se inscriben; el recurso se aplica a la operación de la escuela y la compra de insumos que se requieren en las prácticas de laboratorio y de campo de los alumnos; los insumos para los laboratorios son adquiridos por parte de la misma facultad a través del sistema electrónico de compras, se hace un comparativo para elegir la mejor calidad en el mejor precio.

Del presupuesto asignado para la operación de los laboratorios de la Facultad de Enología y Gastronomía, se distribuye de la manera en que el presupuesto de laboratorios lo indica, considerando las cuentas contables asignadas por el departamento de tesorería de la Universidad Autónoma de Baja California.

Los mecanismos para la correcta distribución de los recursos son 3; 2 sistemas propios de la Universidad Autónoma de Baja California E- COMPRAS y SISTEMA INTEGRAL DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL, el tercero es un sistema de control del flujo de información que indica los procedimientos a realizar para las compras, reembolso y comprobaciones de compras de insumos para los laboratorios y restaurantes escuela de la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California.

Conforme a su Ley Orgánica, corresponde al Patronato Universitario la administración del patrimonio universitario vigilar el correcto ejercicio de su presupuesto, apoyándose para tales efectos en una tesorera y en un auditor interno, cuyas atribuciones se encuentran definidas en su normatividad y acuerdos de transparencia (Congreso del Estado de Baja California, 1957; UABC, 2006a). La UABC, a través de la Unidad de Transparencia y Acceso a la Información

Pública (UTAIP), es la dependencia universitaria que ofrece toda la información relativa a sus solicitudes,

Una de las prioridades de la Institución es el buen manejo de los recursos, fue así que el pasado 2019 se iniciaron los trabajos del Sistema Presupuestario y de Programación, el cual consiste en hacer el máximo esfuerzo para lograr mayor eficiencia en el gasto, en el mes de septiembre de cada año se inician los trabajos a presupuestar, cada peso y centavo de todas las unidades académicas, cuánto ingresa en qué se gasta y cual será los resultados, después se pasa a sesión de Consejo Universitario para su aprobación o rechazo en el mes de diciembre.

Gestión de recursos de fondos extraordinarios.

Los recursos extraordinarios de origen federal como PIFI aun con sus cambios de denominaciones como PFCE, PROFEXCE históricamente se han destinado al mantenimiento de equipo de laboratorio y clínicas, así como conservación; el anterior ejercido PROFEXCE (2020) ya estaba etiquetado por lo que se adquirió equipo de cómputo y software, así como licencias de antivirus para los equipos de la Unidad Académica.

En el año 2020 se recibió por parte de Gobierno Federal recurso denominado PROFEXCE el cual fue dividido entre todas las IES económico administrativas de UABC, dicho recurso benefició a esta unidad académica adquiriendo 109 licencias de *Karspersky* logrando contar con antivirus en todos los equipos de cómputo disponibles en la facultad, en el área de laboratorios, equipos de profesores de tiempo completo, y de asignatura, que a su vez fungen como responsables de alguna actividad esencial; también en equipos de cómputo dedicados a la gestión administrativa; además, se logró adquirir seis equipos de cómputo de 9na generación con procesador I9.

Los académicos de la FEG participan en diversas convocatorias gubernamentales para fortalecer las actividades de docencia e investigación, las cuales provienen de organismos como CONACYT, PRODEP Y SIN, en colaboración con los órdenes de gobierno federal, estatal y local, así como con organismos gubernamentales y no gubernamentales en el campo de la educación superior, la ciencia y la tecnología.

En 2019 se logró un recurso extraordinario, a través del convenio de colaboración entre COLEF y UABC, por un monto de 336,200.00 cuyo objetivo fue conocer el estado actual de la industria vinícola, así como el perfil del consumidor; actualmente se está trabajando en el análisis de la información obtenida en dicha investigación.

Dentro de los recursos de fuentes alternas, se cuenta con el Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente (PREDEPA), en los resultados del PREDEPA 2016-2017 3 docentes salieron beneficiados, para PREDEPA 2017-2018 fueron en total 6 los cuales obtuvieron un nivel dentro del puntaje acumulado en evaluación y puntaje en factor de calidad, durante el PREDEPA 2019-2020 fueron 12 docentes beneficiados y en PREDEPA 2020-2021 salieron con el estímulo 10 docentes que recibieron el apoyo, este recurso está incluido la becas que se otorgan directamente al investigador, el equipo de laboratorio, materiales y accesorios necesarios para su investigación. Otro estímulo de compensación económica es el Sistema Nacional de Investigadores, actualmente, en la Unidad Académica se tiene a un profesor con nombramiento de SNI nivel 1.

En cuanto a los proyectos que se ubican en el campo enogastronómico, éstos se han financiado con dos convocatorias externas, dos más se han planteado a partir de vinculaciones a nivel estatal como el CONVID en el que colaboran Colegio de la Frontera Norte (COLEF) y la UABC, además de otras vinculaciones internacionales, en el caso de la Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de la Rioja (España), UABC-FEG.

Los ingresos del Restaurante Escuela son regulados por el área del Patronato, a través de la tesorería; uno de los principales objetivos del proyecto es que sea autosuficiente, lo que se ha logrado después del primer semestre de haber iniciado sus operaciones; un proyecto sustentable financieramente. También se organiza el Concurso Internacional Ensenada, Tierra del Vino, cada año, los ingresos generados, no cubren la totalidad del costo y gastos de dicho evento, por tal razón rectoría apoya con un 70% de los gastos totales.

Una política contable utilizada por la universidad y que va en el sentido de lograr sustentabilidad administrativa es cobrar 15% de todos los ingresos extraordinarios, ya que cada ingreso obtenido por la unidad académica se requiere toda la estructura administrativa para lograr ejercerlos.

Por otro lado, a través del sorteo UABC se ha logrado obtener el bono por la mayor cantidad de boletos vendidos en varias ocasiones, con esto se obtuvo equipo de transporte para llevar a los alumnos a prácticas o talleres fuera de nuestro campus, en el año 2018 se compró una Van Express Chevrolet con capacidad de 12 pasajeros; en 2020 se logró adquirir un Ford 150 doble cabina.

La facultad realiza actividades de educación continua y eventos como desayunos, comidas, cenas o cócteles de bienvenida, cuando son solicitados por algún departamento o Facultad al

interior de la UABC; sin embargo, estos ingresos solo representan un costo de recuperación ya que se destinan en su totalidad a la adquisición de los insumos y servicios necesarios para la atención del evento.

Acciones orientadas a la promoción de la participación de la comunidad universitaria en los distintos cuerpos colegiados de la institución.

En el Reglamento Interno de la FEG, en el Art. 38 se mencionan los órganos internos de apoyo académico y administrativo de la Facultad, Comité de Imagen Institucional, Comité Seguridad e Higiene, Comité de Conservación y Mantenimiento. Cada año se eligen mediante asambleas y votaciones a los representantes para los consejeros técnico y universitario. También existen las academias de las distintas áreas del conocimiento y hay un cuerpo académico consolidado.

Análisis de Fortalezas y Debilidades de la FEG

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ● Oferta de dos programas de posgrado en modalidad presencial y semipresencial ● Modificación de plan de estudios de Licenciado en Gastronomía para atender las demandas del sector ● Programa de plan de estudios de Gastronomía acreditado ● Fortalecimiento del programa de seguimiento a egresados ● Conformación de comité de valores de la facultad ● Se realizan campañas de concientización en temas de violencia de género y valores semestralmente ● Se cuenta con un aula dual para la promoción de experiencias de aprendizaje en un entorno real ● Incremento en publicaciones científicas ● Se cuenta con Cuerpo Académico consolidado ● Insipiente vínculo investigación-docencia (tesis, ayudantías investigativas, etc.) ● La investigación generada es presentada y aprobada al Comité de Ética e Investigación de la FEG ● Vinculación con sectores externos ● Docentes con certificación del idioma inglés por el programa APTIS del British Council en México ● Docentes y administrativos en capacitación constante sobre el uso de herramientas y plataformas digitales 	<ul style="list-style-type: none"> ● Falta de oferta de cursos de cursos de lenguas extranjera asociadas con el PE ● Se oferta un solo curso en idioma inglés a lo largo de los PE de licenciatura de manera optativa. ● Falta de capacitación docente en temas de riesgo psicosocial ● Los docentes canalizan casos especiales hacia el Departamento de Orientación Educativo y Psicopedagógico sin embargo no siempre se presentan para su seguimiento. ● No se cuenta con evaluaciones de trayectoria en los PE de la Facultad ● Se pierde la atención de egresados y se desconoce su desempeño o necesidades de habilitación desde su práctica profesional ● Los estudiantes carecen de opciones de certificación o bien, no cuentan con el nivel de idioma para acreditar los que se ofrecen mediante plataformas institucionales. ● Incrementar la vinculación de la investigación. ● Poca participación y diversidad de las actividades deportivas ● Poca participación en cursos de educación continua ● Baja participación en comunidades vulnerables y sector social. ● Declive en la participación de intercambio académico ● Escasa participación de profesores de asignatura en publicaciones científicas ● Docentes de asignatura realizan actividades de gestión. ● Escasa capacitación para la atención de grupos vulnerables y en riesgo psicosocial. ● Falta de uso de plataformas digitales utilizadas en el sector ● Falta de identidad universitaria y compromiso ● Falta de participación en los programas de cuidado del medio ambiente ● Falta de programas de capacitación y

	<p>sensibilización en temas medioambientales al interior de la Facultad</p> <ul style="list-style-type: none">● Falta de equipamiento e infraestructura para atender las necesidades de los programas educativos del área de enología● Derivado de la creación de un plan de estudios en modalidad a distancia, no se cuenta con equipo tecnológico de apoyo para su impartición● Necesidad de fortalecer los canales de comunicación interna● Falta de participación en los programas de cuidado del medio ambiente● Falta de programas de capacitación y sensibilización en temas medioambientales al interior de la Facultad● Fomentar la participación de la comunidad universitaria dentro a de la Facultad.
--	--

Plan de Trabajo de la Facultad de Enología y Gastronomía

Fortaleza o Debilidad	Política institucional	Estrategia	Acciones generales	Acciones Específicas (UA)	Plazo para el logro de metas			
					2022	2023	2024	2025
Oferta de dos programas de posgrado en modalidad presencial y semi-presencial	1. Calidad y pertinencia de la oferta educativa	Estrategia 1.1. Fortalecer la oferta educativa de licenciatura y posgrado	1.1.2. Diversificar la oferta de programas de posgrado con orientación profesionalizante en distintas modalidades para atender la demanda de los sectores público, privado y social.	Crear un programa de posgrado con orientación profesionalizante en modalidad no escolarizada que atienda la demanda de los sectores público y privado de la industria alimentaria.	X			
F. Modificación de plan de estudios de Licenciado en Gastronomía para atender las demandas del sector	1. Calidad y pertinencia de la oferta educativa	Estrategia 1.3. Asegurar la pertinencia de la oferta educativa.	1.3.1. Modificar y actualizar los planes y programas de estudio de licenciatura y posgrado que respondan a los requerimientos del entorno regional, nacional e internacional. 1.3.3. Elaborar estudios institucionales que orienten la toma de decisiones en materia de diversificación y pertinencia de la oferta educativa.	Modificar planes de estudio de licenciatura y posgrado para asegurar la pertinencia de la oferta educativa.	X		X	
				Establecer mecanismo de autoevaluación para la mejora de la calidad de la oferta educativa.	X	X	X	X
				Sistematizar los procesos asociados con la evaluación y acreditación de los programas educativos.	X	X	X	X
F. Programa de plan de estudios de Gastronomía acreditado	1. Calidad y pertinencia de la oferta educativa	Estrategia 1.2 Garantizar que la oferta educativa sea de calidad, en congruencia y coherencia con el proyecto universitario	1.2.2 Participar en procesos de evaluación y acreditación nacional e internacional que contribuyan al mejoramiento de la calidad de la oferta educativa	Acreditación de ambos programas de licenciatura ante un organismo acreditador y un programa de posgrado.	X		X	X
D. Falta de oferta de cursos de cursos de lenguas extranjera asociadas con el PE	2. Proceso formativo	Estrategia 2.1. Formar integralmente profesionistas competentes, con sentido colaborativo, capacidad de liderazgo, de emprendimiento y conscientes y comprometidos con su entorno.	2.1.5. Fortalecer los esquemas institucionales para el aprendizaje y dominio del idioma inglés.	Impartir asignaturas del idioma inglés en la etapa básica de los PE de licenciatura a niveles básico- intermedio.	X	X	X	X

D. Se oferta un solo curso en idioma inglés a lo largo de los PE de licenciatura de manera optativa.	2. Proceso formativo	Estrategia 2.1. Formar integralmente profesionistas competentes, con sentido colaborativo, capacidad de liderazgo, de emprendimiento y conscientes y comprometidos con su entorno.	2.1.5. Fortalecer los esquemas institucionales para el aprendizaje y dominio del idioma inglés.	Impartir dos unidades de aprendizaje en inglés en etapas disciplinaria y terminal de los PE a nivel licenciatura, así como incluir material complementario de la US en inglés.	X	X	X	X
F. Fortalecimiento del programa de seguimiento a egresados	2. Proceso formativo	Estrategia 2.2. Fortalecer las trayectorias escolares de los alumnos para asegurar la conclusión exitosa de sus estudios.	2.2.9. Realizar estudios de seguimiento de egresados que permitan conocer la contribución de la formación recibida al ejercicio de su profesión.	Contar con un programa de actividades dirigido a egresados.	X	X	X	X
F. Conformación de comité de valores de la facultad	2. Proceso formativo	Estrategia 2.1. Formar integralmente profesionistas competentes, con sentido colaborativo, capacidad de liderazgo, de emprendimiento y conscientes y comprometidos con su entorno.	2.1.9. Fomentar los valores universitarios e incidir en la formación ciudadana de los estudiantes.	Crear y difundir un código de ética propio de la Unidad Académica unificando las opiniones de docentes, administrativos, egresados y estudiantes.	X			
D. Falta de capacitación docente en temas de riesgo psicosocial	2. Proceso formativo	Estrategia 2.2. Fortalecer las trayectorias escolares de los alumnos para asegurar la conclusión exitosa de sus estudios.	2.2.5. Formalizar la oferta de servicios psicológicos para la atención de estudiantes en riesgo psicosocial.	Ofertar un curso de formación o actualización semestral dirigido a académicos con la finalidad de identificar estudiantes en riesgo o patrones en los estudiantes que pudieran representar un riesgo para sí mismos o de los demás.	X	X	X	X
D. Los docentes canalizan casos especiales hacia el Departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógico sin embargo no siempre se presentan para su seguimiento.	2. Proceso formativo	Estrategia 2.2. Fortalecer las trayectorias escolares de los alumnos para asegurar la conclusión exitosa de sus estudios.	2.2.5. Formalizar la oferta de servicios psicológicos para la atención de estudiantes en riesgo psicosocial.	Ofrecer una plataforma anónima de comunicación con el Departamento de Orientación Educativa y Psicopedagógico de la Facultad con el fin de atender situaciones que pongan en riesgo la integridad de nuestros estudiantes.	X	X	X	X
D. No se cuenta con evaluaciones de trayectoria en los PE de la Facultad	2. Proceso formativo	Estrategia 2.2. Fortalecer las trayectorias escolares de los alumnos para asegurar la conclusión exitosa de sus estudios.	2.2.7. Implementar esquemas de seguimiento y atención a la trayectoria escolar de los estudiantes.	Generar evaluaciones de trayectoria para las etapas básica y disciplinaria de los planes de estudios de las licenciaturas.				X

F. Se realizan campañas de concientización en temas de violencia de género y valores semestralmente	2. Proceso formativo	Estrategia 2.3. Promover el respeto y el reconocimiento de la diversidad y la diferencia en todas sus expresiones y los ámbitos de la vida universitaria	2.3.3. Adoptar e instrumentar protocolos para casos de hostigamiento, acoso sexual y discriminación, así como para la violencia de género.	Generar una campaña de concientización anual con actividades dirigidas a docentes, administrativos y estudiantes incluyendo la promoción del uso de la App institucional No+.	X	X	X	X
D. Se pierde la atención de egresados y se desconoce su desempeño o necesidades de habilitación desde su práctica profesional	2. Proceso formativo	Estrategia 2.2. Fortalecer las trayectorias escolares de los alumnos para asegurar la conclusión exitosa de sus estudios.	2.2.9. Realizar estudios de seguimiento de egresados que permitan conocer la contribución de la formación recibida al ejercicio de su profesión.	Generar y aplicar dos estudios para analizar la opinión de empleadores.	X		X	
F. Se cuenta con una aula dual para la promoción de experiencias de aprendizaje en un entorno real	2. Proceso formativo	Estrategia 2.1. Formar integralmente profesionistas competentes, con sentido colaborativo, capacidad de liderazgo, de emprendimiento y conscientes y comprometidos con su entorno.	2.1.2. Promover experiencias de aprendizaje para los estudiantes en entornos reales.	Apertura de un nuevo Restaurante- Escuela donde se ofrece servicio de alimentos y bebidas para el público en general.		X		
D. Los estudiantes carecen de opciones de certificación o bien, no cuentan con el nivel de idioma para acreditar los que se ofrecen mediante plataformas institucionales	2. Proceso formativo	Estrategia 2.1 Formar integralmente profesionistas competentes, con sentido colaborativo, capacidad de liderazgo, de emprendimiento y conscientes y comprometidos con su entorno	2.1.3 Impulsar la certificación de competencias profesionales en los estudiantes	Impulsar la certificación de competencias profesionales en las áreas de gastronomía y enología.	X	X	X	X
F. Incremento en publicaciones científicas	3. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	Estrategia 3.2. Difundir y divulgar los resultados de la investigación a través de los diferentes formatos y canales que permitan consolidar la capacidad académica de la institución.	3.2.1. Fortalecer la difusión y divulgación de los resultados de la investigación.	Organizar un evento (seminario, coloquio, simposio, etc.) anual como plataforma de exposición de resultados y/o producto de las investigaciones desarrolladas.	X	X	X	X

				Crear un repositorio de libre acceso sobre los productos académicos generados por los investigadores de la Unidad Académica.		X		
F. Se cuenta con Cuerpo Académico consolidado	3. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	Estrategia 3.1. Fortalecer la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación para contribuir al desarrollo regional, nacional e internacional.	3.1.2. Estimular la creación y consolidación de los grupos de investigación en las diversas áreas del conocimiento que cultiva la universidad	Crear grupos de investigación, con el propósito de que los docentes desarrollen las habilidades y requisitos necesarios para su participación o creación de un Cuerpo Académico.		X		X
			3.1.3. Fortalecer y consolidar las redes de colaboración en materia de investigación con académicos de otras instituciones de educación superior y centros de investigación de los ámbitos regional, nacional e internacional.	Establecer relaciones entre Cuerpos Académicos con redes de colaboración de otras IES que fortalezcan las LGACs y programas educativos.			X	
F. Insipiente vínculo investigación- docencia (tesis, ayudantías investigativas, etc.)	3. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	Estrategia 3.1. Fortalecer la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación para contribuir al desarrollo regional, nacional e internacional.	3.1.5. Consolidar el vínculo entre la investigación y la docencia mediante estrategias diferenciadas que incidan en las distintas etapas del proceso formativo de los estudiantes.	Incrementar en un 60% la participación formal de estudiantes en proyectos de investigación por medio de OMAS.				X
F. La investigación generada es presentada y aprobada al Comité de Ética e Investigación de la FEG	3. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	Estrategia 3.1 Fortalecer la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación para contribuir al desarrollo regional, nacional e internacional	3.1.1 Asegurar la pertinencia de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación que se realiza en la institución, a fin de contribuir a la resolución de problemas y al mejoramiento de la calidad de vida de la población.	Toda investigación generada en la Facultad cumplirá con el requisito de pertinencia, siendo avalado por el Comité de Ética e Investigación FEG.	X	X	X	X
F. Vinculación con sectores externos	4. Extensión y vinculación	Estrategia 4.2. Consolidar los esquemas de vinculación institucional con los sectores	4.2.1. Establecer convenios que promuevan la relación con los sectores público,	Incrementar en un 30% el número de convenios con que cuenta la Facultad.				X

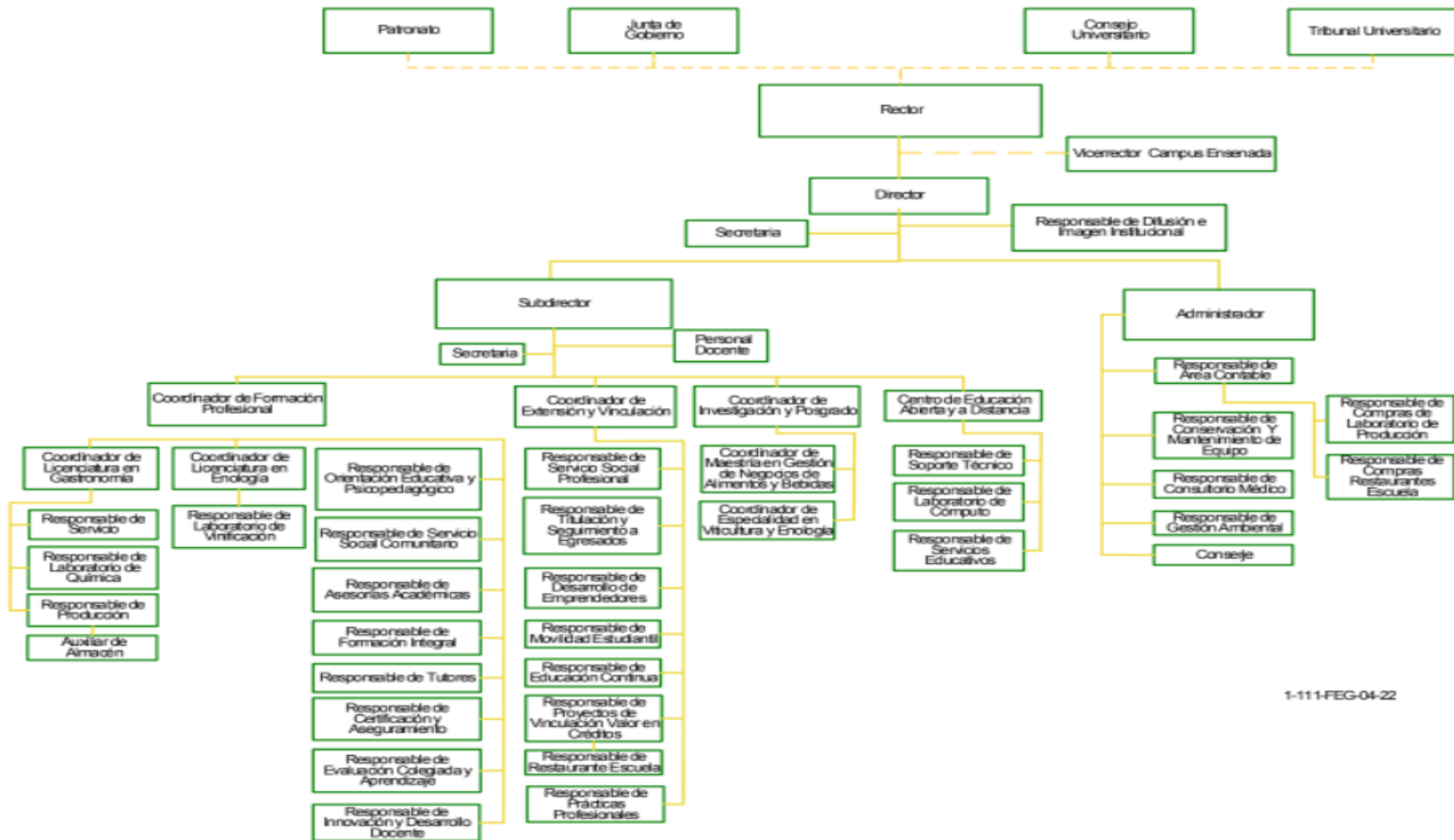
		público, privado y social.	privado y social, y supervisar su adecuado funcionamiento.	Implementar un plan de acción con indicadores para el seguimiento y evaluación de convenios.	X	X	X	X
D. Incrementar la vinculación de la investigación.	4. Extensión y vinculación	Estrategia 4.3. Impulsar mecanismos para la generación de ingresos propios a través de la vinculación con el entorno social y productivo.	4.3.2. Promover la realización de proyectos de investigación vinculada que generen recursos extraordinarios para la institución.	Generar programas que vincule la práctica profesional del estudiante con la investigación en la unidad receptora.		X		X
D. Poca participación y diversidad de las actividades deportivas	4. Extensión y vinculación	Estrategia 4.1. Fortalecer la presencia de la universidad en la sociedad a través de la divulgación del conocimiento y la promoción de la cultura y el deporte.	4.1.4. Promover el deporte y la adopción de estilos de vida saludable en la comunidad universitaria y la sociedad bajacaliforniana.	Establecer un programa para la promoción y adopción de estilos de vida saludables.	X	X	X	X
D. Poca participación en cursos de educación continua	4. Extensión y vinculación	Estrategia 4.3. Impulsar mecanismos para la generación de ingresos propios a través de la vinculación con el entorno social y productivo	4.3.1. Ampliar y diversificar la oferta de productos y servicios que ofrece la institución hacia los sectores público, social y privado 4.3.3. Reformular los esquemas institucionales de educación continua a fin de que representen una fuente significativa de ingresos propios para la universidad	Realizar un diagnóstico de las necesidades y preferencias de cursos de la comunidad universitaria para diversificar la oferta de cursos de educación continua	X	X	X	X
				Ampliar un 30% los ingresos provenientes de los cursos de educación continua.		X		X
D. Baja participación en comunidades vulnerables y sector social.	4. Extensión y vinculación	Estrategia 4.1. Fortalecer la presencia de la universidad en la sociedad a través de la divulgación del conocimiento y la promoción de la cultura y el deporte.	4.1.7. Promover la participación de los universitarios en actividades de extensión de los servicios que brinda la UABC, y de intervención comunitaria orientadas a sectores sociales en condiciones de vulnerabilidad.	Estructurar e impartir 2 talleres a comunidades vulnerables organizadas por estudiantes, promoviendo los valores universitarios.	X	X	X	X
F. Docentes con certificación del idioma inglés por el programa APTIS del British Council en México	5. Internacionalización	Estrategia 5.1. Fortalecer la internacionalización de la universidad mediante una mayor vinculación y cooperación académica con	5.1.5. Impulsar procesos de formación y certificación en el dominio del idioma inglés en el personal académico.	Fortalecer la internacionalización en casa mediante programas como COIL y movilidad internacional en países de	X	X	X	X

		instituciones de educación superior de reconocido prestigio		habla no hispana o cursos MOOC.				
D. Declive en la participación de intercambio académico	5. Internacionalización	Estrategia 5.1 Fortalecer la internacionalización de la universidad mediante una mayor vinculación y cooperación académica con instituciones de educación superior de reconocido prestigio	5.1.1 Promover actividades en materia de intercambio y cooperación académica propiciando la colaboración con pares y redes académicas de otras instituciones educativas del país y del extranjero.	Incrementar entre los estudiantes y académicos el intercambio académico en instituciones extranjeras.	X	X	X	X
D. Escasa participación de profesores de asignatura en publicaciones científicas	6. Desarrollo Académico	Estrategia 6.2. Promover esquemas de formación y actualización del personal académico, con base en rutas diferenciadas en función de su experiencia, antigüedad y tipo de contratación.	6.2.2. Fortalecer la formación de investigadores con esquemas de acompañamiento que contribuyan al desarrollo y consolidación de las trayectorias académicas.	Impulsar y generar condiciones para la publicación de los temas de investigación de los académicos en revistas indexadas.		X	X	X
D. Docentes de asignatura realizan actividades de gestión.	6. Desarrollo académico	Estrategia 6.1. Fortalecer las trayectorias académicas y docentes para el ingreso, promoción, permanencia, retiro y relevo generacional.	6.1.1. Asegurar la pertinencia de los procesos de ingreso, promoción, retiro y relevo generacional de la planta académica. 6.1.5. Implementar esquemas de reconocimiento a la labor de los profesores de asignatura. 6.1.6. Fortalecer los apoyos institucionales para que los académicos de nuevo ingreso, en sus diversas modalidades, cuenten con las condiciones necesarias para el desarrollo de sus funciones.	Gestionar plazas de profesores de tiempo completo quienes realicen actividades de gestión.	X		X	
D. Escasa capacitación para la atención de grupos vulnerables y en riesgo psicosocial.	6. Desarrollo académico	Estrategia 6.2. Promover esquemas de formación y actualización del personal académico, con base en rutas diferenciadas en función de su experiencia, antigüedad y tipo de contratación.	6.2.1. Fortalecer los esquemas de formación y actualización docente para el mejorar las capacidades disciplinarias y didácticas del personal académico de tiempo completo y de asignatura.	Capacitar a los docentes y personal administrativo de la FEG para atender grupos vulnerables.	X	X	X	X

D. Falta de uso de plataformas digitales utilizadas en el sector	7. Cultura digital	Estrategia 7.2 Propiciar la formación y actualización de la comunidad universitaria en el uso de tecnologías digitales	7.2.1. Fomentar en los alumnos el uso de tecnologías digitales y de plataformas educativas con contenido globales y en formatos actuales de entrega.	Diseñar experiencias de aprendizaje que incorporen el uso de nuevas tecnologías en congruencia con el desarrollo tecnológico en la gastronomía, viticultura y enología.	X	X	X	X
F. Docentes y administrativos en capacitación constante sobre el uso de herramientas y plataformas digitales	7. Cultura digital	Estrategia 7.2. Propiciar la formación y actualización de la comunidad universitaria en el uso de las tecnologías digitales.	7.2.2. Fortalecer los programas de formación y actualización dirigidos al personal académico, administrativo y de servicios en materia de cultura digital	Crear un programa de formación y actualización para todo el personal de la Facultad en materia de cultura digital.	X	X	X	X
D. Falta de identidad universitaria y compromiso	8. Comunicación e identidad universitaria	Estrategia 8.2. Fomentar el sentido de pertenencia e identidad en la comunidad universitaria.	8.2.1. Realizar actividades que propicien la convivencia de la comunidad universitaria en un marco donde se privilegien los principios, valores y logros institucionales. 8.2.3. Promover el uso y adopción de símbolos oficiales como elementos reforzadores de la identidad cimarrona.	Impartir 2 talleres a comunidades vulnerables organizadas por estudiantes, promoviendo los valores universitarios.		X		X
D. Falta de equipamiento e infraestructura para atender las necesidades de los programas educativos del área de enología	9. Infraestructura, equipamiento y seguridad	Estrategia 9.1. Propiciar que la institución cuente con la infraestructura y equipamiento requeridos para el cumplimiento de sus funciones sustantivas y de gestión.	9.1.1. Impulsar actividades orientadas a la ampliación, conservación, mejoramiento y modernización de la infraestructura física y equipamiento de que dispone la institución.	Construcción y equipamiento de la unidad y laboratorios del área de Enología		X		
D. Derivado de la creación de un plan de estudios en modalidad a distancia, no se cuenta con equipo tecnológico de apoyo para su impartición	9. Infraestructura, equipamiento y seguridad	Estrategia 9.2. Modernizar la infraestructura tecnológica de la universidad acorde con los requerimientos de las funciones sustantivas y de gestión.	9.2.1. Gestionar la modernización, optimización y uso del equipamiento tecnológico de que dispone la universidad	Adquisición de equipo tecnológico para impartición de clases a distancia		X		X
D. Necesidad de fortalecer los canales de comunicación interna	10. Organización y gestión administrativa	Estrategia 10.1. Mejorar el funcionamiento de la universidad con base en la adecuación de su estructura organizacional.	10.1.4. Fortalecer los canales de comunicación interna y generar un clima organizacional propicios para	Generar un plan de acción para el mejoramiento del clima organizacional y el fortalecimiento de los	X	X	X	X

			el cumplimiento de los propósitos institucionales.	canales de comunicación interna				
D. Falta de participación en los programas de cuidado del medio ambiente	11. Cuidado del medio ambiente	Estrategia 11.2. Propiciar experiencias de formación, actualización y capacitación en la comunidad universitaria, orientadas al cuidado del medio ambiente y al desarrollo sostenible.	11.2.3. Fortalecer los esquemas de formación docente y de capacitación del personal administrativo y de servicios en temas medioambientales y de sustentabilidad.	Implementar un programa de concientización al interior de la Facultad orientado al cuidado del medio ambiente y desarrollo sostenible.	X	X	X	X
D. Falta de programas de capacitación y sensibilización en temas medioambientales al interior de la Facultad	11. Cuidado del medio ambiente	Estrategia 11.2. Propiciar experiencias de formación, actualización y capacitación en la comunidad universitaria, orientadas al cuidado del medio ambiente y al desarrollo sostenible.	11.2.1. Incidir en el proceso formativo de los estudiantes sensibilizándolos en torno a la problemática ambiental y la importancia de la conservación de los recursos naturales.					
D. Falta de participación en los programas de cuidado del medio ambiente	11. Cuidado del medio ambiente	Estrategia 11.2. Propiciar experiencias de formación, actualización y capacitación en la comunidad universitaria, orientadas al cuidado del medio ambiente y al desarrollo sostenible.	11.2.3. Fortalecer los esquemas de formación docente y de capacitación del personal administrativo y de servicios en temas medioambientales y de sustentabilidad.	Implementar un programa de concientización al interior de la Facultad orientado al cuidado del medio ambiente y desarrollo sostenible.	X	X	X	X
D. Falta de programas de capacitación y sensibilización en temas medioambientales al interior de la Facultad	11. Cuidado del medio ambiente	Estrategia 11.2. Propiciar experiencias de formación, actualización y capacitación en la comunidad universitaria, orientadas al cuidado del medio ambiente y al desarrollo sostenible.	11.2.1. Incidir en el proceso formativo de los estudiantes sensibilizándolos en torno a la problemática ambiental y la importancia de la conservación de los recursos naturales.					
D. Fomentar la participación de la comunidad universitaria dentro a de la Facultad	12. Gobernanza universitaria, transparencia y rendición de cuentas	Estrategia 12.1. Fortalecer la gobernanza universitaria en la conducción y funcionamiento de la institución	12.1.5. Estimular una mayor participación de la comunidad universitaria en la toma de decisiones mediante su implicación en los distintos cuerpos colegiados de la institución.	Constituir Grupos Técnicos de Seguimiento conformados por docentes y estudiantes. Éstos se darán a la tarea de analizar y emitir recomendaciones con la finalidad de mejorar continuamente los procesos y programas al interior de la Facultad	X			

Estructura Organizacional



1-111-FEG-04-22

Misión, Visión, y Valores Institucionales

Misión

La Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California tiene como misión formar integralmente ciudadanos profesionales altamente competitivos en los sectores gastronómicos y enológicos, con una visión emprendedora, creativa e innovadora, comprometidos con el desarrollo de la región, asimismo, al generar, aplicar y divulgar los conocimientos adquiridos con un profundo sentido de ética y responsabilidad social.

Visión

En el año 2030, la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG) se distingue con el reconocimiento nacional e internacional por sus programas educativos de calidad que contribuyen a impulsar el desarrollo de los sectores productivos. Lidera proyectos de investigación, lo cual le permite permanecer en la vanguardia educativa, al generar y aplicar el conocimiento a través de múltiples líneas de investigación pertinentes. La FEG además desarrolla y produce bienes y servicios altamente competitivos reforzando la identidad institucional, atendiendo el deber comunitario y ambiental con compromiso y pasión.

Política institucional	Objetivo
1. Calidad y pertinencia de la oferta educativa	Asegurar la calidad de la oferta educativa de licenciatura y posgrado, adecuándola a las demandas de los sectores público, privado y social y al proyecto universitario
2. Proceso formativo	Fortalecer la formación integral de los alumnos y sus trayectorias escolares, desde su ingreso hasta la conclusión exitosa de sus estudios, a fin de formar profesionistas que intervengan favorablemente en la solución de los problemas de su entorno.
3. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	Generar, aplicar y difundir conocimientos en los distintos campos disciplinares, que contribuyan al desarrollo regional, nacional e internacional.

Política institucional	Objetivo
4. Extensión y vinculación	Contribuir al desarrollo regional y nacional mediante el fortalecimiento de las relaciones de la universidad con los sectores público, privado y social, con base en la divulgación de los conocimientos científicos, humanísticos y tecnológicos, así como de la cultura, las artes y las actividades deportivas.
5. Internacionalización	Posicionar a la universidad en el contexto internacional a partir del desarrollo y consolidación de sus funciones sustantivas.
6. Desarrollo Académico	Consolidar la planta académica de la universidad a partir del reconocimiento de la diversidad de sus trayectorias académicas y docentes.
7. Cultura digital	Incorporar la cultura digital en la realización de las funciones sustantivas y de gestión de la universidad con base en esquemas de colaboración y aprovechamiento de las tecnologías digitales.
8. Comunicación e identidad universitaria	Informar a la comunidad universitaria y a la sociedad en general sobre las actividades y contribuciones que realiza la institución al desarrollo de la entidad y del país, así como preservar su sentido de pertenencia a la UABC.
9. Infraestructura, equipamiento y seguridad	Fortalecer la infraestructura física y tecnológica, el equipamiento y la seguridad que garanticen el cumplimiento de las funciones sustantivas y de gestión de la universidad.
10. Organización y gestión administrativa	Impulsar una gestión eficiente y eficaz que garantice el cumplimiento de las funciones sustantivas de la universidad.
11. Cuidado del medio ambiente	Promover entre la comunidad la cultura de respeto y cuidado del medio ambiente desde la perspectiva del desarrollo sostenible.
12. Gobernanza universitaria, transparencia y rendición de cuentas	Promover relaciones intra e interinstitucionales necesarias para la conducción y el desarrollo de las funciones sustantivas de la universidad en un marco de respeto y colaboración, en apego a los principios de transparencia y rendición de cuentas.

Nota. Plan de Desarrollo Institucional, PDI (2019-2023)

Valores Institucionales

Los valores institucionales se apegan a los valores fundamentales de la comunidad universitaria según lo establecido en el Código de Ética de la UABC.

- **Confianza:** Creo en mí y en los demás. Actúo con seguridad y mi toma de decisiones está presidida por el compromiso y la honestidad.
- **Democracia:** Escucho y participo desde la libertad en la toma de decisiones para el desarrollo y bienestar de mi comunidad, respetando la diversidad de opinión a través del diálogo y el consenso.
- **Honestidad:** Me conduzco con la verdad y autenticidad, desde el respeto, la honradez y la transparencia.
- **Humildad:** Reconozco mi justo valor y el de los demás. Identifico mis fortalezas y debilidades. Me esfuerzo en mi superación personal, actuando sin orgullo y sin afán de dominio.
- **Justicia:** Respeto los derechos humanos, el ejercicio de las libertades individuales y la igualdad de oportunidades, buscando equidad e imparcialidad.
- **Lealtad:** Actúo desde la fidelidad y el compromiso frente a mí mismo y los demás. Me identifico desde un sentido de pertenencia con los objetivos de la institución, manteniendo una relación digna de confianza.
- **Libertad:** Pienso y me conduzco de manera autónoma por convicción, al tomar decisiones responsables, reflexivas y de respeto a la diversidad, al considerar el bienestar propio y el de los demás.
- **Perseverancia:** Me comprometo con el trabajo que emprendo con claridad, esfuerzo, disciplina y decisión, logrando lo planeado ante las adversidades y obstáculos.
- **Respeto:** Reconozco la dignidad, el derecho y la libertad de los que me rodean, siendo tolerante, justo y veraz. Considero la sustentabilidad del entorno social, cultural y ambiental.
- **Responsabilidad:** Cumpló las obligaciones que me corresponden en todos los órdenes, entre éstos, el universitario, social y ambiental, al reconocer y asumir las consecuencias de las acciones realizadas libremente.
- **Solidaridad:** Empatizo con las necesidades de los demás y participo de manera consciente y entusiasta en proyectos colectivos, especialmente donde se beneficia a personas o comunidades vulnerables bajo el principio de conjunción de esfuerzos.

Políticas, Objetivos, Estrategias, Acciones Generales y Acciones Específicas

El objetivo del Plan de Desarrollo de la Facultad de Enología y Gastronomía es establecer las líneas de acción para dar cumplimiento a las estrategias planteadas en las políticas institucionales del Plan de Desarrollo Institucional (PDI 2019-2023). Dicho plan de desarrollo establecerá acciones específicas dentro de la UA para el logro de los objetivos institucionales, estableciendo los mecanismos de seguimiento e indicadores que permitan evaluar el progreso.

Mecanismos de Seguimiento y Evaluación

Con la finalidad de asegurar el cumplimiento al Plan de Desarrollo de la Facultad de Enología y Gastronomía se llevarán a cabo las siguientes acciones:

- Se constituirán Grupos Técnicos de Seguimiento conformados por docentes y estudiantes. Éstos se darán a la tarea de analizar y emitir recomendaciones con la finalidad de mejorar continuamente los procesos y programas al interior de la Facultad.
- Se llevará a cabo una revisión directiva semestral con los Coordinadores, Responsables de Programa Educativo y de Área, con el objetivo de conocer el avance de las acciones establecidas en el Plan de Desarrollo para identificar fortalezas y áreas de oportunidad para su cumplimiento.
- Se realizará un Informe Anual de Actividades del Director, que será presentado ante el Consejo Técnico y publicado en el portal de la Facultad para el conocimiento de la comunidad.
- Establecer un sistema de indicadores que permita dar seguimiento puntual a las metas comprometidas en el Plan de Desarrollo y pueda ser consultado por cualquier integrante de la comunidad.

Referencias

- Caso Niebla, J., y Ramírez Wuakamatzu, A. (2019). PD guión para elaboración de diagnóstico UA. In OPDI. Mexicali, B.C.: Oficina de Planeación y Desarrollo Institucional.
- Dr. Daniel Octavio Valdez Delgadillo. (2019). Plan de Desarrollo Institucional 2019-2023. PDI 2019-2023. Mexicali, B.C.: UABC.
- H. Consejo Universitario. (2018). ESTATUTO ESCOLAR DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA. Gaceta Universitaria, (408), 20.
- H. Consejo Universitario. (2014). ESTATUTO DEL PERSONAL ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA. Gaceta Universitaria, (331), 1–46.
- H. Consejo Universitario. (2019). ESTATUTO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA. Gaceta Universitaria, (433)
- Alejandro Jiménez Hernández. (2021). Propuesta de plan de trabajo para la dirección de la Facultad de Enología y Gastronomía durante el periodo 2021-2025. FEG. Ensenada, B.C.: UABC.