



PRIMER INFORME DE ACTIVIDADES

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

2021 - 2022



ÍNDICE

5 | **INTRODUCCIÓN**

8 | **POLÍTICA 1.**

Calidad y Pertinencia de la Oferta Educativa

10 | **POLÍTICA 2.**

Proceso Formativo

17 | **POLÍTICA 3.**

Investigación Desarrollo Tecnológico e Innovación

29 | **POLÍTICA 4.**

Extensión y Vinculación

34 | **POLÍTICA 5.**

Internacionalización

35 | **POLÍTICA 6.**

Desarrollo Académico

37 | **POLÍTICA 7.**

Cultura Digital

38 | **POLÍTICA 8.**

Comunicación e Identidad Universitaria

42 | **POLÍTICA 9.**

Infraestructura Equipamiento y Seguridad

43 | **POLÍTICA 10.**

Organización y Gestión Administrativa

45 | **POLÍTICA 11.**

Cuidado del Medio Ambiente

46 | **POLÍTICA 12.**

Gobernanza Universitaria Transparencia y Rendición de Cuentas

52 | **DIRECTORIO.**

ÍNDICE DE TABLAS

10 | **TABLA 1**

Evolución de la matrícula en la FEG

11 | **TABLA 2**

Modalidades de Aprendizaje

12 | **TABLA 3**

Movilidad Estudiantil 2022-1

12 | **TABLA 4**

Movilidad Estudiantil 2022-2

13 | **TABLA 5**

Recepción de estudiantes – movilidad nacional

14 | **TABLA 6**

Modalidades de becas otorgadas

17 | **TABLA 7**

Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento

17 | **TABLA 8**

Cuerpo Académico enogastronomía

18 | **TABLA 9**

Docentes de tipo completo en la
Facultad de Enología y Gastronomía

19 | **TABLA 10**

Proyectos de investigación con financiamiento externo

20 | **TABLA 11**

Proyectos de Investigación Desarrollados en 2022

20 | **TABLA 12**

Proyectos de Trabajo Terminal de Posgrado
Vinculados al Sector Público y Privado

21 | **TABLA 13**

Estudiantes de Licenciatura que Participan en
Ayudantías de Investigación

22 | **TABLA 14**

Tesistas de Licenciatura

23 | **TABLA 15**

Citas de Artículos Publicados por Docentes de la FEG

24 | **TABLA 16**

Docentes y Estudiantes que Participan en Actividades de Divulgación de la Investigación

26 | **TABLA 17**

Coloquio de Posgrado FEG 2022

28 | **TABLA 18**

Cursos para Promover Publicaciones

29 | **TABLA 19**

Participación Docente en Foros de Divulgación

32 | **TABLA 20**

Padrón de Empresas con Convenio

35 | **TABLA 21**

Distribución del Personal Docente de la FEG

36 | **TABLA 22**

Cursos de Formación y Actualización Docente

38 | **TABLA 23**

Notas Informativas Publicadas en la Gaceta Universitaria

39 | **TABLA 24**

Medios de Comunicación Locales y Digitales 2022

40 | **TABLA 25**

Promoción de Actividades en las Redes Sociales

47 | **TABLA 26**

Gasto generado de 2021 a octubre de 2022

47 | **TABLA 27**

Becas otorgadas por terceros a estudiantes de la FEG

48 | **TABLA 28**

Apoyo a la formación docente

48 | **TABLA 29**

Becas para participar en PVVC

48 | **TABLA 30**

Ingresos por sorteos

49 | **TABLA 31**

Atención a las recomendaciones de la junta de gobierno

ÍNDICE DE FIGURAS

43 | **Figura 1**

Organigrama de la FEG



INTRODUCCIÓN

En el documento a continuación, se presenta el Primer Informe de Actividades de la gestión 2021- 2025 a cargo del Director de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), M.A. Alejandro Jiménez Hernández. El objetivo de éste es comunicar a nuestra comunidad universitaria y a todo aquel interesado, las actividades de la Unidad Académica (UA) y su rendimiento financiero de manera transparente y responsable.

En este informe se apreciará el trabajo constante de un grupo de trabajo comprometido y una gestión dedicada a recuperar la identidad universitaria y de la Facultad tras un período de pandemia que impactó en diferentes aspectos tanto a docentes, como estudiantes y sus familias. Se reflejará la especial atención a las áreas de oportunidad detectadas durante el Diagnóstico de la Unidad Académica elaborado para el desarrollo del Plan de Trabajo de esta gestión, así como en las detectadas y recomendadas por la H. Junta de Gobierno durante el proceso de designación de Director para la FEG.

Como parte de los compromisos realizados para asegurar el cumplimiento del Plan de Desarrollo de la Unidad Académica (PDUA) se constituyeron, por primera ocasión, Grupos Técnicos de Seguimiento (GTS), conformados por docentes y estudiantes. Este ejercicio derivó en recomendaciones interesantes que integraron opiniones de diferentes actores de nuestra comunidad con perspectivas variadas y perfiles distintos logrando una participación activa. Dichos resultados se integran en este documento dentro de las estrategias evaluadas y en los adjuntos se encuentra disponible el archivo en extenso.

La estructura del presente documento inicia con un breve contexto sobre la Unidad Académica y, en adelante, se detalla el avance obtenido en congruencia con cada política contenida en el Plan de Desarrollo Institucional 2019- 2023 (PDI) de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC). Concluye con información relativa a la aplicación de recurso, la atención a las recomendaciones emitidas por la H. Junta de Gobierno y con un breve análisis sobre las metas a futuro a partir de este primer ejercicio, en congruencia con lo proyectado para el segundo año de gestión directiva.



CONTEXTO

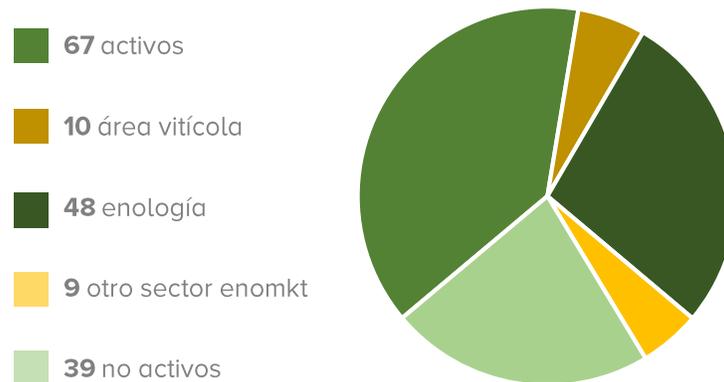
A dieciséis años desde su fundación, la ahora Facultad de Enología y Gastronomía ofrece dos programas de licenciatura: Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura en Enología; y tres de posgrado: Especialidad en Viticultura y Enología, Maestría en Gastronomía y Maestría en Gestión de Alimentos y Bebidas.

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

La Licenciatura en Gastronomía, siendo el programa educativo con mayor trayectoria, se oferta semestralmente y al momento cuenta con XX generaciones de egresados. Se acreditó como programa de calidad por primera ocasión en el año 2017 ante el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) y, en 2021 se logró su re acreditación ante el mismo organismo, reconocido por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (COPAES).

A partir del período 2021-2 se inició la oferta del programa en la Extensión San Felipe bajo una convocatoria anual dando respuesta a una constante solicitud por parte del sector gastronómico y hotelero de la región. La Licenciatura en Enología inicia operaciones en el año 2019. Este programa se oferta de manera anual dada la necesidad de que el contenido práctico se encuentre alineado con el ciclo vegetativo de la vid. La primera generación de este plan de estudios se encuentra cursando su 8o semestre.

En cuanto a la Especialidad en Viticultura y Enología (EVE), reabrió su plan de estudios tras modificación en el período 2022-1, encontrándose próximo, el egreso de la primera generación del nuevo plan. Anteriormente la EVE estuvo activa del año 2016 al 2020, reuniendo un total de 110 egresados a lo largo de 7 generaciones.



La Maestría en Gastronomía recibirá su primera generación de egresados al cierre del ciclo 2022-2 con proyectos orientados al área administrativa y a la alimentación saludable. En cuanto a la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, aceptada por Consejo Universitario en el período 2022-1, se activó en 2022-2 con su primera generación del primer programa educativo de posgrado en la región a ofertarse en su modalidad en línea, convirtiéndose en el segundo plan de estudios con esta modalidad para nuestra institución.

La FEG también cuenta a su cargo con proyectos Restaurante- Escuela en las Unidades Punta Morro y Valle de las Palmas. En estos espacios se logra el aprendizaje dual del programa de licenciatura en gastronomía para los jóvenes cursando el 6o semestre como parte de su formación disciplinaria. En ambos casos se brinda el servicio de alimentación a la comunidad universitaria de los campus. Adicionalmente, la

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

FEG cuenta con una unidad Bistro dentro de sus instalaciones, brindando un área adicional para la realización de prácticas profesionales y servicio social profesional, pero sobre todo para ofrecer platillos de calidad a quienes visiten nuestras instalaciones, reflejando los estándares derivados de la formación de nuestros estudiantes.

Por otra parte, la FEG organiza anualmente en nombre de la UABC el México International Wine Competition (MIWC), plataforma importante para la promoción de la cultura del vino y organización transparente que busca elevar el posicionamiento y competitividad del sector productivo vitivinícola del país en el mundo. En su edición 2021 logra el reconocimiento de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y es incluido en su agenda internacional junto a otros importantes concursos de vino. En el marco de este evento, se impulsa el Coloquio Internacional del Vino, espacio de carácter académico y cultural para la divulgación científica y actividades dirigidas al público en general entorno al vino.

Estas son las actividades sustanciales de nuestra Unidad Académica, en el siguiente apartado se desglosa el avance e impacto obtenidos a partir de las acciones generales para el logro de los objetivos institucionales.

Seguimiento a políticas institucionales dentro de la Facultad de Enología y Gastronomía

Política 1.

Calidad y Pertinencia de la Oferta Educativa

Acreditación de Programas Educativos



Licenciatura en Gastronomía

Durante el período en gestión se logró la primera re acreditación del programa educativo ante el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) impactando a una matrícula total de 496 estudiantes activos en el plan de estudios reconocido. Con la finalidad de mantener su actualización en contenidos y pertinencia, así como ejecutar las recomendaciones emitidas por el organismo acreditador, este año se inició con el proceso de modificación del programa al interior de la Facultad con el objetivo de lograr el documento en entero para su aprobación ante el Consejo Universitario durante el período 2023-2.

Adicionalmente, se inició la oferta educativa en nuestra extensión universitaria San Felipe bajo una convocatoria anual contando con un alumnado total de 19 estudiantes al momento, cursando la primera generación, su 3er semestre de carrera.



Licenciatura en Enología

La primera generación se encuentra cursando su 8o semestre del programa educativo. Durante este período de gestión se enfocaron los esfuerzos en fortalecer su planta académica, organizar la operación de las asignaturas y consolidar la vinculación con el sector productivo implementando proyectos de vinculación con valor en créditos y espacios disponibles para la realización de servicio social profesional y prácticas profesionales.

Por otro lado, se determinó el organismo acreditador para la evaluación del programa educativo, siendo el Comité Mexicano de Acreditación de la Educación Agronómica (COMEAA) responsable por el perfil.



Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas (MGNAB)

Se creó y aprobó el programa educativo MGNAB con orientación profesional en modalidad en línea, siendo el segundo a nivel institucional con esta modalidad de estudio. Inicia operaciones en el período 2022-2.



Aseguramiento de la Calidad

Internamente desde las coordinaciones y la subdirección se sistematizó la recolección de resultados por área, utilizando plataformas compartidas como Drive de Google a través de los correos institucionales. Esto con el objetivo de volver eficientes los procesos internos y la evaluación de avances de los mismos, garantizando así los avances en las metas específicas.

Por otro lado, se trabaja continuamente con el seguimiento del Departamento de Apoyo a la Docencia e Investigación (DADI) Campus Ensenada, el Plan de Mejora Continua de los programas de estudio, contemplando las recomendaciones emitidas por los organismos acreditadores correspondientes.

Política 2.

Proceso Formativo



Evolución de la Matrícula

En la Tabla 1, se describe la evolución de la matrícula de la Facultad de Enología y Gastronomía por programa educativo tanto de licenciatura como de posgrado.

Tabla 1 Evolución de la matrícula en la Facultad de Enología y Gastronomía.

Programa Educativo	2022-2	2022-1	2021-2	2021-1	2020-2	2020-1	2019-2	2019-1	2018-2	2018-1	2017-2	2017-1
Lic. Gastronomía	496	459	427	378	391	460	440	443	430	435	429	395
Incremento %	5.29	8.63	10.31	-3.32	-15	4.54	-0.67	3.02	-1.14	1.39	8.60	
Lic. Enología	90	65	79	57	68	31	45	17				
Incremento %	27.78	-21.54	27.85	-19.30	54.41	-45.16	62.22	100				
Maestría en Gastronomía	3	3	3	3								
Incremento %	0	0	0	0								
Especialidad en Viticultura y Enología	9	12										
Incremento %	-33.33											
Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas	4											
Incremento %	0											
TOTAL	583	533	499	438	459	491	485	460	430	435	429	395



Modalidades de Aprendizaje

En la FEG, se promueve la formación integral de nuestros estudiantes. Conocemos la necesidad de la práctica que requiere un futuro profesionalista en las áreas de la enología y gastronomía y se les estimula en la participación y colaboración en proyectos. Tras la reincorporación de los estudiantes en las aulas derivada de la pandemia, paulatinamente se retomaron proyectos colaborativos y semestre a semestre se ha buscado la incorporación de nuevos espacios. En la Tabla 2, se muestra la oferta actual de modalidades de aprendizaje, habiendo impactado en 2022-1 a 8 estudiantes, en 2021-2 a 13 estudiantes y en 2021-1 a 2.

Tabla 2 Modalidades de Aprendizaje

Modalidad	2022-1	2021-2	2021-1
Ayudantía docente	5	6	2
Ayudantía investigación	0	1	0
PVVC	1	1	0



Experiencias de Aprendizaje en Entornos Reales

Como parte de la formación disciplinaria de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía se promueve el aprendizaje en entornos reales. Los Restaurantes- Escuela operados por la FEG fungen como aula dual donde los estudiantes llevan a la práctica las asignaturas que se encuentran cursando a lo largo de un semestre. Durante esta gestión se ha contado con la participación de 63 estudiantes.



Emprendimiento e Innovación

Los planes de estudio de ambas licenciaturas en la FEG cuentan con una asignatura obligatoria sobre el Desarrollo de Emprendedores. En el período 2022-2 la Facultad participó en el 1er Bootcamp Internacional de Emprendimiento y ODS organizado por la Facultad de Economía y Relaciones Internacionales de la UABC y su Yunus Centre, con duración de una semana como parte de un modelo vivencial que despertara la generación de ideas innovadoras de negocios sostenibles a los estudiantes universitarios. En esta actividad participaron 40 estudiantes y 3 docentes.

Adicionalmente cada semestre se generan conferencias y talleres que aporten en el desarrollo de habilidades y herramientas a los estudiantes de licenciatura entorno al emprendimiento, buscando la mejor forma de vincular la asignatura de Desarrollo de Emprendedores, pero también otras asignaturas integradoras incluidas en sus planes de estudio.

DESARROLLO DE EMPRENDEDORES
Calendario de Pláticas

06 DE OCTUBRE/11:00 HRS.
Fuentes de Financiamiento
 Por: Lic. Enrique Rodríguez.

01 DE DICIEMBRE/11:00 HRS.
Mercadotecnia
 Por: Lic. Enrique Rodríguez.

18 DE OCTUBRE/18:00 HRS.
Innovación
 Por: Mtro. Antonio Sujo.

03 DE NOVIEMBRE/11:00 HRS.
Recursos Humanos
 Por: Lic. Danissa Tirado.

22 DE NOVIEMBRE/18:00 HRS.
Finanzas
 Por: Mtro. Israel Genes.

Contacto:
 emprendedores.feg@uabc.edu.mx

Finalmente, desde el período 2022-1 se celebra la Expo Emprendedores FEG, plataforma mediante la cual los estudiantes que cursan la asignatura de Emprendedores de ambas licenciaturas presentan sus proyectos ante un jurado y la comunidad en general. Durante la misma exposición, estudiantes de otras asignaturas evalúan desde la competencia de su curso los distintos proyectos apoyados de una rúbrica, obteniendo retroalimentaciones de valor con el docente de la asignatura.



Movilidad Nacional e Internacional

El período 2022-1 se reactivó en nuestra Facultad la movilidad estudiantil con dos estudiantes beneficiados con intercambio a nivel nacional.

Tabla 3 Movilidad Estudiantil 2022-1

Matrícula	Nombre	Universidad destino	Estado
359005	Ana Eloísa Chávez García	Universidad Autónoma Benito Juárez	Oaxaca
359178	Siria Getsemaní Jiménez Cruz	Universidad Autónoma Benito Juárez	Oaxaca

En el período 2022-2 un estudiante de la FEG atendió la convocatoria de movilidad nacional y se benefició trasladándose a:

Tabla 4 Movilidad Estudiantil 2022-2

Matrícula	Nombre	Universidad destino	Estado
58028	Francisco López de la Rosa	Universidad Autónoma Benito Juárez	Oaxaca
360349	Fernanda Hernández Valdéz	Universidad de Cantabria	España

En el mismo período se recibieron dos estudiantes a nivel nacional bajo el siguiente detalle:

Tabla 5 Recepción de estudiantes - movilidad nacional

Nombre	Universidad proveniente	Estado
Adrián Muñiz Alvarado	CUCEA, Centro Universitario de Estudios Económico – Administrativos	Jalisco
Eduardo Aguayo Sandoval	UNICACH, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas	Chiapas



Valores

Con la finalidad de promover el cuidado al medio ambiente al interior de la Facultad, estudiantes diseñaron y colocaron un collage con material reciclado creando conciencia sobre este tema en el edificio de aulas. Por otro lado, la Facultad participó como anfitrión en el evento “Jornada de Valores 2022” de la Red de Valores en Vicerrectoría Ensenada, ofreciendo un taller de refrigerios saludables dirigidos a la comunidad.

Se organizó por primera vez en la Facultad la recolección y donación de alimento para gatos y perros en apoyo a las asociaciones protectoras de animales “4 Patas” y “Ellos son la razón”, dicha actividad forma parte de la red de valores de la Facultad donde participaron estudiantes y docentes.

En la asignatura de Ética, responsabilidad social y género, correspondiente al plan de estudios de la licenciatura en enología, se desarrolló una actividad para la sensibilización de la discapacidad visual, inclusión laboral y educativa, con la finalidad de generar empatía en los estudiantes a través de una dinámica grupal.





Becas Y Apoyos

La FEG promueve entre los estudiantes el acceso a los apoyos económicos extraordinarios que proporciona la universidad, con la finalidad de apoyar a los alumnos que se encuentran en situación de vulnerabilidad.

Durante 2022 se brindó apoyo a estudiantes a través de becas en diferentes modalidades que se presentan a continuación:

Tabla 6 Modalidades de becas otorgadas.

Tipo de beca	Otorgadas 2022-2	Otorgadas 2022-1	Otorgadas 2021-2
Beca prórroga	204	155	168
Prórroga posgrado	4	5	3
Beca promedio	4	5	5
Investigación Licenciatura	1	1	0
Investigación Posgrado	2	0	0
Económica	8	10	3
Deportiva	0	3	1

Me preocupa y me siento así... Tengo estos pensamientos y no sé qué hacer...

Recuerda que es importante acudir al área de orientación educativa y psicopedagógico.

En la escuela me pasa esto... Quiero hacer esto, pero no me animo...

Deposita tu inquietud en el buzón que se encuentra fuera del Psicopedagógico o virtualmente vía facebook en la página **Orientación Educativa Feg** orientativa.feg@uabc.edu.mx

¡Síguenos en FB!

SERVICIOS INSTITUCIONALES



Tutoría.

Como parte de los servicios institucionales dentro de la Facultad se impulsa la importancia de la tutoría académica para potencializar las capacidades y habilidades de los estudiantes para desarrollar de manera exitosa su proyecto académico, mediante la guía y acompañamiento de un tutor.

En 2022 cuenta con un 100% de alumnos asignados a un tutor académico, lo que corresponde a 23 tutores que brindan atención a 453 estudiantes de la licenciatura en gastronomía y 4 tutores asignados para atender a 65 alumnos del plan de estudios de enología.



Orientación psicopedagógica

Dentro de las actividades del área de Orientación Educativa y Psicológica se impartieron pláticas de interés para la comunidad educativa en temas relacionados con el bienestar de los estudiantes. Entre las temáticas impartidas se encuentran las siguientes:

- Normalización de la Violencia.
- Trata de personas.
- Problemáticas de salud mental comunes en jóvenes universitarios.

A su vez se instaló un buzón donde los estudiantes y docentes tengan un medio de comunicación anónima con el departamento para atender situaciones que pongan en riesgo la integridad de nuestros estudiantes.



Asesorías académicas

La Facultad reconoce la importancia y necesidad de la asesoría como una actividad de apoyo hacia los estudiantes para el desarrollo de diversas actividades académicas, fomentando espacios para el intercambio, la discusión y el acompañamiento en su proceso formativo. Como parte de las actividades se proporciona información sobre los procesos de solicitud de asesorías académicas, directorio de docentes y asignaturas disponibles. Durante 2022 se brindó una asesoría de la materia de química en apoyo a los estudiantes de la licenciatura en enología.



Mecanismos para conocer el nivel de dominio de las competencias comprometidas en los Programas Educativos (PE)

Como mecanismo de autoevaluación la FEG se propuso la creación de evaluaciones de trayectoria, mismos para los que se está capacitando a los miembros de las academias en la generación de reactivos; con ellos se generarán bancos de preguntas para la elaboración de los instrumentos. Las evaluaciones serán aplicadas al término de las etapas de formación básica y disciplinaria de cada programa de estudios, asegurando así el logro de las competencias específicas. En diciembre del 2022 se celebrará un taller con el que se estima producir alrededor de 200 reactivos para cubrir la etapa básica de cada programa de licenciatura y dar seguimiento durante el 2023-1 hasta cubrir con reactivos para la totalidad de las asignaturas de las etapas pronosticadas para la aplicación de dichas evaluaciones.



Seguimiento a egresados

Constantemente se busca brindar a nuestros egresados, herramientas que les permitan seguir posicionándose en el sector profesional en el que se desarrollen. Durante este periodo se

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

ofreció una plática denominada “Marketing de Alimentos en Redes Sociales” y se les invitó a formar parte de la Feria del Empleo FEG 2022. Previo a este evento se ofreció el taller “Potencializar tu Curriculum Vitae” con la finalidad de que los asistentes pudieran portar su documentación y hacer entrega en la misma Feria. Algo muy destacado de esta misma feria es que participaron también egresados de la FEG como empleadores, brindando oportunidades a nuevas generaciones.

Política 3.

Investigación Desarrollo Tecnológico e Innovación

El conocimiento e investigación contribuyen a desarrollar individuos críticos y propositivos que coadyuven a una sociedad más justa sustentable, equitativa. De este modo los esfuerzos de la FEG en materia de investigación, desarrollo tecnológico e innovación se orientan a la solución de problemas. Durante el periodo que se informa se realizaron las acciones que se presentan a continuación.

En la Facultad de Enología y Gastronomía se cuenta con seis líneas de generación y aplicación del conocimiento (LGAC), de las cuales cinco derivan de los programas de posgrado y una del cuerpo académico (ver tabla 7).

Tabla 7 Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento.

Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento	Posgrado
Alimentación Saludable	Maestría en Gastronomía
Administración de Alimentos y bebidas	Maestría en Gastronomía
Gestión de negocios de alimentos y bebidas	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Calidad y Procesos de Vitivinicultura	Especialidad de Viticultura y Enología
Viticultura	Especialidad de Viticultura y Enología

Además, se cuenta con un Cuerpo Académico (CA) llamado "Enogastronomía", el cual se encuentra en nivel Consolidado y a continuación en la tabla 8 se describe a sus miembros y perfiles. Con la LGAC Competitividad de los sectores Enológicos, Económicos y de Servicios.

Tabla 8 Cuerpo Académico Enogastronomía.

Docente	Perfil
Liliana del Rocío Castro López	Doctorado en Ciencia de los Alimentos
Cynthia De Lira García	Doctorado en Ciencia de la Salud
Lizzette Velasco Aulcy	Doctorado en Ciencia Administrativas
Sheila Delhumau Rivera	Doctorado en Ciencias Sociales

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

La Facultad de Enología y Gastronomía cuenta con nueve maestros de tiempo completo (ver tabla 9), de los cuales dos participan como miembros en el cuerpo académico; sin embargo, realizan colaboraciones con otros PTC. Asimismo, es importante mencionar que se cuenta con grupos colegiados en formación para el cumplimiento de las características de un Cuerpo Académico.

Tabla 9 Docentes de tipo completo en la Facultad de Enología y Gastronomía.

Docentes	Grupos
Gricelda López González José Irving Monjarás Barrera Cristina Domínguez Castro	Enología y viticultura
Andrés Antonio Luna Andrade Elva Saldaña Álvarez Fanny Yumaira Reyes Aceves	Gestión de negocios de alimentos y bebidas
Cynthia De Lira García Erik Ocón Cedillo Carolina Mata Miranda	Gastronomía y Salud



Enología y viticultura



Gestión de negocios de alimentos y bebidas



Gastronomía y Salud

Para fortalecer la colaboración en materia de investigación, se han desarrollado actividades en comités técnicos y redes nacionales. El Dr. José Irving Monjarás Barrera, como “coordinador del grupo técnico del piojo harinoso de la vid” y el M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque como miembro de la “red de aprendizaje y colaboración” así como la “red de evaluadores de diseño instruccional”.

Con respecto a los proyectos de investigación con financiamiento externo, contamos con la participación de cinco profesores de tiempo completo (tabla). Así mismo se resalta la gestión de recurso económico a través de la convocatoria de Ciencia de Fronteras, en la cual participa el Dr. Luis Leobardo Pérez Mosqueda, Dra. Cristina Domínguez Castro y el Dr. José Irving Monjarás, en colaboración con la Dra. Ernestina Castro Longoria del Departamento de microbiología Centro de Investigación Científica y Educación Superior de Ensenada, así como el Dr. Luis Díaz García del Departamento de Viticultura y Enología Instituto Robert Mandavi, UC Davis California. EEUU.

Tabla 10 Proyectos de investigación con financiamiento externo.

Proyecto	Convocatoria	Responsable técnico	Colaboradores	Monto aprobado
Análisis meta genómico de virus infectando vid (vitis vinifera) en México	Convocatoria Tec BASE 2021	Dr. Alfredo Díaz Lara (Tec de Monterrey)	Marcos De Donato Capote (Tec de Monterrey) Ashutosh Sharma (Tec de Monterrey) José Irving Monjaras (UABC)	\$235,000
Plataforma nacional de metabolómica basada en espectroscopia de resonancia magnética nuclear (rmn)-omics para la solución de problemas nacionales del sector agroalimentario	2019-2021	Castro López Liliana Del Rocio (UABC) Nuria Esturau Escofet (UNAM)		\$118,220
Impacto de talleres transdisciplinarios dirigidos a padres e hijos en torno a ambientes o obesogénico a nivel micro, en Ensenada, Baja California	nuevo PTC PRODEP	Carolina Mata Miranda	Erik Ocon Cedillo Cynthia De Lira García	\$272,000



Aseguramiento de la Pertinencia de la Investigación

Durante el periodo 2022 se conformó el Comité de Ética y Evaluación de la Investigación y Posgrado que es el órgano colegiado que coadyuve en: a) la evaluación de las actividades de investigación y de posgrado de la unidad académica, b) la evaluación y seguimiento de los proyectos en cuanto a su pertinencia, resultados e impactos económico, social y ambiental, c) el análisis y dictamen en cuanto a los aspectos éticos, equidad de género y otros necesarios para los proyectos de investigación y publicación de resultados, y d) y las demás que deriven de la normatividad universitaria o le sean encomendadas.



Vinculación Investigación-Docencia

Durante el 2022 se llevó a cabo el desarrollo de proyectos de investigación bajo la responsabilidad de profesores de tiempo completo y apoyo de profesores de asignatura y alumnos de licenciatura y posgrado.

Tabla 11 Proyectos de Investigación Desarrollados en 2022.

Proyecto	Responsable técnico	Colaboradores	Financiamiento	Sector
Programa de habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública a través de estrategias virtuales y presenciales para el fomento de hábitos alimenticios saludables.	Erik Ocon Cedillo	- Cynthia De Lira García - Carolina Mata Miranda, - Gina García Walther, - Edna González Elizondo, - Mariana Paz Paredes Díaz, - Liliana Del Rocío Castro, -Débora Parra Ayala, -Gloria Andrea Pérez Álvarez	Convocatoria interna 2022	Educativo
Ferías de ciencia gastronómica como promotor de la salud en niños y niñas de Valle del Guadalupe	Carolina Mata Miranda	- Cynthia De Lira García - Erik Ocon Cedillo - Fanny Yumayra Reyes Aceves - Gloria Andrea Pérez Álvarez	Convocatoria de Apoyo a Programas de Servicio Social 2022	Educativo
Plataforma nacional de metabolómica basada en espectroscopia de resonancia magnética nuclear (rmn)-omics para la solución de problemas nacionales del sector agroalimentario.	Liliana Del Rocío Castro López		Financiamiento externo	Enológico Educativo (UNAM-UABC)

Por otro lado, el programa de la especialidad de Viticultura y Enología, la maestría en Gastronomía y la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, cuenta con la opción de titulación a través de trabajo terminal. Dichos programas buscan que todos los proyectos estén vinculados con el sector público y privado, con el objetivo de impactar su desarrollo.

Tabla 12 Proyectos de Trabajo Terminal de Posgrado Vinculados al Sector Público y Privado.

	EVE	MGNAB	MG	Total
Educativo			2	2
Empresas Vitivinícolas	8	1		9

Empresas de alimentos	1	3	1	4
Total	9	4	3	16

La FEG ha trabajado en la incorporación de alumnos para el desarrollo de actividades de investigación. Primeramente, el maestro Erik Ocon Cedillo contó con dos estudiantes de a través de ayudantía en investigación que participaron en el proyecto Programa de habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública a través de estrategias virtuales y presenciales para el fomento de hábitos alimenticios saludables. Además, se contó con la participación de dos estudiantes de licenciatura entrantes en el programa de verano de investigación Delfín a cargo de la Dra. Cynthia De Lira García. Quienes participaron en el proyecto Herramientas didácticas virtuales para la aplicación de técnicas culinarias en niños de primaria: prueba piloto.

Tabla 13 Estudiantes de Licenciatura que Participan en Ayudantías de Investigación.

Docente	Estudiante	Modalidad	Proyecto	Año	Universidad
Erik Ocon Cedillo	Cruz Sebastián Paredes Chávez	Presencial	Programa de habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública a través de estrategias virtuales y presenciales para el fomento de hábitos alimenticios saludables.	2022	Universidad Autónoma de Baja California
Erik Ocon Cedillo	Alejandro Guzmán Zaragoza	Presencial	Programa de habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública a través de estrategias virtuales y presenciales para el fomento de hábitos alimenticios saludables.	2022	Universidad Autónoma de Baja California
Cynthia De Lira García	Betzabeth Castro Nájara	Verano Delfín	Herramientas didácticas virtuales para la aplicación de técnicas culinarias en niños de primaria: prueba piloto.	2022	Universidad Autónoma de Nayarit
Cynthia De Lira García	Milagros Jesús López Sepúlveda	Verano Delfín	Herramientas didácticas virtuales para la aplicación de técnicas culinarias en niños de primaria: prueba piloto.	2022	Universidad Autónoma de Sinaloa



Aunado a lo anterior, la FEG cuenta con tres estudiantes de licenciatura desarrollando su trabajo de tesis.

Tabla 14 Tesistas de Licenciatura.

Estudiante	Director/Codirector	Nombre del Proyecto
Davis Cordero Herrera	Cristina Domínguez Castro	Identificación morfológica de levaduras nativas en variedades patrimoniales de Baja California, México.
Alejandra Ruiz Colmenero	Carolina Mata Miranda/ Erik Ocón Cedillo	Inclusión de personas con discapacidad auditiva en establecimientos de alimentos y bebidas.
Kassandra Elizabeth Castañeda Pereida	Carolina Mata Miranda	Cocinas y gastronomía en el noroeste de México
Iván Juárez Moyrón	Liliana del Rocío Castro López	Fomento de prácticas ecológicas y de viticultura sustentables en comunidades vulnerables



Baja California, México



Inclusión de personas con discapacidad auditiva



Prácticas ecológicas



Cocinas y gastronomía en el noroeste de México

En relación con las distinciones docentes, en este periodo, dos docentes de la facultad obtuvieron reconocimiento al Perfil deseable (PRODEP) y tres docentes con reconocimiento en el Sistema Nacional de Investigadores (SNI) una con nivel 1 y dos con nivel candidato.



Divulgación de Resultados de la Investigación

En área de productos académicos los docentes Irvin Mojaras y Cristina Dominguez Castro publicaron el trabajo "Spatial distribution and fluctuating populations of predatory mites (Mesostigmata: Phytoseiidae), phytophagous mites (Acari: Eriophyidae, Tetranychidae) and their relationships with wild chili pepper phenological stages in two Natural Protected Areas of Mexico". Por otra parte, Cynthia de Lira García, Carolina Mata Miranda y Erik Ocon Cedillo publicaron el libro Cocina para adultos mayores: recetario para 30 días. Editorial TR.

A continuación, se presentan el total de citas a los artículos publicados por docentes de la FEG.

Tabla 15 Citas de Artículos Publicados por Docentes de la FEG.

Docente	Citas 2021	Citas 2022
Liliana del Rocío Castro López	12	15
Cynthia De Lira García	24	11
Cristina Domínguez Castro	0	1
Carolina Mata Miranda	2	2
José irving Monjaras Barrera	7	13
Erik Ocon Cedillo	6	4
Alejandra Chávez Márquez	0	1
Carolina Gutiérrez Sánchez	3	3

Por otra parte, en área asistencia a eventos académicos, dos estudiantes de la FEG participaron en 8vo Encuentro Estatal Jóvenes Investigadores organizado por la UABC; aunado a lo anterior, 5 estudiantes y 6 docentes presentaron trabajos en 43rd World Congress of Vine and Wine, por otra parte, en el tema de conferencias 6 académicos impartieron ponencias en diversos foros como se evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 16 Docentes y Estudiantes que Participan en Actividades de Divulgación de la Investigación.

Participantes (docentes/estudiantes)	Título	Evento	Medio de divulgación
-Vidal Antonio Pérez Muñoz, -Liliana Del Rocío Castro López, -Luis Eugenio Martínez Hernández, -Davis Cordero Herrera, -Gabriela Herrera Martínez, -Guillermo Castillo	Evaluation of bio-acidifying yeast lachancea thermotolerans as a mitigation strategy for the effects of climate change in tempranillo grape vinification of bio-acidifying yeast lachancea thermotolerans as a mitigation strategy for the effects of climate	Congreso OIV 2022	Short communication
-Liliana Del Rocío Castro López -Iván Juárez Moyrón, Lizzette Velasco -Aulcy	Physico-chemical characteristics of red wines (Cabernet Sauvignon and Tempranillo) of Ensenada, Baja California, México.	Congreso OIV 2022	Cartel Congreso
-Alejandra Chávez-Márquez	Volatilome of aged Cabernet Sauvignon wines from San Vicente valley, Ensenada, Mexico	Congreso OIV 2022	Cartel Congreso
-Lizzette Velasco Aulcy, -Sheila Delhumeau Rivera, Liliana Del Rocío -Castro López, -Cynthia De Lira García	Challenges of the Wine Industry of Baja California, Mexico.	Congreso OIV 2022	Short communication
-Jorge Addiel Araiza León, -Dr. José Trinidad Olague	Diagnóstico del sector gastronómico en ensenada b, c.: competencias de gestión en MiPymes restauranteras familiares.	9vo Encuentro Estatal Jóvenes Investigadores 2022	Ponencia
-Iván Juárez Moyrón, -Liliana del Rocío Castro López	Características fisicoquímicas de vinos tintos (Cabernet Sauvignon y Tempranillo) de Ensenada, Baja California	9no Encuentro Estatal Jóvenes Investigadores 2022	Cartel

-José Irving Monjaras Barrera	"Diversidad de ácaros depredadores asociados al piojo harinoso"er Simposio Internacional de Parasitología Agropecuaria y forestal	Universidad Autónoma de Guanajuato	Conferencia
-José Irving Monjaras Barrera	Conocimiento actual sobre la acarofauna asociada al género Vitis spp. en Baja California	Conversacaros 2022	Conferencia
-Cynthia de Lira García, -Erik Ocón Cedillo	Creando alimentos para bebés. Alimentación Complementaria	Universidad de Colima	Conferencia
-Carolina Mata Miranda	Investigación cualitativa en Gastronomía.	Universidad Autónoma del Estado de México.	Conferencia
-Cynthia De Lira García, -Erik Ocon Cedillo, -Carolina Mata Miranda, -Maria de las Cruces Souto Gallardo	Identificación de las habilidades culinarias y alimentarias, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de un grupo de atención comunitaria	FINUT 2022	Póster
-Carolina Gutiérrez Sánchez	Repensar la innovación y tradición de nuestras cocinas hacia prácticas sustentable	4to Seminario Internacional de Gastronomía	Conferencia
-Alejandra Chávez Márquez	Foodomics: ciencias ómicas en alimentos y nutrición	4to Seminario Internacional de Gastronomía	Conferencia
-Alberto Méndez López	Taller de cata	Coloquio Internacional del Vino 2022	Taller
-Lizzette Velasco Aulcy, -Sheila Delhumeau Rivera, -Liliana Del Rocío Castro López, -Dra. Cynthia De Lira García	Cultura contemporánea del vino	Coloquio Internacional del Vino 2022	Conversatorio
-Erik Ocón Cedillo, Vidal Pérez Muñoz	Taller Armonía alimentos y vino	Coloquio Internacional del Vino 2022	Taller

Por otro lado, se desarrolló en forma conjunta entre los tres programas de posgrado el coloquio de trabajo terminal de facultad con la participación de 16 estudiantes que presentaron los avances de sus trabajos de investigación.

Tabla 17 Coloquio de Posgrado FEG 2022.

Programa	Nombre del alumno	Director de trabajo terminal	Título de proyecto	Tipo de proyecto	ODS
MG*	Karen Yanel Bonilla González	Dra. Cynthia De Lira García	Prácticas alimentarias de los niños de la Escuela primaria El Porvenir del municipio de Ensenada	Proyecto diagnóstico	2) Hambre cero
MG	Pedro Francisco Delgadillo Ortega	Dra. Carolina Mata Miranda	Implementación de huerto escolar para preparaciones culinarias de alimentos basados en la milpa con estudiantes de nutrición	Proyecto de intervención	2) Hambre cero
EVE**	Marysol Landeros Pérez	Dr. Luis Leobardo Mozqueda	Degradación fotocatalítica de compuestos polifenólicos y antocianinas de aguas residuales derivadas de los procesos de vinificación	Proyecto de intervención (experimental)	6) Agua limpia y saneamiento
EVE	Marina Coral Tristán Barrios	Mtr. José Luis Rangel Salinas	Evaluación de recurso hídrico en una bodega vinícola en Valle de Guadalupe, Baja California	Proyecto diagnóstico	6) Agua limpia y saneamiento
MGNAB***	Jesús Camacho Covarrubias	M.T.I.C. Felipe de Jesús Peregrina Roque	Proyecto de Intervención de mejora en servicio al cliente en M Restaurante	Proyecto de Intervención	8) Trabajo decente y crecimiento económico
MG	Jorge Addiel Araiza León	Dr. José Trinidad Olague de la Cruz	Diagnóstico del sector gastronómico en Ensenada, Baja California:	Proyecto diagnóstico	8) Trabajo decente y crecimiento económico

			competencias en gestión en microempresas restauranteras familiares		
EVE	Ruth Antonella Nanni Grajales	Dra.Lizzete Velasco Aulcy	Competitividad del vino y la cerveza, como movimiento vanguardista en Ensenada B.C	Proyecto diagnóstico	8) Trabajo decente y crecimiento económico
EVE	Víctor Luis Castillo Lizardo	Dr. Víctor Alfonso Macías Carranza	Incidencia de anhídridos sulfurosos en la vinificación de vino blanco natural Chardonnay del viñedo de San Vicente	Proyecto de intervención (experimental)	9) Industria, innovación e infraestructura
EVE	Alberto Méndez López	Dr. José Irving Monjaras	Establecimiento de protocolo para caracterización del microbioma asociado a Vides.	Proyecto diagnóstico	9) Industria, innovación e infraestructura
MGNAB	José Ismael Solorio Barajas	M.A. Elva Saldaña Álvarez	Determinación de costo de producción de vino de mesa en una vinícola en Valle de Guadalupe, Baja California	Proyecto de Intervención	16) Paz, justicia e instituciones sólidas
MGNAB	Juan Carlos Santana Vega	M.A. Fernanda Ramírez Torres	Plan de negocios, Restaurante-Bar Bucyrus	Proyecto de Intervención	10) Reducción de las desigualdades
MGNAB	Rosa Isabel Mercado López	Dra. Fanny Yumayra Reyes Aceves	Plan de Negocios, Canelita Café	Plan de Negocios	12) Producción y consumo responsable
EVE	Adolfo Cisneros Medina	M.P. A. Gricelda López González.	Diseño de un modelo tecnológico para el uso de botella de vidrio y corrugado a granel en el embotellado y etiquetado de vino en una empresa de Baja California	Proyecto de intervención (experimental)	12) Producción y consumo responsable
EVE	César Andree Palacios Camacho	Dra. Cristina Domínguez Castro	Evaluación del potencial vitícola del Valle de Atlixco,	Proyecto diagnóstico/documental	12) Producción y consumo responsable

			Puebla mediante índices climáticos.		
EVE	Francisco Sarabia Lencioni	Dr. Alejandro Cabello Pasini	Efecto de fertilizantes a base de algas marinas sobre la maduración de uva para vino en el Valle de Guadalupe	Proyecto diagnóstico	14) Vida submarina
EVE	Luis Alfonso Ramírez Romero	Dra.Lizzete Velasco Aulcy	Manual para la implementación de un viñedo	Plan de negocios/ manual de operación	12) Producción y consumo responsable

*Maestría en Gastronomía, **Especialidad en Viticultura y Enología, ***Maestría en Gestión De Negocios de Alimentos y Bebidas.

Asimismo, la facultad cuenta con un integrante del Sistema Nacional de Investigadores nivel 1 y otro en como candidato impartiendo clase en nivel licenciatura. Igualmente, el 66% de los profesores de tiempo completo imparten clase en posgrado.



Generar condiciones para que los académicos publiquen en revistas que se caractericen por su rigor científico.

A Continuación, se presentan los talleres impartidos con el objetivo de fomentar la publicación de artículos y conformación de equipos interdisciplinarios, además de los participantes a dichos talleres.

Tabla 18 Cursos para Promover Publicaciones.

Nombre del taller	Ponente	No. participantes
Introducción al Patrimonio Biocultural. Transversalidad conceptual y práctica.	Dr. Camilo Contreras Delgado	18
Perspectiva de la investigación científica: un primer acercamiento.	Dr. José Irving Monjaras	23

Política 4.

Extensión y Vinculación



Divulgación del Conocimiento y Promoción de la Cultura

Con el propósito de fomentar la vocación científica y tecnológica, la FEG organizó El 4to Seminario Internacional en Gastronomía, Tecnología e Innovación, conformado de 9 ponencias, realizado en formato híbrido. Con una asistencia presencial de 342 asistentes y 1894 reproducciones en las redes sociales de la facultad.

Además, se llevó a cabo el Coloquio Internacional del Vino con 14 ponencias y 5 talleres, y un total de 140 asistentes y 20,720 reproducciones en las redes sociales de la facultad.



Conjuntamente, los docentes de la facultad participaron en cuatro foros de divulgación dirigidos a niveles educativos previos, con el objetivo de acercar la ciencia gastronómica y enológica a niños y jóvenes, como se evidencia en la tabla 19.

Tabla 19 Participación Docente en Foros de Divulgación.

Profesor	Título	Foro	Medio de divulgación
Cristina Domínguez Castro	La viticultura en BC.	CBTIS 41	Presentación oral
Gloria Pérez Álvarez	Descubre y juega con proteínas en la cocina.	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video

Cristina Domínguez Castro	Las formas de la vid.	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Liliana del Rocío Castro López	Aprovechamiento integral de los residuos agrícolas como el orujo	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Carolina Mata Miranda	Cómo elaborar una mayonesa.	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Erik Ocon Cedillo	Sous vide, técnica de cocina al vacío.	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Gricelda López González	Los aromas en el vino.	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Carolina Mata Miranda	Promover el consumo de alimentos mínimamente procesados	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2022 UABC Campus Ensenada	Video
Cristina Domínguez Castro	Mitos de la vid y el vino	Noche de las ciencias (UABC; CICESE; UNAM)	Video
Gloria Pérez Álvarez	Conoce nuevas etiquetas de tus alimentos/Ciencia panadera/ Porque se echó a perder mi comida	Difusión de la ciencia gastronomía y enología	Ponencia en línea
José Irving Monjaras Barrera	Artrópodos. ¿Amigos o enemigos de la vid?	Difusión de la ciencia gastronomía y enología	Ponencia en línea
Carolina Mata Miranda	Feria de ciencia gastronómica	Primarias en el ejido el porvenir	Feria presencial
Liliana del Rocío Castro López		Comunidad kumiai San José de la Zorra	Viticultura



Promoción del Deporte

De manera semestral se realizan actividades deportivas en conjunto con un responsable de la Facultad de Deportes, dichas actividades buscan promover el deporte y la adopción de estilos de vida saludable en la comunidad universitaria. Dichas actividades son difundidas en la comunidad por medio de medios institucionales, estas actividades fomentan la convivencia de los estudiantes de los planes de estudio ofertados en la Facultad y de la planta docente. Durante 2022 se han realizado 3 actividades deportivas con una participación de 20 docentes y 116 estudiantes.



Atención de Grupos Vulnerables

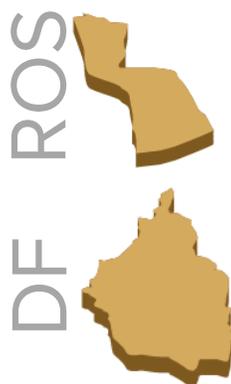
La FEG imparte un curso de formación de cinco módulos para capacitadores con la Fundación Casa Janna que atiende mujeres que han salido de centros de rehabilitación y víctimas de violencia; con el objetivo de desarrollar competencias administrativas, culinarias y de manejo higiénico de alimentos para formar capacitadores que posteriormente brindar estas competencias la población vulnerable que atiende. En ciclo 2022-1 se impartieron los cursos culinarios y los administrativos y de manejo higiénico durante el ciclo 2022-2.



Convenios Con Los Sectores Público, Privado Y Social

Tabla 20 Padrón de Empresas con Convenio.

1	Hotel Punta Morro	Hotelera -Restaurante	Ensenada
2	Hospital Velmar	Cocina Hospitalaria	Ensenada
3	Hogaza Hogaza	Panadería - repostería	Ensenada
4	Ruben'S Baja Grill	Restaurante	Rosarito
5	Bodegas Santo Tomás	Enología - Viticultura	Ensenada
6	Viñedo Las Nubes	Enología - Viticultura	Ensenada
7	Cava Aragón / Madera 5	Enología	Ensenada
8	Mercados El Roble	Servicios - Gastronomía	Ensenada
9	Hacienda Guadalupe	Enología - Restaurante	Ensenada
10	Marakai Poke	Restaurante	Ens - Tj - Mxl
11	Yamasan Ramen	restaurante	Monterrey - Cd. De México - Querétaro
12	Pangea Del Valle	Hotelera - Viticultura	Ensenada
13	Matilda	Restaurante	Ensenada
14	Hilo Negro / Restaurante Emat	Enología - Restaurante	Ensenada
15	Marielá'S Cake Shop	Servicios - Repostería	Ensenada
16	Hotel Corona	Hotelera - Restaurante	Ensenada
17	Chocolart	Servicios - Repostería	Ensenada
18	Corona Del Valle	Enología - Restaurante	Ensenada
19	Monte Xanic	Enología - Restaurante	Ensenada
20	Cetto	Enología	Ensenada
21	Fedomari Eventos Y Banquetes	Servicios - Banquetes	Ensenada
22	Pitona Cocina De Autor	Restaurante	Oaxaca
23	Bruma - Fauna	Enología - Restaurante	Ensenada





Generación de Ingresos Propios

La Facultad de Enología y Gastronomía busca espacios para la generación de ingresos propios como la unidad de servicio de alimentos y bebidas al interior de sus instalaciones: Bistro, operado por estudiantes y planta docente de la UA.



Educación Continua

En este período de gestión, se retomaron cursos de educación continua en su formato presencial, por lo que la convocatoria ha sido paulatina. Se han programado siete cursos relacionados con los temas de la gastronomía y la viticultura.

Política 5.

Internacionalización



Cooperación Académica

Se estableció la red de colaboración con el State Center Community College District de Fresno City, con la cual se realizó un proyecto binacional para la creación de productos gastronómicos comercializables en ambos países. Un grupo de 12 estudiantes de la FEG y nueve personas del Fresno City College formaron equipos de trabajo de producción y mercadotecnia, bajo la tutela de docentes de ambas áreas y consolidaron esfuerzos con docentes y estudiantes del Fresno City College generando la propuesta de dos productos gastronómicos y estrategias mercadológicas para el posicionamiento de los mismos atendiendo las necesidades de ambas culturas en su desarrollo. Con el acompañamiento del Departamento de Intercambio y Cooperación Académica, Vicerrectoría Enseñada se integró una agenda de trabajo en Ensenada y en Fresno culminando con la exposición de productos ante mercados locales con la finalidad de evaluar la viabilidad de comercialización de productos.

En 2022-2 se contó con la presencia de Vittorino Novello, miembro de la delegación italiana y vicepresidente de la Comisión de Viticultura de la OIV y Presidente del consorcio EMaVE (Máster Europeo de Viticultura y Enología) del Euromaster Vinífera, quien impartió la plática “Máster Europeo de Viticultura y Enología” y con quien se firmó una carta- intención, formalizando la colaboración con la Facultad.



Política 6.

Desarrollo Académico



Distribución del Personal Académico

Actualmente la planta académica de la Facultad se encuentra integrada por un total de 70 docentes distribuidos como se observa en la tabla 21.

Tabla 21 Distribución del Personal Docente de la FEG.

Nombramiento	2022-2
PTC	12
TATC	5
Asignatura 40 hrs	6
Asignatura	47

La formación de los docentes está perfilada a los planes de estudio de licenciatura y posgrado ofertados en la Facultad, para atender las necesidades de formación de los estudiantes, buscando que cuenten con la experiencia en el campo profesional y docente que les permita aplicar herramientas de enseñanza aprendizaje. La planta actual cuenta con docentes con la siguiente formación académica: 6 con Doctorado, 32 con Maestría, 3 con Especialidad y 70 con nivel Licenciatura.

Durante el 2022 se asignaron 5 plazas distribuidas de la siguiente manera: dos de Técnico académico de tiempo completo y tres de Profesor de tiempo completo, quienes fortalecerán los Núcleos Académicos de la Unidad e impulsarán la generación y aplicación del conocimiento.



Programas Institucionales de Estímulo y Reconocimiento

Dentro de la Facultad se promueve la participación de los docentes en el Programa de Reconocimiento al Desempeño del Personal Académico, que tiene como finalidad reconocer a los Profesores de Tiempo Completo, Técnicos Académicos y de Asignatura los aportes significativos que realizan para mejorar de los indicadores de la Institución. La Facultad actualmente cuenta con 7 docentes con reconocimiento PREDEPA por su labor y desempeño académico.



Esquemas de Formación y Actualización Docente

Dentro de los trabajos para el desarrollo de la planta se ha promovido entre los docentes continuar con su formación mediante la difusión de cursos, diplomados y talleres que refuercen los conocimientos propios de su área de especialidad profesional, manejo de TIC'S y didáctico-pedagógico.

Tabla 22 Cursos de Formación y Actualización Docente.

Área de formación	Cantidad de cursos	Cantidad de docentes
Especialidad	12	10
Manejo de TIC'S en la docencia	7	13

Adicionalmente se comisiona a los docentes de nuevo ingreso a asistir al Curso de nuevo ingreso a la Universidad, con la finalidad que el personal de reciente incorporación tengan conocimiento de aspectos importantes que contribuyan a la inserción de la docencia universitaria en la dinámica institucional.



Esquemas de Evaluación Docente

Los esquemas de evaluación docente de la Facultad se apegan a los medios institucionales para la evaluación de la práctica docente. Según lo estipulado en el calendario escolar los estudiantes de la Facultad reciben la invitación para contestar en línea el Cuestionario de evaluación de la competencia docente. Dicho cuestionario cuenta con tres vertientes, dependiendo del tipo de asignaturas cursadas dentro del periodo: teórica, práctica y en línea.

De manera semestral las coordinaciones académicas de licenciatura organizan a los estudiantes de la Facultad para asistir al laboratorio de cómputo e ingresen al Sistema de Evaluación Docente, para que puedan emitir su opinión respecto a la práctica docente de sus maestros y realizar comentarios de retroalimentación.

Los reportes emitidos por el Sistema de Evaluación Docente son analizados por la Subdirección y Coordinaciones académicas, para realizar recomendaciones a los docentes sobre cursos ofertados por el Centro de Educación Abierta y a Distancia que puedan reforzar su práctica docente.

Política 7.

Cultura Digital



Formación y Actualización en Materia de Cultura Digital

Como parte de las acciones encaminadas a fortalecer la diversificación de modalidades educativas, 7 docentes acreditaron el Diplomado: Competencias docentes para la educación a distancia ofertado por el Centro de Educación Abierta y a Distancia. Dicho diplomado busca que los docentes diseñen e impartan cursos bajo la modalidad semi presencial o a distancia mediante el dominio de las TIC'S para el aprovechamiento de las plataformas virtuales de aprendizaje con las que cuenta la Universidad.

En el período 2022-2 dos administrativas de la FEG, acreditaron el curso “Plataforma de Correo Gmail y Aplicaciones de *Google Workspace for Education Plus*” con la finalidad de aprovechar las herramientas Gmail a las que UABC tiene acceso y son de gran utilidad para aumentar la productividad en las actividades diarias.

Política 8.

Comunicación e Identidad Universitaria

Con el objetivo de mantener un constante diálogo, informar a la comunidad universitaria y a la sociedad en general sobre las diferentes actividades que se realizan en la Facultad de Enología y Gastronomía se han implementado diferentes acciones de difusión, a través de los medios de comunicación institucionales y medios externos.

Durante el 2022 se utilizaron diferentes canales de comunicación, entre ellos destaca principalmente la elaboración de notas informativas y su publicación en Gaceta Universitaria, medio institucional que convierte la información en boletines de prensa para que estas sean difundidas en los medios de comunicación externa. Mediante la información generada se presentaron diversos eventos, concursos, exposiciones de proyectos académicos y de responsabilidad social, en la que participaron estudiantes y docentes de la FEG.

Tabla 23 Notas Informativas Publicadas en la Gaceta Universitaria.

No.	Nota informativa 2022	Fecha de publicación
1	Se reúne consejo de vinculación de la FEG con representantes del sector vitivinícola	27 de enero de 2022
2	Dan la bienvenida a estudiantes de nuevo ingreso de la FEG	28 de enero de 2022
3	Nombran nueva subdirectora y ratifican a administrador de la FEG	31 de enero de 2022
4	Realizan con éxito la exposición virtual “La esencia de la mujer”	9 de mayo de 2022
5	Nuevamente el México International Wine Competition forma parte de la agenda internacional de concursos de vino.	11 de mayo de 2022
6	Inicia en UABC el concurso de vinos México International Wine Competition	14 de junio de 2022
7	Premian a vinos ganadores del México International Wine Competition de la UABC	17 de junio de 2022
8	Docentes de la FEG participan en taller de Introducción al Patrimonio Biocultural	26 de agosto 2022
9	Reacreditan calidad de la Licenciatura en Gastronomía	27 de septiembre de 2022

10	Reciben jubilados de la UABC sección Mexicali un taller de Armonización en la FEG	13 de octubre 2022
11	Presentan en la FEG muestra gastronómica sobre alimentación basada en plantas	17 de octubre 2022
12	Crean refugios para abejas e insectos polinizadores	23 de octubre de 2022
13	Efectúan Expo Feria del Empleo en la Facultad de Enología y Gastronomía	20 de octubre de 2022
14	La UABC se sumó a las actividades del 43 Congreso Mundial de la Viña y el Vino	2 de noviembre de 2022

En cuanto a información compartida en Qué hacer Cimarrón (Agenda Universitaria) y en correo masivo durante el 2022 se promovieron seis eventos realizados en la FEG, principalmente seminarios, coloquios, cursos y talleres en los que pudo participar la comunidad universitaria como el público en general. Referente a la difusión de actividades de la FEG en medios de comunicación externos se mantuvo la presencia mediante entrevistas y rueda de prensa, además de hacer el envío de información por correo electrónico mediante el sistema de noticias de Gaceta Universitaria para generar notas informativas y los boletines de prensa correspondientes. El resultado de este 2022, fue el siguiente:

Tabla 24 Medios de Comunicación Locales y Digitales 2022.

Difusión de Actividades de la FEG
<ul style="list-style-type: none"> - 8 publicaciones en El Vigía Ensenada. Edición impresa, página web y página de Facebook. (2022). - Presentó FEG muestra gastronómica de alimentación con base en plantas. (de noviembre de 2022). - Fortaleció la UABC el vínculo de alumnos y sector gastronómico. 1 de noviembre de 2022 Desarrolla - UABC proyecto alimenticio para la infancia. 18 de octubre 2022 - Demeritan bebedores nacionales al vino mexicano, señala experto. 17 de junio de 2022 - Buscan vitivinicultores, alternativas para el agua. 16 de junio 2022 - Promueve UABC la cultura del vino. 15 de junio de 2022 - Tiene validez internacional concurso de vino de UABC. 13 de mayo de 2022 - Anuncia la UABC concurso de vino. 25 de marzo de 2022.
<ul style="list-style-type: none"> - 2 emisiones Canal 23 Ensenada. Noticieros Televisa - Anuncia la apertura de la convocatoria del México International Wine Competition. 24 de marzo de 2022 - Inauguran el México International Wine Competition. 15 de junio de 2022.

En este periodo ha sido fundamental realizar difusión a través de las redes sociales, por lo que se le dio continuidad a la utilización de los recursos digitales para promover las actividades que se desarrollan en la unidad académica y en la comunidad universitaria.

Tabla 25 Promoción de Actividades en las Redes Sociales

Red social	Seguidores	Número de publicaciones del 2022
Facebook (Fanpage)		
Facultad de Enología y Gastronomía	7.381	333 publicaciones
Investigación y Posgrado de la Facultad de Enología y Gastronomía	740	82 Publicaciones
Restaurante Escuela UABC	2,5 mil	90 publicaciones
Mexico International Wine Competition	5,166	318 publicaciones
Instagram		
Facultad de Enología y Gastronomía	198/Cambio por cambio.	57 publicaciones
Mexico International Wine Competition	961	270 publicaciones

Otro de los canales importantes con los que proporcionamos información es la página web, por lo que se buscó mantenerla actualizada con contenido necesario sobre las funciones de la unidad académica como lo es: la oferta educativa, normatividad, información sobre vinculación y servicios.

Parte esencial durante el 2022 ha sido el promover el sentido de pertenencia e identidad entre estudiantes, docentes y personal administrativo de la FEG con el fin de convivir, desarrollar los valores, actividades culturales, y la responsabilidad social en beneficio de la comunidad, como: La construcción de refugios para abejas, el Croquetón de la FEG, la Fiesta Mexicana de la FEG, y Festival de Día de Muertos, Feria del empleo; así como los cursos Actitud y motivación en la docencia, la plática Problemáticas de salud mental en jóvenes, así como conferencias y talleres diseñados específicamente para los estudiantes.

Otro de los puntos importante que se le ha dado seguimiento fue reforzar la identidad mediante la imagen institucional de la Facultad, por lo que se ha cuidado de manera precisa que los estudiantes porten de manera correcta su uniforme en la unidad académica, en diferentes eventos como conferencias,

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

exposiciones, ferias y concursos de acuerdo a cada actividad. Asimismo, se ha hecho lo propio para utilizar los símbolos universitarios acompañados de los propios de manera adecuada cuando se ha hecho presencia en algún evento.

Política 9.

Infraestructura Equipamiento y Seguridad



Ampliación, Conservación y Modernización de Infraestructura

Se efectuó la baja correspondiente y compra de equipo de menor y utensilios para los laboratorios de producción, servicio y enología, con la finalidad de que las prácticas que se realizan en estos espacios cumplan con los requerimientos en cantidad y calidad en sus procesos.

A su vez, se sigue trabajando en la ampliación de la FEG en su Unidad El Porvenir. El 28 de octubre del 2021 se celebró la inauguración formal del Edificio de Enología, abriendo paso a actividades con el sector productivo como sesiones de trabajo. Esto también dio pie a iniciar con el proyecto Restaurant- Escuela dentro de la misma unidad y se realizó la licitación para el equipamiento de toda la unidad, proyectada en 20 millones de pesos incluyendo utensilios para el desarrollo de prácticas y servicios.

Finalmente, 12 equipos de cómputo fueron dados de baja y tres fueron transferidos a otra Unidad Académica, siendo reemplazados como parte del “Plan de modernización de la Infraestructura Tecnológica de la UABC”.



Lineamientos en Materia de Seguridad

Durante este año se desarrolló el “Reglamento del laboratorio de bioquímica de la Facultad de Enología y Gastronomía”, con la finalidad de establecer la normatividad que deberán acatar los usuarios del laboratorio para el desarrollo de las prácticas, garantizando la seguridad y el correcto uso de las instalaciones, equipos y materiales.

A su vez la Coordinación de Producción de la FEG establece “Lineamientos para el uso de laboratorios gastronómicos” con el objetivo de mantener los espacios en óptimo estado y definir los procedimientos para la solicitud de espacios, insumos y el uso de las instalaciones.



Compra de equipo



Ampliación de FEG



Inauguración del edificio de enología



Desarrollo del reglamento del laboratorio

Política 10.

Organización y Gestión Administrativa



Estructura Organizacional

Con la finalidad de atender el compromiso de la implementación de procesos y procedimientos institucionales que sean congruentes con la nueva estructura organizacional, la FEG atendiendo, la solicitud de la oficina de Planeación y Desarrollo Institucional, realizó la entrega del Manual de Organización y Procedimientos de la Facultad. Para atender a los requerimientos de una nueva estructura organizacional se realizó una reestructuración del organigrama de la Facultad para cumplir las metas organizacionales y especificar los procesos de trabajo de cada área (ver figura 1).

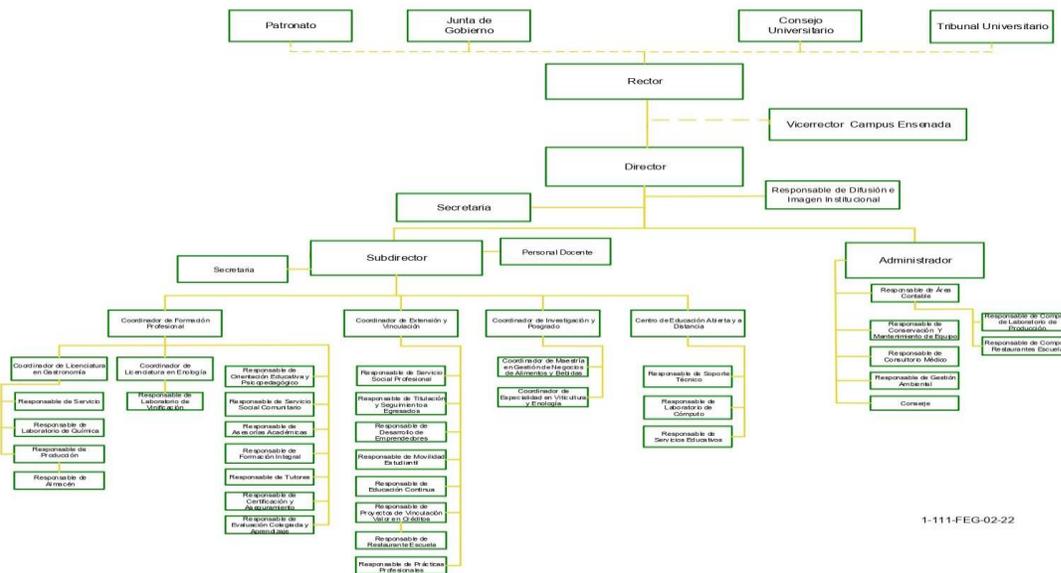


Figura 1 Organigrama de la FEG.



Esquemas de Capacitación del Personal Administrativo y de Servicios

La Universidad por parte del Departamento de Recursos Humanos programa de manera mensual cursos con la finalidad de brindar a la personal capacitación actualizada que permita elevar el nivel de productividad y formación, para desarrollar sus habilidades y ampliar el conocimiento en diversas áreas como computación, desarrollo personal, actualización fiscal, administración y aspectos administrativos relacionados con sus funciones.

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

La Facultad promueve la participación activa del personal administrativo y de servicios fomentando la constante capacitación y formación para mejorar el servicio y el desarrollo de habilidades. El personal cuenta con los siguientes cursos acreditados:

- **Bien Ser, para Bien Estar**
- **Primeros auxilios psicológicos**
- **Declaración anual de personas físicas**
- **Herramientas de Google**
- **Relaciones humanas y comunicación asertiva**
- **Mediación, negociación y resolución de conflictos**
- **Desarrollo de habilidades socioemocionales**
- **Mejora de la imagen y calidad en el servicio secretarial**

Política 11.

Cuidado del Medio Ambiente

Dentro de la FEG se generan estrategias con la finalidad de promover la cultura del respeto y cuidado del medio ambiente en la comunidad universitaria. Con la participación de docentes y estudiantes de desarrollaron las siguientes actividades:

- **Reciclaje:** recolección de tapas plásticas para donación a la asociación civil "Ensenada, lazos que unen", fundación que ayuda a personas con cáncer y a sus familias.

- **Reforestación y cuidado del agua:** se realizó el trasplante de árboles (acacias, fresnos, olivos) por medio de un método que permite el ahorro del agua (lluvia sólida). Sistema de lombricomposta: se utilizan los desechos vegetales y restos de café de los laboratorios de la Facultad, para generar composta. Refugios para abejas: se concibió como parte del servicio social, a través del programa Brigadas Verdes dentro de las actividades se encuentra la construcción de refugios para insectos polinizadores, ayudando a la supervivencia de estos y asegurando la producción de alimentos.

- **Difusión del Programa Cero Residuos en la comunidad universitaria**



Política 12.

Gobernanza Universitaria Transparencia y Rendición de Cuentas

En el período 2022-2 se celebró la primera reunión de Grupos Técnicos de Seguimiento (GTS) FEG, conformados por docentes y estudiantes de la comunidad con la finalidad de promover la cultura de la transparencia y la rendición de cuentas en la comunidad universitaria. Se evaluaron 8 políticas institucionales con las que se había establecido un compromiso específico dentro del Plan de Desarrollo FEG 2021-2025, formando 9 mesas integradas por miembros de ambos planes de estudio de licenciatura. En el Anexo 1 se detalla la metodología de implementación, así como los resultados obtenidos. Como parte de las conclusiones generales de este ejercicio reconocemos la amplia área de mejora que tenemos al interior de nuestra Facultad, pero sobre todo el compromiso hacia nuestra comunidad tanto docente y estudiantil para brindarles información completa y pertinente de las actividades y acciones que se desarrollan. Esto beneficiará a la transparencia y permitirá que actividades como los GTS- FEG sean de mayor provecho al contar con un mejor conocimiento y una perspectiva más amplia sobre las tareas y procesos internos. Lo anterior permitirá que la comunidad logre formular propuestas y estrategias encaminadas a los objetivos institucionales, así como acciones que los identifiquen con su Facultad, sintiéndose partícipes valiosos de los proyectos y por consiguiente, de los éxitos obtenidos para la Unidad Académica.

A continuación, se describen los costos que se han generado en este año fiscal, de acuerdo a su subcuenta de gasto. Cumpliendo las NOMs vigentes se ofrece mantenimiento a todos los equipos de laboratorio para su buen funcionamiento y a las instalaciones. Es fundamental contar con el elevador en perfecto estado, así como unidades de transporte las cuales ofrecen seguridad a todos los alumnos y académicos quienes la usan. Las instalaciones por su uso y años de elaboración exigen cada año mayor mantenimiento y conservación; reparación de muros, paredes, pasillos; mismos que garantizan la seguridad de los alumnos y académicos de esta facultad. Se instaló estructura de aluminio con malla sombra con el fin de que los alumnos cuenten con área de esparcimiento protegiéndose del sol. Buscando una mayor comodidad, se modificaron los baños del Laboratorio de Servicio con implementación de extractores y remodelación del sobre techo.

Las actividades descritas de manera general destacan:

- Mantenimiento de equipo de laboratorios.
- Mantenimiento a elevador a través de póliza anual.
- Conservación a edificios, (pintura, reparación de paredes, instalación de algún aditamento necesario para los alumnos).

Facultad de Enología y Gastronomía, UABC

- Conservación de unidades de transporte.
- Suministro de materiales para laboratorio.
- Adquisición de equipo de laboratorio.
- Adquisición de utensilios de cocina, servicio y de enología.

Tabla 26 Gasto generado de 2021 a octubre de 2022.

Subcuenta	Concepto	Total
5.1.3.5.1.1	Conservación de Edificios Jardines	\$ 515,140.56
5.1.3.5.7.1	Conservación de Equipo de Refrigeración	\$ 175,802.28
5.1.3.5.8.1	Servicios de Limpieza y de Desechos Orgánicos	\$ 55,408.94
5.1.2.1.6.1	Materiales de Aseo	\$ 150,287.86
5.1.2.5.5.1	Materiales de Laboratorio	\$ 2,592,244.07
5.1.3.1.2.1	Gas	\$ 126,537.22
5.1.3.5.4.1	Conservación de Equipo Laboratorio	\$ 252,435.16
5.1.2.4.9.2	Otros Materiales para Construcción	\$ 121,341.88

Dentro de las actividades y gestiones se encuentran las becas otorgadas a alumnos de la facultad apoyados por terceros, esto es, empresas que ayudan a estudiantes económicamente:

Tabla 27 Becas otorgadas por terceros a estudiantes de la FEG.

Subcuenta	Concepto	Total
5.2.4.2.1.5	Apoyo a Alumnos por Terceros	\$ 95,379.00

En el plan de desarrollo institucional se cuenta con la política para formación docente, en donde de manera racional se apoya a los académicos a seguir fortaleciendo sus conocimientos, estudiando algún posgrado, dando como resultado un mejor profesional frente a grupo. En este período se apoyó a seis docentes de la planta para este rubro.

Tabla 28 Apoyo a la formación docente.

Subcuenta	Concepto	Total
5.1.1.5.1.2	Formación Docente	\$ 199,478.14

La Facultad cuenta con proyectos llamados Restaurante- Escuela, uno de ellos está ubicado en Valle de las Palmas. Estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía se trasladan a formar parte de la operación fundamental como Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos y se les apoya de manera económica con el fin de que logren solventar sus gastos como renta y alimentos:

Tabla 29 Becas para participar en PVVC.

Subcuenta	Concepto	Total
5.2.4.2.1.2	Becas Económicas	\$ 106,606.25



Ingresos por Sorteos

Estos ingresos están destinados únicamente para beneficio de los alumnos, estimulados por la implementación de las nuevas tecnologías. Debido a COVID, se instalaron TV Smart, ofreciendo mayor calidad de imagen y audio, en comparación a los proyectores tradicionales:

Tabla 30 Ingresos por sorteos.

Subcuenta	Concepto	Total
1.2.4.2.1.1.	Mobiliario y Equipo Audiovisual	\$ 182,638.55



Atención a Recomendaciones de Junta de Gobierno

Tabla 31 Atención a las recomendaciones de la junta de gobierno.

Recomendación	Estatus	Avance
1. Solicitar a la administración central o a las instancias que correspondan, asesorías y acompañamientos en algunas de las acciones que se emprenderán, dada su naturaleza de desarrollo en aspectos relacionados a su planeación y operación.	En proceso	Se ha contado con la comunicación directa y apoyo de los diferentes Departamentos y Coordinaciones Generales, así como autoridades correspondientes para el acompañamiento y orientación en la toma de decisiones.
2. Dar continuidad al equipo de trabajo, actuar como facilitador para que los proyectos salgan adelante. Considerar aportaciones de otros aspirantes y de la comunidad académica en temas relacionados a la perspectiva internacional, la vinculación, idioma y otros elementos para la formación de los estudiantes de licenciatura.	En proceso	Se está trabajando en una agenda en conjunto con la Coordinación de Extensión y Vinculación Universitaria de la FEG para atender las necesidades de vinculación. Se trabajaron proyectos de vinculación con el sector productivo impulsando el área de la enología en este primer período.
3. Atender acciones que lleven a un trabajo de manera fina en los canales de comunicación para que el ambiente de trabajo sea más abierto, más colaborativo entre profesores de mayor experiencia y consolidación académica y las nuevas generaciones.	En proceso	Está en proceso la implementación de un plan de integración docente y de socialización sobre los énfasis de trabajos y colaboraciones que realizan los profesores investigadores.
4. Fortalecer actividad de vinculación, buscar socios y aliados en otras UAs para proyectar áreas de El Porvenir y San Felipe. Ello también en la búsqueda de atención para el beneficio de la población.	En proceso	Se implementaron cajas nido para lechuzas en conjunto con la Facultad de Ciencias con la finalidad de reducir el uso de pesticidas, aprovechando recursos naturales para el control de roedores. En San Felipe de está promoviendo la cultura gastronómica con la participación en ferias y en vinculación con el sector gastronómico.
5. Analizar y determinar acciones que permitan ampliar la planta docente de acuerdo a las necesidades y proyecto de desarrollo de la facultad.	En proceso	Se han gestionado dos plazas de tiempo completo y se está proponiendo la ampliación de los bancos de horas de las Unidades FEG en Ensenada y San Felipe, con la

		finalidad de contar con profesores especializados en las áreas de competencia de los P.E. al haber incrementado la oferta y haber mantenido la misma planta.
6. Fortalecer una vida colegiada y de vida académica participativa que promueva un ambiente de trabajo con mejor armonía, que impacte positivamente en los proyectos.	En proceso	Se han buscado plataformas y dinámicas con el personal docente que fomenten la confianza en la comunicación interna y la colaboración. Adicionalmente se han realizado actividades de esparcimiento que fortalezcan los vínculos entre la comunidad.
7. Elevar indicadores académicos y consolidar procesos de calidad y pertinencia en la enseñanza, que puedan ser asociadas a los esquemas de vinculación con distintos sectores de la sociedad, privados públicos y sociales.	En proceso	Se realizan proyectos de investigación vinculados a la promoción de la alimentación saludable en escuelas primarias y el estudio de los entornos alimentarios. Aunado a estas acciones se asocian programas de servicio social que se han visto beneficiados por las convocatorias internas de servicio social.
8. Vinculación nacional, internacional e inter facultades, como medicina en salud pública, accionar las facultades a través de programas que puedan tener beneficio a la población.	En proceso	Se tiene una vinculación con la Escuela de Ciencias de la Salud con la finalidad de promover estilos de vida saludables mediante la orientación alimentaria al responsable del Restaurante - Escuela Unidad Punta Morro.
9. Formar un buen plan de desarrollo de la Facultad. Revisar el desglose de las estrategias que permitan priorizar las metas y acciones en función de criterios de factibilidad y de diversos tipos de recursos, principalmente los referidos a la planta docente.	Concluido, en proceso de implementación	Se desarrolló y se aprobó el Plan de Desarrollo de la FEG 2021-2025, mismo que ha atendido la necesidad de impulsar y habilitar la planta docente que participa en la FEG.
10. Buscar una preparación para el desarrollo de la educación en alternancia, en sitios reales o formación dual, que favorezca el logro de las metas planteadas y la formación de los alumnos.	En proceso	La Licenciatura en Gastronomía cuenta con espacios para la formación dual, sin embargo, durante este primer período y dado el avance de la Licenciatura en Enología se logró la implementación de un PVVC en la empresa vinícola Monte Xanic.

Análisis para el futuro

Para la elaboración de este ejercicio, además de los resultados obtenidos por cada área, se llevaron a cabo ejercicios que permitieran conocer la perspectiva de los distintos actores que conforman nuestra comunidad como lo fue la implementación de Grupos Técnicos de Seguimiento y sesiones periódicas con la Subdirección y Coordinaciones para el seguimiento a las metas propuestas por esta Dirección como parte de su Plan de Trabajo. A partir de ello y como parte de los objetivos que se proponen para el siguiente período es el fortalecimiento en la vinculación con los diferentes sectores y en la comunicación tanto interna como externa de la Unidad Académica.

Adicionalmente se trabajarán elementos importantes para el crecimiento de la Facultad y sus docentes como lo es el incremento en la participación en actividades de internacionalización, la implementación de estrategias para elevar el dominio del idioma inglés, la creación de evaluaciones de trayectoria que nos permitan conocer el avance que estudiantes obtienen al transitar en las distintas etapas de formación de sus carreras, así como la aplicación de instrumentos al sector productivo y comunidad para la modificación y actualización de los programas de estudios vigentes.

Reitero mi deber hacia la comunidad universitaria y autoridades de esta máxima casa de estudios en el cumplimiento de las asignaciones y obligaciones conferidas en mi para el logro de nuestros objetivos como institución, con compromiso y pasión.

Directorio



Dr. Daniel Octavio Valdez Delgadillo
Rector

Dr. Luis Enrique Palafox Maestre
Secretario General

Dra. Mónica Lacavex Berúmen
Vicerrectora Campus Ensenada



M.A. Alejandro Jiménez Hernández
Director

M.A. Elva Saldaña Alvarez
Subdirectora

M.I. Lucas Eduardo Ramos Acosta
Administrador

M.A. Erik Ocón Cedillo
Coordinador de Posgrado e Investigación

M.C.M. Gina Garcia Walther
Coordinadora de Extensión y Vinculación

M.E. Debora Parra Ayala
Coordinadora de Formación Profesional