FACULTAD DE
ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

SEGUNDO INFORME DE ACTIVIDADES

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

2022 - 2023

Directorio

Dr. Luis Enrique Palafox Maestre
Rector

Dr. Joaquín Caso Niebla
Secretario General

Dra. Lus Mercedes López Acuña
Vicerrectora Campus Ensenada

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

M.A. Alejandro Jiménez Hernández
Director

M.A. Elva Saldaña Alvarez
Subdirectora

Dra. Ma. del Carmen Toledo Sánchez
Administrador

Dra. Cynthia de Lira García
Coordinadora de Posgrado e Investigación

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

M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
Coordinador de Formación Profesional

Índice

Indicadores Generales 3
Prioridad Institucional 4
Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida
- Programas de calidad 4
- Diversificación en modalidades de aprendizaje 5

Plan de Continuidad Académica (PCA) 7
- Estrategias institucionales de atención al rezago estudiantil 7
- Impulso al dominio del idioma inglés 8
- Formación de estudiantes con un enfoque integral 8
- Jornadas FEG 8
- La Noche de las Ciencias 9

Otras Modalidades de Aprendizaje 11
- Proyectos Restaurante Escuela de la UABC 13
- Estrategias para aumentar el porcentaje de nivel 13
- de logro en exámenes de egreso
- Fortalecimiento del personal académico 14
- Certificaciones profesionales para personal académico 15
- Plan de mejora continua de programas educativos de licenciatura 16
- Planes de mejora continua de posgrados 16
- Becas posgrado 16
- Educación Continua 16

Prioridad Institucional: Investigación e innovación 18
- Programa de fortalecimiento a la investigación 18
- Verano de investigación saliente 18
- Verano de investigación entrante 18
- Actividades de divulgación 20
- Repositorio de libre acceso 21
- Fortalecimiento de grupos de investigación 21
- Productividad académica 23
- Libros, capítulos de libro y revistas 23
- Participaciones en congreso, foros, seminarios 26
- Cuerpo Académico 27
- Redes de colaboración 28

- Red de expertos de sustentabilidad universitaria 30

Prioridad Institucional: Bienestar de la comunidad universitaria 31

- Promoción del respeto a los derechos humanos y a la cultura de paz 31
- Actividades asociadas al bienestar físico y mental de la comunidad universitaria 32
- Actividades deportivas y culturales 33
- Actividades de convivencia del cuerpo docente 34
- Impulso al desarrollo personal y profesional del personal académico 34
- Reconocimiento a la investigación y de docencia 35
- Fortalecimiento de la infraestructura que contribuya al bienestar y seguridad de la comunidad universitaria. 35

Prioridad Institucional: Desarrollo regional e internacionalización 36

- Programa: La Buena Vida 36
- Programas para la inserción laboral 36
- Programa de Emprendimiento 37
- Feria emprendedores 41
- Intercambio académico 43
- Movilidad estudiantil 43
- Prácticas profesionales 44
- Internacionalización de investigación 44
- Visibilidad de la universidad a nivel internacional 45
- Consejo de Vinculación 45
- México International Wine Competition 46
- Seminarios 51
- Actividades de extensión e intervención comunitaria 52
- Perspectiva de sustentabilidad 53
- Tequio de la FEG 53

Prioridad Institucional: Gestión y financiamiento 54

- Nuevas contrataciones de personal administrativo 54
- Creación y consolidación de los grupos de investigación 54
- Diagnóstico de Capacidades Investigativas actuales 54
- Plan de Trabajo con la Planta Docente 55
- Iniciativas identificadas 55
- Proyectos FEG 55

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
2o INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES
GESTIÓN 21-25

Indicadores Generales

La Facultad de Enología y Gastronomía en la actualidad ofrece los programas educativos de Licenciatura en Enología y Licenciatura en Gastronomía, así como los posgrados de Especialidad en Viticultura y Enología y Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas. Actualmente la licenciatura en gastronomía se encuentra acreditada como programa de calidad por el organismo Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET) y durante este año se acreditó el programa de la licenciatura en enología ante los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).

Durante el año 2023, la matrícula fue de 609 estudiantes de los cuales: 473 estudiantes inscritos en la Licenciatura en Gastronomía Unidad Punta Morro, 33 en la Licenciatura en Gastronomía en su Unidad San Felipe y 89 de la Licenciatura en Enología. En los posgrados se contó con cinco estudiantes adscritos a la Especialidad en Viticultura y Enología, seis en la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas y tres en la Maestría en Gastronomía.

La planta docente se conformó por 54 docentes de asignatura, 12 Profesores de Tiempo Completo y seis Técnicos Académicos de Tiempo Completo. En el presente año de gestión se otorgaron dos plazas de tiempo completo, sumando así, durante esta gestión un total de nueve plazas asignadas: seis de tiempo completo y tres plazas de técnico académico de tiempo completo.

La FEG cuenta con un Cuerpo Académico (CA) consolidado nombrado “Enogastronomía” el cual tiene como Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento la “Competitividad de los sectores enológicos, gastronómicos y de servicios”. Los miembros del CA son: Dra. Liliana Castro López como líder, Dra. Cynthia de Lira García y el Dr. Guillermo Castillo Sánchez, y, como colaboradores, Dra. Carolina Mata, Mtro. Erick Ocón y Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz.

Prioridad Institucional:
Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida

Brindar un aprendizaje integral , flexible y de excelencia en los programas de licenciatura, posgrado y aprendizaje a lo largo de la vida.

Programas de calidad

En seguimiento con el compromiso de la FEG en acreditar todos sus programas educativos como de calidad, obtiene el 18 de diciembre de 2023, la acreditación de su programa educativo de Licenciado en Enología, que se imparte en la Facultad de Enología y Gastronomía, Campus Ensenada de la Universidad Autónoma de Baja California como testimonio satisfactorio de los requisitos académicos establecidos como un programa de buena calidad por medio de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES) como un organismo acreditador que evalúa el área de conocimiento de las Ciencias Agropecuarias.

CIEES MEJOR EDUCACIÓN SUPERIOR

Los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior, A.C. otorgan la

ACREDITACIÓN

al programa educativo

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

que se imparte en el Campus Ensenada, Facultad de Enología y Gastronomía de la
Universidad Autónoma de Baja California
como testimonio del cumplimiento satisfactorio de los requisitos académicos establecidos por los CIEES.

Mtro. Miguel Ángel Tamayo Taype
Coordinador General

Vigencia: Diciembre de 2023 a enero de 2027

CIEES, A.C.

Organismo certificado por: RIACES Red Iberoamericana para el Aseguramiento de la Calidad en la Educación Superior

Organismo certificado por: SIACES Sistema Iberoamericano de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior

Organismo miembro de: CHEA CIQG

Diversificación en modalidades de aprendizaje

La Facultad de Enología y Gastronomía orgullosamente oferta el primer programa de posgrado 100% en línea en Ensenada y el segundo a nivel institucional. Este año, la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas recibe a su segunda generación y emite convocatoria para recibir a su tercera generación en el 2024.

La FEG se alinea con el compromiso institucional de impulsar el desarrollo profesional, ampliando su cobertura, mediante la flexibilización de las modalidades de aprendizaje en formato a distancia incorporando las tecnologías para su operación.

En el periodo a evaluar durante la gestión, se ha priorizado la impartición de modalidades unidades de aprendizaje flexibles ante los cambios y situaciones en escenarios exhibidos, reconociendo las diversas necesidades y estilos de aprendizaje de nuestra comunidad estudiantil.

Ante esta situación, se diversificado la oferta de unidades de aprendizaje en la Facultad de Enología y Gastronomía en las modalidades virtual o a distancia y semipresenciales en los programas educativos de licenciatura y posgrado, durante 2023:

Asignaturas Virtuales	Programa Educativo
Habilidades Gerenciales	Lic. en Enología
Tecnologías de la Información para los Negocios	Lic. en Gastronomía
Tecnologías de la Información	Lic. en Enología
Diseño y planeación de menú	Lic. en Gastronomía
Liderazgo y Técnicas de Negociación	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Gestión por Procesos en la Industria Gastronómica	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Análisis Financiero para la Toma de Decisiones	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Tecnología de la Información y Comunicación en los Negocios de Alimentos y Bebidas	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas

Análisis de Proyectos de Inversión	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Innovación en el Sector de Alimentos y Bebidas	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Administración Estratégica	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Análisis e Investigación de Mercados	Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas
Administración de operaciones de establecimientos de A y B	Lic. en Gastronomía
Seminario de trabajo terminal I	Especialidad en Viticultura y Enología
Establecimiento y Manejo de viñedos	Especialidad en Viticultura y Enología
Seminario de trabajo terminal II	Especialidad en Viticultura y Enología
Vinificación	Especialidad en Viticultura y Enología
Técnicas y hábitos de estudio	Lic. en Gastronomía (San Felipe)
Enología I	Lic. en Gastronomía (San Felipe)
Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	Lic. en Gastronomía (San Felipe)
Administración de Recursos Humanos	Lic. en Gastronomía (San Felipe)
Coctelería Internacional	Lic. en Gastronomía (San Felipe)

Plan de Continuidad Académica (PCA)

Durante 2023, en colaboración con las academias de la FEG y el coordinador del Centro de Investigación para el Aprendizaje Digital (CIAD) en la unidad académica, se solicitó a los docentes de licenciatura la plantilla instruccional de cursos a distancia, ante posibles contingencias que pudieran presentarse durante el semestre. La Universidad Autónoma de Baja California ha desarrollado el Plan de Continuidad Académica (PCA) para asegurar una respuesta eficiente ante emergencias que puedan requerir el cierre temporal de la institución.

Estrategias institucionales de atención al rezago estudiantil

La FEG reconoce la importancia de un programa de asesoría académica para mejorar el aprendizaje. Este programa se integra de manera permanente en la práctica docente, fomentando el acompañamiento, espacios de estudio, diálogo e intercambio de información. Esto promueve la participación activa del alumno y mejora su rendimiento escolar.

Ciclo escolar	Licenciado en Gastronomía		Licenciado en Enología	
	# Docentes	# Estudiantes	# Docentes	# Estudiantes
2023-1	3	0	3	0
2023-2	0	0	1	19

Algunas pláticas realizadas en cuanto a temas que ayuda a prevenir el rezago estudiantil en la FEG en el ciclo escolar son:

Período	Actividades	Participantes L.G.	Participantes L.E.
23-1	Platica hábitos de estudio	60	0
23-1	Carteles Hábitos para los exámenes	450	72

Impulso al dominio del idioma inglés

En el 2023-1 se creó la asignatura de Mexican Cooking and History Basics, durante el 2023-2 se aceptó la carta descriptiva de la asignatura. Finalmente se ofertó para el periodo 2024-1 siendo la primera asignatura del plan de estudios de licenciatura en gastronomía ofrecida completamente en idioma inglés. Actualmente se cuenta con un registro de 9 estudiantes activos.

Formación de estudiantes con un enfoque integral

El Programa de Actividades Optativas contribuye a la formación integral de los estudiantes, mediante el fomento de actividades culturales, académicas, deportivas, de salud y de valores, entre otras.

	Ciclo escolar	
Carnet de actividades Complementarias de Formación	2023-1	4
	2023-2	21

Jornadas FEG

En las Jornadas FEG 2023, se realizaron diversas actividades entre ellas conferencias, talleres, actividades deportivas, eventos culturales, carrera atlética y Rally. En esta ocasión se contó con una participación de aproximadamente 600 participantes en total, entre estudiantes y público en general.

La Noche de las Ciencias

Se llevó a cabo el sábado 7 de octubre octubre 2023, “La Noche de las Ciencias 2023” en donde colaboraron en ¡la gran aventura UABC, el CICESE y la UNAM! En esta edición se ofrecieron cerca de 170 actividades, en la Facultad de Enología y Gastronomía fueron 7 en total entre

exposiciones y talleres, con un total de 500 participantes en un horario de 4:00 a 9:00 p.m.

Otras Modalidades de Aprendizaje

Docente	Modalidad	Programa	Ciclo	No. Alumnos
MCM Gina García Walther	Ayudantía Docente en Gastronomía de Baja California	Licenciado en Gastronomía	2023-1	3
Dra. Liliana del Rocío Castro López	Ayudantía de Investigación en elaboración de alimento	Licenciado en Gastronomía	2023-1	2
Dra. Liliana del Rocío Castro López	Ayudantía Docente en Química de Alimentos	Licenciado en Gastronomía	2023-1	1
Dra. Carolina Mata Miranda	Ayudantía Docente en Historia y Cultura de la Gastronomía	Licenciado en Gastronomía	2023-2	2
Dra. Cynthia De Lira García	Ayudantía en Nutrición	Licenciado en Gastronomía	2023-2	3
Dra. Liliana del Rocío Castro López	Ayudantía en Investigación en Desarrollo de Alimento Funcional	Licenciado en Gastronomía	2023-2	2
Dra. Liliana del Rocío Castro López	Ayudantía Docente en Química de Alimentos	Licenciado en Gastronomía	2023-2	4
MCM Gina García Walther	Ayudantía Docente en Gastronomía Mexicana	Licenciado en Gastronomía	2023-2	1
Mtro. Erik Ocón Cedillo	Asesoría Académica Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Licenciado en Gastronomía	2023-2	1
Mtro. Erik Ocón Cedillo	Asesoría Académica Innovación de Proyectos Gastronómicos	Licenciado en Gastronomía	2023-2	2

Proyectos de Vinculación con valor en créditos 2023					
Docente	**PVVC**	**Unidad Receptora**	**Programa**	**Ciclo**	**No. Alumnos**
Dra. Cristina Domínguez Castro	Proyecto de elaboración de manuales de operación vitícolas.	L.A. Cetto	Licenciado en Enología	2023-1	3
Dra. Cristina Domínguez Castro	Proyecto de restauración de viñedos históricos.	Casa Pedro Domecq	Licenciado en Enología	2023-1	4
Dra. Cristina Domínguez Castro	Proyecto de prácticas sustentables en bodega	Casa Pedro Domecq	Licenciado en Enología	2023-1	3
Dra. Cristina Domínguez Castro	Proyecto de mejora del control de calidad en bodega vinícola.	Monte Xanic	Licenciado en Enología	2023-1	1
Dra. Cristina Domínguez Castro	Proyecto de evaluación de prácticas sustentables sobre parámetros vitícolas.	Monte Xanic	Licenciado en Enología	2023-1	1
Lic. Omar Reyes González	Proyecto Restaurante Escuela Valle de las Palmas	Unidad Valle de Las Palmas	Licenciado en Gastronomía	2023-2	6

Proyectos Restaurante Escuela de la UABC

La Facultad de Enología y Gastronomía comprometida con la formación de profesionales en el área de alimentos y bebidas ha generado espacios reales de aprendizaje basado en el modelo DUAL; estos son los Restaurante Escuela con los que cuenta la UABC, donde nuestro alumnos de sexto y séptimo semestre de la Licenciatura en Gastronomía desarrollan sus habilidades y adquieren conocimiento por parte de sus docentes en un laboratorio real, en el que cursan sus unidades de aprendizaje y las diversas áreas de competencia como lo son administración, producción de alimentos y servicio.

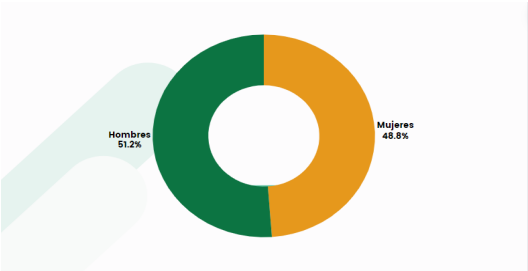
Durante el año 2023 el Restaurante Escuela de la Unidad Punta Morro (Sauzal) y el Restaurante Escuela de Valle de las Palmas en el que se ofrecían opciones de menú para desayunos y comidas en línea corrida o bien alimentos preparados de fácil acceso. Se brindó servicio de alimentos a la comunidad universitaria, pero también estuvo abierto al público en general.

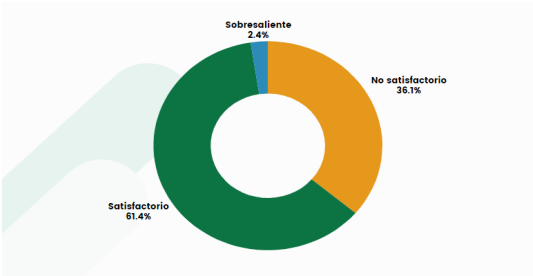
El Bistro de la EEG, es un laboratorio donde se producen y se ofrecen varias opciones con un menú de comidas rápidas, sencillas, saludables y una gran variedad de postres. El punto de alimentos es operado por alumnos de servicio social profesional y un docente encargado.

Estrategias para aumentar el porcentaje de nivel de logro en exámenes de egreso

Durante los ciclos 2023-1 y 2023-2 se llevaron a cabo dos cursos preparatorios para los estudiantes de la carrera de gastronomía donde participaron nueve docentes de las cuatro áreas que maneja el EGEL Gastronomía que son
Área 1. Transformación y servicio de alimentos y bebidas;
Área 2. Inocuidad y seguridad de productos alimenticios;
Área 3. Gestión de establecimientos de alimentos y bebidas;
Área 4. Patrimonio gastronómico.
Dichos talleres se llevaron a cabo una semana previa a las pruebas aplicadas el 23 de agosto y el 02 de diciembre.

Con una participación de 83 sustentantes entre ambas aplicaciones con el 61.4% de un resultado satisfactorio,2.4% sobresaliente y 36.1% aún no satisfactorio.





Fuente: elaboración propia

Fortalecimiento del personal académico

La FEG promueve cursos-talleres por parte del Departamento de Formación y Evaluación Docente mediante el Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente sobre capacidades pedagógicas y disciplinares, innovación y tecnologías educativas, investigación, contexto y desarrollo universitario, interculturalidad e internacionalización, cultura de la paz y bienestar y otros temas relevantes para mejorar la enseñanza. Además, de la oferta de MOOC en relación a temas de finanzas personales, desarrollo de habilidades socioemocionales, aplicaciones académicas y de productividad Google (nivel básico).

Nombre del programa	No. de docentes	Ciclo escolar	Total de cursos
Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente (PFFDD)	15	2023-1	27
	4	2023-2	8
Capacitaciones Elsevier de investigación	7	2023-1	9
Capacitaciones Fortalecimiento a la Investigación	15	2023-2	9
Curso de inducción a docentes	3	2023-1	1
	4	2023-2	1

Certificaciones profesionales para personal académico

En 2023-2, 8 docentes de la FEG lograron participar en la convocatoria para la Certificación de Competencias en estándares CONOCER: EC0217.01 Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial, grupal y, EC00076 Evaluación de la competencia de candidatos con base en estándares de competencia. El programa de certificación de competencias de la Red Conocer se llevó a cabo en modalidad presencial del 1 de octubre al 20 de diciembre del 2023.

Nombre del docente	Certificación CONOCER EC0217.01	Certificación CONOCER EC00076
Karla Haro Gutiérrez	x	x
Debora Parra Ayala	x	x
Gricelda López González	x	x
Diana Fong Mata	x	x
Felipe Peregrina Roque	x	x
Gloria Pérez Álvarez	x	x
Leonardo González Ramírez	x	x
Claudia Velázquez Ruiz	x	x

Plan de mejora continua de programas educativos de licenciatura

Los programas educativos de la FEG se encuentran en constante mejora. Para su seguimiento, se diseñan planes de mejora como parte de un esfuerzo continuo, sobre todo aquellos relacionados que pasaron por un proceso de acreditación como es el caso de la Licenciatura en Enología durante este período y los posgrados actuales vigentes, que están en proceso de trámite de ingreso al padrón de CONACYT, y que son reconocidos por su calidad. Todo ello ha sido parte de un proceso estratégico y colaborativo, que busca elevar la calidad y la pertinencia de nuestra oferta académica.

Programa Educativo	Fecha de aprobación de plan de mejora
Licenciatura en Enología	Diciembre 2023
Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas	Mayo 2023
Especialidad en Viticultura y Enología	Agosto 2023

Planes de mejora continua de posgrados

Los programas de posgrado de la Facultad de Enología y Gastronomía, diseñaron el plan de mejora continua, con el cual se da seguimiento a las prioridades de cada programa, con el objetivo de garantizar la flexibilidad y experiencia académica del estudiante. El plan de mejora continua, visualiza las necesidades de cada elemento a evaluar, por ejemplo: núcleo académico, seguimiento egresados, titulación, etc.

Becas posgrado

En la Facultad de Enología y Gastronomía contamos con 14 estudiantes de posgrado, de los cuales, nueve son de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, cinco del programa de la Especialidad de Viticultura y Enología. Dos fueron aprobados para cubrir sus cuotas de inscripción por medio de beca prórroga.
Los programas de posgrado, se encuentran en proceso de registro en el Sistema Nacional de Posgrado de CONAHCYT con el objetivo de participar en el proceso de obtención de beca para los estudiantes.

Educación Continua

Durante el año 2023 se ofertan diversos cursos de educación continua “Cocina de Italia” y “Aromas en los vinos” enfocados en promover la cultura del vino y la gastronomía a través de talleres prácticos. Dichos cursos fueron impartidos a estudiantes y docentes de la Universidad Estatal de Sonora, los cuales se desarrollaron en dos ocasiones contando con la participación de 20 personas en el ciclo 23-1 y 46 personas durante el ciclo 23-2 .

Además se impartió un curso de cultura del cacao. Impartido por el Mtro. Rogelio Pedraza de la Academia Mexicana del Cacao donde participaron 30 personas entre estudiantes y docentes de la FEG.

Otro curso impartido fue un taller de Ramen dirigido a los docentes del área de producción como actualización profesional. Lo impartió el Chef Nagata reconocido en el sector por su experiencia en cocina japonesa. Se contó con la participación de 12 profesores.

Prioridad Institucional: Investigación e innovación

Expandir el conocimiento y generar soluciones innovadoras a través de la investigación -en especial interdisciplinaria- para enfrentar los retos sociales y globales de la humanidad y del planeta.

Programa de fortalecimiento a la investigación

Parte de la formación del estudiante de Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura en Enología es el desarrollo de estancias de investigación. Por lo que, durante el año 2023, participó en el programa DELFÍN dentro del verano de la ciencia. Adicionalmente, como verano de investigación entrante participaron ocho estudiantes.

Verano de investigación saliente

Nombre	Universidad	Carrera
Fernanda Isabella Fernández Fuentes	Universidad Tecnológica de Nayarit	Erika Soto González

Verano de investigación entrante

Nombre	Universidad	Carrera	Ciudad/ estado	Proyecto
Ana Karina Rodriguez Barajas	Tecnológico de Jiquilpan	Ingeniería Bioquímica	Jiquilpan, Michoacán	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional
Alma Rosa Cendejas Barajas	Tecnológico de Jiquilpan	Ingeniería Bioquímica	Jiquilpan, Michoacán	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional

Jesús Emmanuel Rodriguez Moncayo	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Torreón, Coahuila	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional
Luis Alejandro Perez Olachea	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Guaymas, Sonora	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional
Marcela Magallanes Garza	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Torreón, Coahuila	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional
América Morales	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Torreón, Coahuila	Aprovechamiento del orujo para la elaboración de un alimento funcional
Sharon Vanesa Valenzuela Fernandez	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Torreón, Coahuila	Habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública.
Ana Abril Olague Torres	Universidad Vizcaya de las Américas	Licenciado en Gastronomía	Torreón, Coahuila	Habilidades culinarias en niños y niñas de primaria pública.

Actividades de divulgación

En la Facultad de Enología y Gastronomía, se realizaron foros, seminarios y coloquios para impulsar la participación de estudiantes de licenciatura y posgrado en la participación de actividades de investigación.

Evento	Fecha	Número de estudiantes participantes
Foro estudiantil de Viticultura y Enología FEG	29 de mayo	26
Coloquio de trabajos terminales de posgrados	23 a 25 de mayo	11
Coloquio de trabajos terminales de posgrados	22 de noviembre	7

La FEG los invita a el
1er. Foro Estudiantil de Viticultura y Enología FEG:
Presentación de Carteles Científicos
Glicerol
Vitis Vinifera
Fermentación Alcohólica
Fermentación Maloláctica
Prensado
Fermentación
Fermentación
Fermentación

Para la FEG es de vital interés la difusión de resultados derivados de proyectos de investigación, como parte de estas actividades se presentó el trabajo "Evaluación de la bioprotección post-fermentativa de vinos con acidez volátil baja en vinos con acidez volátil alta" por parte del Mtro. Vidal Peréz, Dra. Liliana Castro, Dra. Alejandra Chávez, Dr. Guillermo Castillo y Dr. Leobardo Mozqueda dentro del marco del 1er Congreso de Biología Experimental y Aplicada organizado por el Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, Baja California a través de la división de Biología experimental y aplicada en el mes de octubre del 2023.

Repositorio de libre acceso

Se desarrolló un repositorio digital de fácil acceso, el cual puede ser para uso de los académicos y estudiantes en el aula, así como para otras comunidades académicas. Dicho repositorio cuenta con publicaciones científicas, y de divulgación.

Fortalecimiento de grupos de investigación

Se llevó a cabo un programa de capacitación dirigido a PTCs con el propósito de proporcionar un panorama amplio y detallado sobre las opciones de financiamiento disponibles tanto en el ámbito público como privado para la investigación. Esta formación incluyó talleres, seminarios y material educativo sobre cómo acceder a dichos fondos y las mejores prácticas para la gestión de recursos.

Capacitación realizada:

1. Seminario de casos de éxito en gestión de recursos para investigación, impartido por la Dra. Ma. Teresa Viana Castrillón y el Dr. José Antonio Zertuche González, donde se compartieron experiencias y estrategias clave para una gestión efectiva.
2. Conferencia sobre estrategias de obtención de recursos económicos para proyectos de investigación, a cargo del Dr. Ramón Saúl Lujan Aguirre, que presentó métodos para identificar y acceder a fuentes de financiamiento.

3. Taller práctico dirigido por la Mtra. María Félix Lizárraga, enfocado en la elaboración de propuestas competitivas para la obtención de fondos.
4. Curso sobre estrategias de procuración de fondos, ofrecido por el Mtro. Javier Posada Quintana, que enseñó tácticas para la gestión y obtención de recursos de iniciativas privadas.

Adicionalmente, se realizó un programa de capacitaciones centradas en comunicar las diferentes estrategias disponibles y estructuras administrativas involucradas en la gestión de fondos dentro de la universidad. Esta iniciativa tuvo dos componentes principales:

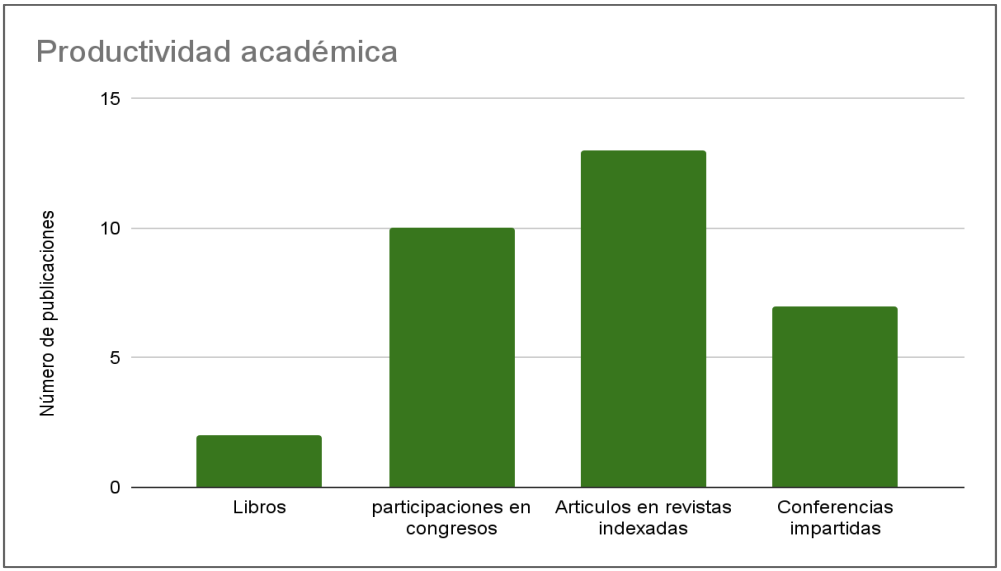
a. Divulgación de Fuentes Públicas de Financiamiento:
Se organizó una serie de sesiones informativas en conjunto con representantes de la tesorería para presentar a los docentes las diversas opciones de financiamiento público disponibles, así como las directrices y requisitos para la solicitud de los mismos.

b. Orientación sobre Gestión de Recursos de Iniciativa Privada:
Se proporcionaron guías y talleres específicos para instruir a los docentes en los procedimientos y estrategias necesarias para la obtención y manejo de fondos provenientes de la iniciativa privada, incluyendo el establecimiento de acuerdos de colaboración, la elaboración de propuestas y el cumplimiento de obligaciones contractuales y de rendición de cuentas.

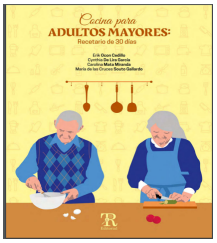
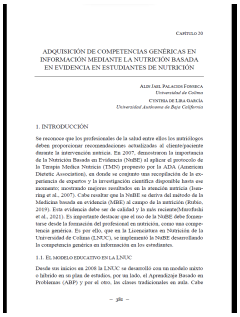
Para ello tuvimos el apoyo del Departamento de Tesorería de la Universidad así como del Departamento de Apoyo a la Docencia y la investigación Campus Ensenada para impartir las siguientes capacitaciones.

Capacitación realizada:
1. Gestión de fondos para la investigación en la UABC: Impartida por el Mtro. Carlo Zamora, quien explicó los procesos de la administración de recursos financieros para la investigación dentro de la universidad.
2. Convocatorias públicas para la financiación de proyectos de Investigación: Presentada por el Mtro. Eduardo Castro, ofreciendo una comprensión detallada de las dinámicas de las convocatorias públicas claves
3. Experiencias desde la Fundación UABC: Conducida por la Mtra. Georgina Walther, donde compartió sus aprendizajes y mejores prácticas para la obtención de fondos durante su estancia trabajando en la Fundación UABC.

Productividad académica



Libros y capítulos de libro

Docente	Libro	ISBN	
Ocon Cedillo Erik, De Lira García Cynthia, Mata Miranda Carolina, Maria de las Cruces Souto Gallardo	Cocina para adultos mayores. recetario para 30 días	978-607-99152-9-2	
Melannie Salette Contreras Guzmán, Cynthia De Lira García, Carolina Mata Miranda, Erik Ocon Cedillo	Bocados reconfortantes: estrategias culinarias para promover un envejecimiento saludable	978-607-607-864-8	
Alin Jael Palacios Fonseca, Cynthia De Lira García	"Adquisición de Competencias Genéricas en Información mediante la Nutrición Basada en Evidencia en Estudiantes de Nutrición" libro: Género y educación ante la manipulación de la comunicación"	"978-84-1170-143-3	

Autores	Nombre	Revista
Domínguez, C., Martínez, Ó., Nieto, Ó., Ferradás, Y., González, M. V., & Rey, M.	Involvement of polyamines in the maturation of grapevine (Vitis vinifera L.‘ Mencía’) somatic embryos over a semipermeable membrane.	Scientia Horticulturae
Vidal Perez, Liliana Castro	Evaluation of bio-acidifying	

López, Davis Cordero, Luis Eugenio Martínez, Gabriela Herrera y Guillermo Castillo.	yeast Lanchancea Thermotolerance as strategy to reduce the effects of climate change in tempranillo grape must vinification.	BIO Web Conf.
Dra. Liliana Castro, Salvador Ruiz Carvajal, Lizzette Velasco Aulcy, Guillermo Castillo.	Phisco-Chemical characteristics of red wine (Cabernet sauvignon and Tempranillo) of Ensenada Baja California	BIO Web Conf.
Lizzette Velasco Aulcy , Sheila Delhumeau, Liliana Castro y Cinthya de Lira García	Retos en la industria vinícola en México.	BIO Web Conf.
Guillermo Castillo	Intervenciones en el paisaje urbano desde la funcionalidad ecológica	Revista digital universitaria
Alfredo Diaz-Lara, Vivian Hayde Aguilar-Molina, José Irving Monjarás-Barrera, Darko Vončina, Teresa M. Erickson and Maher Al Rwahnih	Potential Implications and Management of Grapevine Viruses in Mexico: A Review	Int. J. Plant Biol
Luna-Andrade, A.A, & Meraz, L. (2023)	La gestión financiera de las empresas del vino del Valle de Guadalupe: el turismo en la época actual	Multidisciplinary Business Review (MBR).
Muñoz, V. A. P., Rocío Castro-López, L., Hernández, L. E. M., Herrera, D. C., Martínez, G. H., & Castillo, G. (2023).	Evaluation of bio-acidifying yeast Lachancea thermotolerans as a strategy to reduce the effects of climate change in Tempranillo grape must vinification.	BIO Web of Conferences
Aulcy, L. V., Rivera, S. D., López, L. D. R. C., & Garcia, C. D. L. (2023).	Retos de la Industria Vitivinícola de Baja California, México.	BIO Web of Conferences
Reyes-Aceves, F. Y., Ramos-Lopez, L., & Mungaray-	Entrepreneurship Education: Examining Long-	Education Sciences

Lagarda, A. (2023).	Term Effects of a Practical Program Implemented in Children	
Reyes-Aceves, F.Y., Luna-Andrade, A. A., & Ramos-Lopez, L. (2023).	Intención emprendedora en estudiantes de Educación Superior.	Revista de la Universidad del Zulia
José Irving Monjarás-Barrera & Sergio René Sanchez-Peña, (2024).	First record of the tomato red spider mite, Tetranychus evansi Baker & Pritchard (Acari: Tetranychidae) in Mexico, from cultivated and wild solanaceous plants	Acarologia
Luna-Andrade, A.A., Peregrina. F., & Luna-Andrade, R. (2024).	La adopción de las TIC como factor del comportamiento innovador en empresas del vino del Valle de Guadalupe	Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar

Participaciones en congreso, foros, seminarios

Autores	Nombre	Congreso
Erik Ocon Cedillo	Habilidades culinarias para niños para el fomento de la alimentación saludable	Jornadas de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades 2023 UABC Campus Ensenada
Liliana Castro	Vitivinicultura de México	Seminario; Presente y perspectivas de la Vitivinicultura en México
Liliana Castro	Aprovechamiento integral del orujo	1er foro de buenas prácticas ambientales
Cristina Domínguez Castro	Prospección y caracterización ampelográfica y enológica de recursos locales de vid en Baja California (México).	1er foro de buenas prácticas ambientales
Carolina Mata Miranda	El trigo y su connaturalización en la panadería mexicana	Jornada de Gastronomía Mexicana. Unifront

Carolina Mata Miranda	Metodología de investigación para la Gastronomía	1er. Congreso: Cultura, Gastronomía e identidad
Carolina Mata Miranda	El patio, el gallinero, el mercado y el sobreruedas: Relaciones inter e intraétnicas en la provisión del alimento.	Coloquio de investigación 23B. área de procesos sociales. Programa de Doctorado en Ciencias Agropecuarias y recursos naturales
Ale Diorio/Andres Morales Blancas	La Raicilla; métodos de elaboración y su maridaje.	Mexicali Mixology, 4ta Edición
Andres Morales Blancas	Perdiendo el Miedo al Emprendimiento	Semana Estatal del Emprendimiento, SEDE: San Felipe, Secretaría de Economía
Luna-Andrade, A.A., Peregrina. F., & Luna-Andrade, R. (2024)	Ponencia: La adopción de las TIC como factor del comportamiento innovador en empresas del vino del Valle de Guadalupe	VI Congreso Internacional Multidisciplinario Ciencia Latina.

Cuerpo Académico

El cuerpo académico de la FEG UABC-CA-292-Enogastronomía con grado de consolidado fue modificado en los miembros y realizó la incorporación de colaboradores:

Miembros	Colaboradores
Dra. Liliana Castro López (Líder)	Dra. Carolina Mata
Dra. Cynthia de Lira García	Mtro. Erick Ocón y
Dr. Guillermo Castillo Sánchez	Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz

Redes de colaboración

Como parte de las actividades de divulgación de la ciencia de la FEG, durante el 2023 se desarrolló la red "Cultura digital para el medio ambiente y la alimentación saludable", la cual tiene el objetivo de promover la cultura digital de la gastronomía, alimentación y salud con la finalidad de atender temáticas de salud pública y medioambiente a través de la producción de contenidos de acceso abierto para el público en general. Dicha red está conformada en conjunto con docentes de la Universidad de Colima.

Nombre completo	Unidad Académica y/o institución
Cynthia De Lira García	Facultad de Enología y Gastronomía
Erik Ocon Cedillo	Facultad de Enología y Gastronomía
Liliana del Rocío Castro López	Facultad de Enología y Gastronomía
Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Facultad de Enología y Gastronomía
Carolina Mata Miranda	Facultad de Enología y Gastronomía
Elva Saldaña Álvarez	Facultad de Enología y Gastronomía
Alin Jael Palacios Fonseca	Facultad de Medicina, Universidad de Colima
Lilia Itzel Sosa Argáez	Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad de Colima
María Adelaida Silvestre Campos	Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad de Colima
Jaime Alberto Bricio Barrios	Facultad de Medicina, Universidad de Colima
Omar Darío Cervantes Rosas	Facultad de Ciencias Marinas, Universidad de Colima

Así mismo como parte de las estrategias para la mejora de los procesos académicos de la facultad, se desarrolló la RED "Desarrollo de contenido didáctico digital para la Maestría de Gestión de Negocios de alimentos y bebidas" con el objetivo de generar contenido didáctico digital para el desarrollo profesional de estudiantes nivel posgrado del área de gestión en empresas de giro alimentario.

Nombre completo	Asignatura
Karla Haro Gutierrez	Diagnóstico Administrativo En Empresas De Alimentos Y Bebidas
Andres Luna Andrade	Entorno Global de los Negocios de Alimentos y Bebidas
Fanny Reyes Aceves	Diagnóstico Administrativo En Empresas De Alimentos y Bebidas
Liliana del R. Castro López	Taller De Trabajo Termina
Debora Parra Ayala	Marketing Operativo y De Servicios
Gina García Whalter	Innovación En El Sector De Alimentos Y Bebidas Innovación En La Gastronomía Para La Sustentabilidad
Felipe Peregrina	Marketing Operativo Y De Servicios
Cynthia De Lira García	Taller De Trabajo Termina
Carolina Mata Miranda	Entorno Global de los Negocios de Alimentos y Bebidas
Erick Ocón Cedillo	Administración Estratégica Innovación En La Gastronomía Para La Sustentabilidad
Leonardo Gonzalez Ramírez	Diagnóstico Administrativo En Empresas De Alimentos Y Bebidas
Antonio Sujo González	Capital Intelectual En Los Negocios De Alimentos Y Bebidas

Red de expertos de sustentabilidad universitaria

Grupo	Miembros FEG
Universidad Saludable	Cynthia De Lira García Gina García Walther Carolina Mata Miranda
Gestión de áreas verdes y cuidado de la biodiversidad	Guillermo Raúl Castillo Sanchez

Grupo Técnico del Piojo Harinoso de la Vid (GT-PHV) - El (GT-PHV) es un esfuerzo conjunto conformado por diversas instituciones como el Comité de Sanidad Vegetal de Baja California (CSVBC), el Consejo Nacional Consultivo Fitosanitario (CONACOFI), el Centro Nacional de Referencia Fitosanitario (CNRF) y la Dirección General de Sanidad Vegetal del SENASICA que tiene el fin de abordar uno de los problemas fitosanitarios más significativos que afectan a la industria vitivinícola local: el Piojo Harinoso de la Vid (PHV). Este grupo, liderado por el Dr. José Irving Monjarás Barrera de la FEG, tiene como principales objetivos capacitar a técnicos y productores, estudiar la situación fitosanitaria de la vid, desarrollar estrategias contra el Piojo Harinoso de la Vid, y elaborar un manual operativo así como elaborar material divulgativo para el manejo de esta plaga.

Por otro lado, la Dra. Liliana Castro forma parte de la delegación de expertos que atiende las directrices y mesas redondas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) desde el año 2019. El papel de la doctora se centra en ser la delegada de la comisión IV Seguridad y Salud, (SECUAL), que tiene entre sus objetivos proteger la salud de los consumidores y garantizar la inocuidad alimentaria en el sector vitivinícola.

Prioridad Institucional: Bienestar de la comunidad universitaria

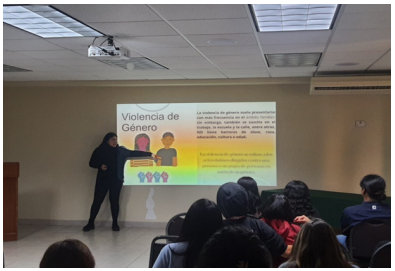
Contribuir al bienestar de la comunidad universitaria con equidad, inclusión y respeto a la diversidad.

La Facultad de Enología y Gastronomía trabaja en la construcción de indicadores relacionados con la perspectiva de género, educación para la paz e igualdad sustantiva en diferentes ámbitos de la vida estudiantil, académica y laboral.

Nuestra planta docente de asignatura durante este año se encontró proporcionalmente distribuida con un 50% de mujeres y 50% de hombres. En cuanto a los tiempos completos, el 61% está compuesto por mujeres y el 39% restante, hombres.

Promoción del respeto a los derechos humanos y a la cultura de paz

El Departamento de Orientación Educativa de la FEG realiza diversas iniciativas, entre las que destacan pláticas expertas dirigidas a la comunidad estudiantil, abordando temas relevantes como la erradicación de la violencia de género, el acoso y el hostigamiento sexual. Asimismo, se promueve la sensibilización sobre la importancia de la salud mental. Estas acciones reflejan el compromiso institucional con la creación de un entorno educativo seguro y respetuoso, así como con el fomento del bienestar integral de los estudiantes.



Actividades asociadas al bienestar físico y mental de la comunidad universitaria

Se ha impulsado en la FEG, pláticas con relación a la salud mental en la comunidad universitaria (inteligencia emocional, habilidades socioemocionales, prevención de crisis, protocolos de atención y canalización) y ejercicios de sensibilización de la discapacidad visual y auditiva.

Nombre de la actividad	Ciclo escolar	Total
Taller de primeros auxilios psicológicos	2023-2	42 docentes (PTC y asignatura)
La importancia de la concientización sobre salud mental	2023-2	40 estudiantes de Licenciatura en Gastronomía
Ejercicio de sensibilización de la discapacidad visual y auditiva	2023-2	35 estudiantes (Lic. Enología)

Actividades deportivas y culturales

Durante el 2023, se realizaron diversas actividades desarrolladas para el bienestar de los estudiantes y donde se involucran docentes en los temas de salud, deporte, arte, cultura y en lo ambiental.

Periodo	Campus	Unidad académica	Tema abordado	Nombre de la actividad	Número de alumnos participantes
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros Voleibol Mixto	33
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Activación física	16
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros Quemados Mixto	67
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Carrera Atlética	16
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros Futbol Rápido Mixto	60
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Rally Deportivo Recreativo	14
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros Futbol Flag Mixto	63
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Baloncesto Mixto	44
2023-1	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Tenis de Mesa Mixto	2
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Voleibol Mixto	53
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Tenis de Mesa Mixto	20
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Ajedrez	8
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Quemados Mixto	50
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Mundialito de Fútbol Rápido de la FEG	65
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo Intramuros de Básquetbol Mixto	39
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo de Tenis de Fútbol Flag Mixto	34
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Torneo de Tenis de Mesa Mixto	29
2023-2	Ensenada	Facultad de Enología y Gastronomía	Deporte	Cosechando Sonrisas: Rally del Vino	50
				Total	**663**

Actividades de convivencia del cuerpo docente

La convivencia de docentes con sus hijos, como parte de la integración entre ellos en la realización de talleres y cursos; es algo que ayuda como una actividad de relajación.

Impulso al desarrollo personal y profesional del personal académico

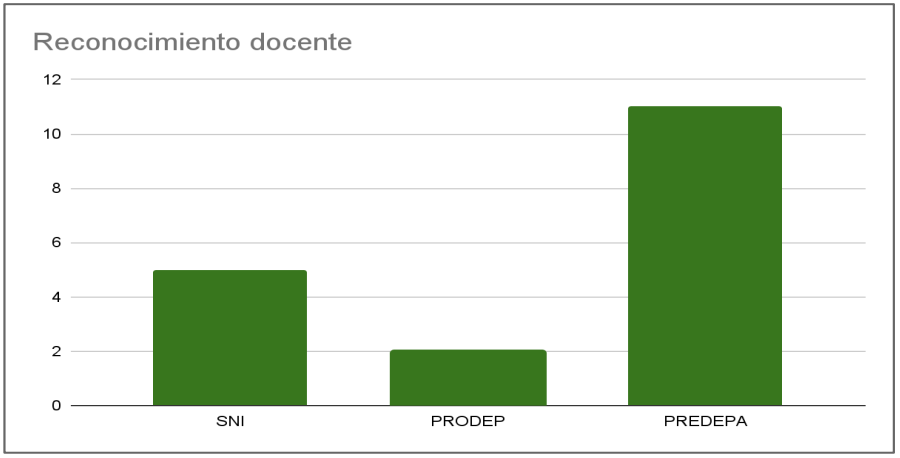
La FEG, atenta al crecimiento profesional del docente ha impulsado a la realización de estudios de posgrado y en algunos casos proporción de becas para gastos de colegiatura.

Docente	Posgrado	Beca
Gina García Walther	Doctorado en Ecoturismo y Turismo Sostenible	Sí
Ana Fernanda Ramírez Torres	Doctorado en Ciencias Administrativas	Si
Elva Saldaña Alvarez	MBA en Dirección y Administración de Empresas	Si
Liliana Haydeé Escalante López	Maestría en Turismo	No

Gricelda López González	Doctorado en	No
Ana Lilia Chávez Sánchez	Especialidad en Viticultura y Enología	No
Isamar Gonzalez Ascencio	Maestría en Cocinas de México	No
Enrique Rodríguez Díaz	Maestría en economía y finanzas	No

Reconocimiento a la investigación y de docencia

Los docentes de la Unidad Académica Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente (PREDEPA), durante el 2020-2021 10 profesores obtuvieron el reconocimiento, incrementando 1 para el 2023. Además se cuenta con docentes de tiempo completo en el Sistema Nacional de Investigadores y de Perfil Deseable PRODEP como reconocimiento a sus labores en investigación. Durante el durante el 2023, un profesor obtuvo su nombramiento como candidato del SNI.



Fortalecimiento de la infraestructura que contribuya al bienestar y seguridad de la comunidad universitaria

En la Facultad de Enología y Gastronomía se instalaron 5 cámaras de seguridad adicionales con el objetivo no solo de mejorar el equipamiento de seguridad, sino el de la integración de las mejores prácticas que permitan salvaguardar el derecho a estudiar, laborar y convivir en ambientes adecuados y seguros

Prioridad Institucional: Desarrollo regional e internacionalización

Fortalecer actividades de vinculación y extensión que contribuyan al desarrollo social, cultural, económico y ambiental a nivel regional, nacional, transfronterizo y global para un mundo mejor.

Programa: La Buena Vida

La Buena Vida es un programa binacional de clases virtuales que tiene como misión fortalecer la salud mental y envejecimiento saludable de las comunidades minoritarias en Estados Unidos y México. Además de apoyar el desarrollo saludable y el crecimiento personal de Latinoamericanos a través de una experiencia que celebra la salud y el bienestar. La colaboración se logra a través de la Universidad de Davis y su departamento de Neurología. Dentro de los logros de esta colaboración se destacan los siguientes:

- Capacitaciones a dos docentes de la facultad en temas de productividad y salud mental.
- Capacitación para alumnos registrados dentro del Programa de Servicio Social
- 1 clase activa de Cocina Mexicana Saludable para Adultos Mayores con asistentes de México y Estados Unidos
- 1 programa de Servicio Social Comunitario
- 1 Programa de Servicio Social Profesional para la licenciatura en Gastronomía

Programas para la inserción laboral

La inserción a la vida laboral es trascendental para los estudiantes de la FEG próximos a egresar durante el 2023 se realizan tres actividades encaminadas a apoyar esta labor, las primeras dos encaminadas a fortalecer las habilidades blandas de los estudiantes con talleres de entrevista de trabajo realizado el 20 de septiembre y curriculum vitae realizado el 18 de noviembre en ambos taller su tuvo la afluencia de 59 alumnos.

Continuando con las actividades de inserción al ámbito laboral el día 24 octubre donde se realizó un feria del empleo donde 14 empresas entre las cuales estuvieron ofertando plazas de trabajo para restaurantes, reposterías, vinícolas, hoteles, entre otras; asistieron 165 alumnos de los cuales 49 entregaron su CV a las empresas.

Programa de Emprendimiento

Semestre	Actividad	Objetivo	Descripción de los hechos	Nombre del responsable	A quién fue dirigido	Número de estudiantes
2023-1	Conferencia ¿Cómo estructurar mi plan de negocios?	Que los encargados de la incubadora de negocios de la UABC mostraran a los estudiantes que cursan la clase ¨Desarrollo de emprendedores,¨ los requisitos para obtener el certificado de la incubadora	En una charla, se mostraron los elementos del plan de negocios y detalles que solicita la incubadora.	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Estudiantes que cursan el 5to semestre de gastronomía.	23
2023-1	Conferencia ¿Qué requiero saber cuando me registro en el SAT por primera vez?	Mostrar a los estudiantes los pasos específicos a seguir cuando se requiere hacer el registro formal de un negocio	Conferencia	Berenice Camacho Araiza	Estudiantes que cursan el 5to semestre de gastronomía.	No se sabe

2023-1	Te ayudamos con tu modelo de negocio	Taller para plasmar los modelos de negocio de los estudiantes que cursan la materia Desarrollo de Emprendedores	En el taller, cada equipo plasmó su modelo de negocio en el formato Business Model CANVAS	Berenice Camacho Araiza	Estudiantes que cursan el 5to semestre de gastronomía.	No se sabe
2023-1	Charla ¿Quién es un emprendedor?	Mostrar a los estudiantes que el emprendimiento no se limita a los negocios y que vean la situación de los negocios en el país. Además se realizó una actividad para buscar el negocio ideal según las preferencias de cada estudiante.	Charla-taller donde los estudiantes elaboraron un ejercicio para pensar en una idea de negocio	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Estudiantes que cursan el 5to semestre de gastronomía.	32
2023-2	II BOOTCAMP INTERNACIONAL DE EMPRENDIMIENTO SOSTENIBLE	Este evento busca detonar procesos de colaboración creativa entre juventudes universitarias con diversos antecedentes geográficos, culturales y de formas de conocimiento, para idear y encontrar soluciones a los principales desafíos del planeta, como: agua limpia y saneamiento, energías verdes y asequibles, cambio climático y sostenibilidad ambiental; con el fin de transformar las ideas en emprendimientos de alto impacto social con la visión de desarrollo sostenible.	Agenda de tres días dónde los estudiantes de la facultad convivieron y formaron propuestas de negocios sociales que surgieron de necesidades reales del entorno actual, junto con compañeros de otras facultades.	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Estudiantes que cursaban el 5to semestre de gastronomía.	83
2023-2	Constituyendo tu primera empresa	Qué los estudiantes conozcan cuáles son los pasos y las recomendaciones para constituir una empresa.	Charla - taller conde los estudiantes recibieron información	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Grupo 5 de gastronomía	34

			sobre las principales figuras juridicas de una persona moral, el proceso para constiruirla y realizaron el llenado de formatos para realizar la solicitud ante un Notario Público.			
2023-2	Crea tu modelo de negocio	Que los estudiantes logren reunir la información de sus propuestas de negocio en una herramienta práctica.	Fue un taller donde los estudiantes fueron guiados para aterrizar la idea de negocio que estaban desarrollando.	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Grupo 51 de gastronomía	31
2023-2	Charla: De la idea a la realidad, mi historia como emprendedor	Traer a un emprendedor de la región para que cuente su historia y los estudiantes puedan hacerle preguntas sobre su experiencia como emprendedor.	Charla para compartir experiencias.	Fanny Yumayra Reyes Aceves	Grupo 770 enología	27

Algunas fotos y publicidad de los eventos:

Taller: Constituyendo mi primera empresa

Taller Crea tu modelo de negocio

Charla: De la idea a la realidad, mi historia como emprendedor

Poster: Constituyendo mi primera empresa

Feria emprendedores

La Primera Feria de Emprendimiento Social (FEG) fue un evento donde los estudiantes del 5to semestre de Gastronomía y 7mo de Enología (94 estudiantes) presentaron sus innovadores proyectos desarrollados en la materia de Desarrollo de Emprendedores. Siguiendo la metodología de la organización internacional Enactus, estos proyectos representaron una amplia gama de ideas creativas y visionarias. Desde eventos culinarios como "Kias" y "Ealty", hasta propuestas sostenibles como "Green Coffee" y "Clorofila", cada equipo mostró un compromiso notable con la innovación y el impacto social. Con la participación de distinguidos evaluadores, representantes de empresas como GM Repostería, Consultoría ReinvertaRSE, Dochi Ramen, Cervecería Bruer SA de CV, Fedomari Repostería y Restaurante Terra Noble. Los proyectos fueron evaluados en categorías como Innovación Impactante, Conexión con la Comunidad, Stand más Creativo y Mayor Conciencia Ecológica. Los estudiantes tuvieron la oportunidad de presentar sus pitches y prototipos a un panel de tres evaluadores, seguido por una exhibición de stands, donde toda la comunidad pudo votar para seleccionar a los ganadores de cada categoría. Este evento no solo destacó la creatividad y el compromiso de nuestros estudiantes, sino que también demostró el potencial transformador del emprendimiento social en nuestra comunidad académica y más allá.

-Listado detallado de proyectos por grupo:

Grupo	Nombre del proyecto
5	Eventos Kias
	Ealty
	Chilakings
	Green coffee
	Klinkz & Drinks
	Miga bagetts
	Clorofila
	Baja Cricket
51	Nenetzy café
	Maltacrisp
	Mapee

	Grupo Jc
	Dr. Chexe
	Pumpkies
	Naturalika
770	UvaLeaf
	Amigo Dolmas
	Destilería Santa Fe
	La Nómada
	Pastel y vino
	Nieves el Ranchito
	Enobeauty
	Conscientia

Nombre de los evaluadores que participaron y empresas a las que representan:

Evaluador	Empresa
Gabriela Miramontes	GM repostería
María de Lourdes Serrato de la Cruz	Consultoría ReinvertaRSE
Raquel Morales Guevara	Vinícola
Alberto Aragón García	Dochi Ramen
José Eduardo Arce Díaz	Cervecería Bruer SA de CV
Yukiko Yadira Mendéz Zepeda	Fedomari repostería
Antonio Sujo González	Consultor de franquicias
Edgard Romero Flores	Restaurante Terra Noble

Intercambio académico

Promoción de la movilidad estudiantil y académica

Durante el semestre se llevan a cabo pláticas informativas por etapa disciplinaria para informar de las actividades disponibles para movilidad académica y estudiantil. Del mismo modo se hacen campañas informativas por medio de correo electrónico en la cual los responsables de área y los tutores hacen la labor de comunicar a todos los interesados sobre las opciones de convocatoria.

Movilidad estudiantil

Alumnos UABC			
2023-1	**Movilidad Nacional**		
Matrícula	**Nombre**	**Programa**	**Universidad Destino**
361630	Octavio Cachu Figueroa	Gastronomía	Universidad autónoma Benito Juárez de Oaxaca
365929	Elias Jonathan Cerezo Merino	Gastronomía	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
2023-2	**Movilidad Internacional**		
Matrícula	**Nombre**	**Programa**	**Universidad Destino**
367577	Andrea Amador Gonzalez	Enología	Universidad de la Rioja
364899	Fernando Rodríguez Salcedo	Enología	Universidad de la Rioja

Alumnos visitantes		
2023-1	**Movilidad Nacional**	
Nombre	**Universidad de origen**	**Programa**
Viridiana Alejandra Zárate Martínez	Universidad de Guadalajara	Gastronomía
Aleph Valladares Uribe	Universidad Autónoma de Sinaloa	Gastronomía
2023-2	**Movilidad Nacional**	
Nombre	**Estado de origen**	**Programa**
Cristian Heriberto Acosta Iturbero	Universidad Autónoma de Querétaro	Gastronomía

Prácticas profesionales

2023-2	Prácticas profesionales ANIMAFEST		
Matrícula	Nombre	Licenciatura	Programa
360814	Atzi Amellali Ruano Jiménez	Gastronomía	España ANIMAFEST
361150	Salma Guadalupe Sandoval Solis	Gastronomía	España ANIMAFEST
358126	Frida Estefany Arroyo Alvarez	Gastronomía	España ANIMAFEST
361318	Arath Rigoberto perez Hernández	Gastronomía	España ANIMAFEST
361899	Cruz Sebastián Paredes Chávez	Gastronomía	España ANIMAFEST
361040	Karen Daniela Reyes Contreras	Gastronomía	España ANIMAFEST

Internacionalización de investigación

Como parte de la internacionalización de la investigación con proyectos interdisciplinarios y redes de colaboración globales.

En Octubre del 2023 a través de la convocatoria de movilidad académica presencial y virtual, se recibió para estancia de investigación la M.M.I. Lilia Itzel Sosa Argáez y M.C. Alin Jael Palacios Fonseca de la Universidad de Colima.
Durante su estancia en la Facultad de Enología y Gastronomía participaron en las siguientes actividades:

1) Proyecto de investigación “Relación entre las foodporn publicadas por estudiantes universitarios en redes sociales con las características cualitativas de una dieta correcta”
2) Desarrollo de ponencias y talleres para alumnos de licenciatura y posgrado
    a) “historia de la alimentación y dietas de moda”
    b) Desarrollo de la pregunta de investigación; PICOT.
    c) Una Gastrónoma haciendo investigación.Aplicación al turismo y a la gastronomía
    d) Clase Espejo. Cocina de Baja California - Cocina Colimota
3) Creación de la Red de Aprendizaje y Colaboración denominada “Cultura digital para el medio ambiente y la alimentación saludable, investigación para el aprendizaje digital.

Visibilidad de la universidad a nivel internacional

Consejo de Vinculación

El 28 de marzo de 2023 se hizo la toma de protesta del Consejo de Vinculación para el periodo 2023 - 2024. Durante dicho evento se formalizó la participación de los diferentes participantes y se hizo la entrega una constancia como que los acredita como miembros. El consejo de vinculación de la FEG está integrado por representantes de los principales grupos de trabajo para las áreas de enología y gastronomía y quedó conformado de la siguiente forma:

INTEGRANTES				
INTERNOS UABC		EXTERNOS UABC		
NOMBRE	PUESTO/CARGO	NOMBRE	**ORGANIZACIÓN/EMPRESA	PUESTO/CARGO
Alejandro Jimenéz Hernández	Director	Mauricio Cantú Barajas	PROVINO, A.C.	Presidente
Elva Saldaña Álvarez	Subdirector	Fernando Pérez Castro	Consejo Estatal de Productores de Vid de B.C.	Presidente
Andrés Luna Andrade	Coordinación de Formación Profesional	Jesús Escoto	CANIRAC, Ensenada	Presidente
Gina García Walther	Coordnación Vinculación y Extensión de la Cultura Universitaria	Ragnar Gutiérrez Abarca	CANACINTRA	Presidente
Cristina Dominguez Castro	Coordinación PE Enología	Yolanda Navarro Caballero	Secretaría de Turismo	Delegada Ensenada
Liliana Haydeé Escalante López	Coordinacion PE Gastronomía	Enrique Rodríguez Díaz	Secretaría de Economía e Innovación	C. Ejecutivo de Exportación

Además el 4 de diciembre se tuvo la reunión semestral de trabajo con el Consejo de Vinculación actual en donde se abordaron las siguientes temáticas:

- Arranque de operaciones Unidad El Porvenir
- Promoción de Posgrados
- Presentación de opciones de colaboración a través de OMAS
- Acreditación Licenciatura de Enología

México International Wine Competition

Se llevó a cabo del 13 - 15 de junio 2023, contó con la participación de 28 jueces internacionales que evaluaron 340 etiquetas procedentes de diferentes países como Estados Unidos, Francia, España, Chile, Argentina, Italia y México. Como parte de los esfuerzos de promoción participó en el Grape Day, evento organizado por la asociación de vinicultores de Temecula en California, Estados Unidos. También se realizaron ruedas de prensa para medios especializados en la Ciudad de México con el apoyo del Consejo Mexicano Vitivinícola y en Querétaro con el apoyo de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro. El 16 de junio se llevó a cabo la premiación donde se galardonó a 132 etiquetas provenientes de diferentes países y durante el mes de agosto se hizo una entrega in situ a los ganadores de vinícolas en Chihuahua con el apoyo de la Universidad Autónoma de Chihuahua.

Además de las actividades de promoción también se contó con diferentes foros para la participación del público en general como el Coloquio Internacional del Vino, que en este año celebró la vitivinicultura como patrimonio de la humanidad y una exposición de los vinos ganadores en las instalaciones del palacio municipal de Tijuana.

MEXICO
INTERNATIONAL
WINE
COMPETITION
MEXICO INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2023
13-15 DE JUNIO 2023

WINE
COMPETITION
13-15 DE JUNIO 2023, ENSENADA B.C.

ORO

Jueces MIWC 2023		
No.	**Nombre**	**País**
1	FERNANDO CAYETANO GURUCHARRI JAQUE	España
2	SOFÍA LE FOULON	Chile
3	PABLO UGARTE CRUZ COKE	Chile
4	JESSE BECKER MS	USA
5	SERGIO EDUARDO GONZALEZ CERVANTES	México
6	JOSÉ VICENTES SÁNCHEZ GAVITO SANCHEZ	Coahuila
7	SHYNTIA PEREZ RAMIREZ	México
8	SERGIO HERAS	Argentina
9	MIGUEL ANGEL PEDROZA VILLARREAL	México
10	VITTORINO NOVELLO	Italia
11	DIEGO RODERO	México
12	JORGE ALEJANDRO RUBIO RAMOS	México
13	EDUARDO MANUEL MARTÍNEZ PALOMERA ANGEL	México
14	MARIA EUGENIA SEWELL	Argentina
15	ANA BERTHA GALLEGOS BÁRCENAS	Canadá
16	DAVID BRADLEY	Estados Unidos
17	FRANCISCO RODRIGUEZ GONZALEZ	México
18	ADOLFO ALARCÓN MÉNDEZ	Estados Unidos
19	EDUARDO ARIEL MORALES	Argentina
20	ENRIQUE FERRO	Estados Unidos
21	RÉAL WOLFE	Canadá
22	SANDRA BIBIANA DE LAS MERCEDES PARRA BONILLA	Colombia

23	ROMINA MENDOZA BUENROSTRO	México
24	FERNANDO MARTAIN AMOZURRUTIA	México
25	ROCÍO AMADOR RODRIGUEZ	México

Durante las semanas previas a la celebración del MIWC 2023 se llevó a cabo el Coloquio Internacional del Vino: De la vid a la botella, explorando el pasado, presente y futuro del vino del 30 de mayo al 1 de junio. Se contó con 13 ponentes de México, España, Dinamarca, Argentina y Estados Unidos provenientes de diferentes institutos de investigación y empresas relacionadas a la industria vitivinícola. El coloquio se ofreció en formato híbrido contando con una sede presencial en la que pudieron participar alumnos, viticultores y público en general de la localidad. Se contó con (X número) participantes entre los diferentes días de exposición.

Programa del Coloquio Internacional del Vino 2023			
País	**Ponente**	**Ponencia**	**Formato**
España	Dr. Fernando Prados Martínez. Universidad de Alicante. Facultad de Filosofía y Letras	Conferencia Magistral: Los fenicios y los inicios del comercio de vino en el mediterraneo (siglo IX-VII a.C.)	Presencial
México	Dr. Ramón González García. CSIC Research Professor. Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)	Reducción del grado alcohólico de los vinos a través del control microbiológico de la fermentación	Virtual

España	Dr. Pablo Alonso González y Dra. Eva Parga Dans. Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España. IPNA-CSIC	El vino natural ¿movimiento social o diferencia enológica?	Virtual
México	Keiko Nishikawa Chávez . Co propietaria de Micha Micha Wines	Proyecto Micha Micha; rompiendo paradigmas y salvando al planeta	Presencial
Chile	Dr. Gonzálo Rojas Aguilera. Universidad de Chile	La emergencia de un nuevo modelo vitivinícola en el Cono Sur de América (1980-2020)	Virtual
Estados Unidos	David Bradley. Owner of Vindemia Winery	Camino misional en California	Virtual
España	Dr. Pedro Tomé Martín. Instituto de Lengua, literatura y Antropología,ILLA. Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Continuidad y fragmentación en un paisaje vitivinícola	Virtual
México	Victor Vila, Business Development Manager en Biome Makers	Descifrando la biología del suelo para optimizar las decisiones agrícolas basadas en datos en el sector vinícola"	Virtual
Dinamarca	Dra. Jazmín Ramos Madrigal. Universidad de Copenhague	Paleogenómica de uvas	Virtual
Argentina	Mgtr. Graciela Moretti Baldin. Universidad de Mendoza, FAUD.Dirección de Patrimonio Cultural y Museos .	Patrimonio industrial y vinícola de Mendoza Argentina	Virtual

México	Dra. Diana Lizbeth Mendez Medina. Directora del Instituto de Investigaciones Históricas UABC	Industria del vino en Baja California y el contexto vitivinícola internacional entre la segunda mitad del siglo XX y principios del XXI	Presencial
México	Lic. Delia Cendejas	Comercialización del Vino. Querétaro	Virtual
México	Dr. Omar Camarena González. Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales	Innovación en la cadena de valor para un enoturismo resiliente en el Valle de Guadalupe, en Ensenada, B.C., México	Presencial

Seminarios

El 24 de mayo del 2023 se llevó a cabo el Seminario Presente y perspectivas de la vitivinicultura en México, ¿Cómo pensar el proyecto Vino? en colaboración con la empresa Fermentis de origen Argentino. Entre los asistentes se convocó a alumnos, académicos y empresas de la industria vitivinícola. Se contó con un total de 50 asistentes.

Actividades de extensión e intervención comunitaria

Se buscó implementar programas de intervención para atender a sectores sociales en condición de vulnerabilidad, con la finalidad de promover la participación de los universitarios en actividades de extensión de los servicios que brinda la UABC orientadas a sectores sociales en condiciones de vulnerabilidad.

Nombre del evento	Fecha	Población atendida	Lugar
Cosechando sonrisas	14 de octubre	General	FEG Unidad Porvenir
Detecciones oportunas de cáncer en Valle de Guadalupe	21 y 22 de septiembre	Mujeres	San Antonio de las Minas, Francisco Zarco, El Porvenir
Noche de ciencias 2023, La aventura vuelve	7 de octubre	General	UABC Ensenada
Semana de la divulgación de las ciencias, humanidades y artes	15 de noviembre	General	UABC
Noche de las estrellas	25 de noviembre	General	Museo del Caracol
Taller de cocina terapéutica	04 de mayo	Adultos mayores de bajos recursos	Casa Hogar del Anciano Maneadero
Taller de cocina terapéutica	30 de noviembre	Adultos mayores de bajos recursos	Casa Hogar del Anciano Maneadero
Ferias de Ciencia Gastronómica	12 y 19 de octubre	Niñas y niños de primaria	Primaria Benito Juárez, en El Zorrillo, Maneadero.

Perspectiva de sustentabilidad

Tequio de la FEG

En el marco de la celebración del Día Internacional de la Madre Tierra, con el objetivo de convivir y crear conciencia de mantener espacios limpios y en buen estado, se realizó el Tequio de la FEG. Este tipo de actividades busca fortalecer el sentido de pertenencia de la comunidad universitaria.

Prioridad Institucional: Gestión y financiamiento

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

Nuevas contrataciones de personal administrativo

Con el propósito de mejorar los procesos administrativos, así como brindar a nuestros estudiantes espacios de calidad en las instalaciones de la facultad se gestionó ante la administración central la asignación de una plaza administrativa y una de servicios para así solventar el inicio de actividades académicas en la Unidad El Porvenir.

Creación y consolidación de los grupos de investigación

Como parte del compromiso continuo con la mejora de la productividad académica, se llevaron a cabo una serie de acciones estratégicas con el objetivo de fortalecer el desempeño del profesorado. A continuación, se detallan las actividades realizadas:

Diagnóstico de Capacidades Investigativas actuales

Se realizó un análisis exhaustivo que permitió identificar las perspectivas, capacidades y necesidades actuales de los PTCs en relación con su productividad académica. Este diagnóstico se centró en evaluar las herramientas, recursos y métodos utilizados actualmente en la enseñanza y la investigación.

La Facultad de Enología y Gastronomía se distingue por su amplia gama de temas de investigación que cubren aspectos técnicos, científicos, gerenciales y de negocios, con un enfoque especial en la sostenibilidad e innovación. En cuanto al grado de consolidación de las líneas de investigación, se observa que la mayoría de los docentes están en proceso de fortalecimiento de sus áreas de estudio y algunos ya cuentan con líneas de investigación consolidadas. Se tienen altas expectativas para el año 2024, con una anticipación de un incremento en las publicaciones académicas y una participación activa en eventos relevantes al campo. En términos de formación académica, se prevé que esta ocurra a nivel de licenciatura, especialidad y maestría.

Las herramientas más valoradas por los investigadores son las bibliotecas de la UABC, así como el viñedo y el laboratorio de vinificación disponibles para la investigación. Las principales fuentes de financiamiento identificadas son el Programa para el Desarrollo Profesional Docente (Prodep) y fondos internos de la UABC. Hay una demanda clara por capacitaciones en la elaboración de propuestas de investigación, redacción de textos científicos, gestión de financiamiento y metodologías especializadas para el trabajo en equipos multidisciplinarios.

Plan de Trabajo con la Planta Docente

En colaboración directa con los PTCs, se codiseñó un plan de trabajo que establece objetivos claros a corto, mediano y largo plazo. Este plan incluye iniciativas específicas para el desarrollo profesional, la innovación educativa y la investigación aplicada, siempre alineadas con las metas institucionales.

Iniciativas identificadas

Adaptación de Estrategias:
Reconocer la diversidad de temas de investigación para asegurar que los recursos disponibles y la capacitación sean pertinentes y efectivos para cada línea de estudio.

Fortalecimiento de Capacidades:
Identificar y promover oportunidades de formación y financiamiento que se alinean directamente con las áreas de investigación, reforzando el énfasis en la sostenibilidad, innovación tecnológica y el emprendimiento.

Comunicación y Procuración de Fondos:
Reconociendo la variedad de intereses de investigación y la necesidad de recursos, se ha puesto especial énfasis en la comunicación de oportunidades de financiamiento y en la capacitación para la procuración de fondos, con la intención de cubrir tanto proyectos técnicos y científicos como iniciativas empresariales y sostenibles.

Proyectos FEG

El pasado 11 de diciembre se presentó el proyecto de plan de negocios de Restaurante Escuela Unidad el Porvenir en la 4ta sesión del Patronato de la UABC, aprobado por unanimidad, quedando a la espera de la conformación de la empresa universitaria por parte de la Tesorería de la UABC y así concretar fecha de arranque de operaciones.

FACULTAD DE
ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA