



FACULTAD DE
ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

TERCER INFORME DE ACTIVIDADES

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

2023 - 2024





Directorio



Dr. Luis Enrique Palafox Maestre
Rector

Dr. Joaquín Caso Niebla
Secretario General

Dra. Lus Mercedes López Acuña
Vicerrectora Campus Ensenada



Mtro. Alejandro Jiménez Hernández
Director

Mtra. Elva Saldaña Álvarez
Subdirectora

Dra. Ma. del Carmen Toledo Sánchez
Administradora

Dra. Cynthia de Lira García
Coordinadora de Investigación y Posgrado

Mtra. Gina García Walther
Coordinadora de Extensión y Vinculación

Mtro. Andrés Antonio Luna Andrade
Coordinador de Formación Profesional





Tabla de Contenidos

Prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida.....	6
Estrategia 1. Reformular el modelo educativo en concordancia con el contexto actual y el futuro de la educación.....	6
Acción 4.....	6
Modelo Educativo.....	6
Estrategia 2. Impulsar la excelencia de los programas educativos mediante esquemas innovadores y flexibles que brindan una experiencia estudiantil de calidad y sean congruentes con las necesidades del contexto económico y social a nivel local y global.....	7
Acción 1.....	7
Modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía.....	7
Estrategia 3. Fortalecer la formación de estudiantes con un enfoque integral e incluyente que favorezca el desarrollo de una conciencia ambiental y el compromiso con el desarrollo sostenible.....	8
Acción 4.....	8
Jornadas de Enología y Gastronomía 2024.....	8
Día Internacional de la Mujer.....	9
Búsqueda de Huevos de Pascua.....	9
Noche Mexicana FEG.....	10
Concurso de Catrinas y Catrines Punta Morro.....	10
Altar de Muertos Unidad El Porvenir.....	11
Actividades Deportivas.....	12
Galería de actividades deportivas.....	13
Actividades Deportivas dentro de las categorías de Deporte Representativo y Deporte Curricular.....	16
Actividades Complementarias de Formación Integral.....	17
Asesorías Académicas.....	17
Acción 7	18
Apoyo del Centro de Investigación para el Aprendizaje Digital (CIAD) en la capacitación para profesores.....	18
Oferta externa de formación docente.....	18
Estrategia 4. Impulsar la modificación, actualización y creación de programas educativos de posgrado flexibles y de excelencia, tanto en modalidad mixta como no escolarizada, para atender las necesidades del contexto social y propiciar la vinculación con el sector productivo y la colaboración internacional.....	19
Acción 1.....	19
Planes de mejora de licenciatura.....	19
Visita de seguimiento.....	20





Prioridad 2: Investigación e innovación.....	21
Estrategia 1: Fortalecer la habilitación de la comunidad académica y estudiantil en actividades de investigación para incentivar la generación y aplicación de conocimiento.....	21
Acción 3.....	21
Foro de Investigación Estudiantil y Docente.....	21
Verano de investigación DELFIN.....	22
Formación de recursos humanos.....	22
Estrategia 2: Fortalecer los vínculos entre la actividad editorial y la labor académica para ampliar el número de productos de investigación publicados.....	24
Acción 1.....	24
Curso de análisis bibliométrico.....	24
Acción 3:.....	24
Coloquio de trabajos terminales de posgrado.....	24
6to Seminario Internacional de Gastronomía.....	25
Productos académicos y de investigación.....	26
Participación en congresos y conferencias en eventos nacionales e internacionales.....	27
Estrategia 3. Fortalecer el desarrollo de proyectos de investigación con financiamiento externo, promoviendo la incorporación de grupos interdisciplinarios.	29
Acción 3.....	29
Participación en proyectos de investigación.....	29
Prioridad 3. Bienestar de la Comunidad Universitaria.....	31
Estrategia 2. Promover actividades que respondan a las necesidades de la comunidad universitaria asociadas a su bienestar físico, mental y atención educativa.....	31
Acción 1.....	31
Capacitación en curso de primeros auxilios para la salud mental.....	31
Acción 2.....	32
Tutorías.....	32
Acción 4.....	33
Orientación Educativa y Psicopedagógico FEG.....	33
Estrategia 3. Impulsar el desarrollo personal y profesional del personal académico, administrativo y de servicios a partir de la formación y mejora razonada de las condiciones laborales que contribuyan a su bienestar integral.....	36
Acción 3.....	36
Eventos deportivos y bienestar docentes.....	36
Prioridad 4. Desarrollo regional e internacionalización.....	37
Estrategia 1. Fortalecer la vinculación con organizaciones que apoyen el desarrollo de experiencias de aprendizaje en escenarios reales, que permitan al estudiantado aplicar y complementar habilidades y competencias adquiridas en su formación, y que además faciliten su empleabilidad y fomenten su capacidad de	





emprendimiento.....	37
Acción 2.....	37
Empleabilidad.....	37
Acción 3.....	38
Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos.....	38
Estrategia 2. Generar proyectos y programas que respondan a las necesidades y demandas del entorno, promuevan el desarrollo económico, social y cultural de la región y del país.....	40
Acción 1.....	40
Eventos enológicos y culinarios de la región.....	40
México International Wine Competition.....	42
Acción 6.....	43
Convenios de Vinculación.....	43
Estrategia 4. Fortalecer el programa de emprendimiento enfocado a fomentar el espíritu emprendedor.....	44
Acción 2.o.....	44
Charlas de emprendimiento en las Unidades Punta Morro y Sauzal.....	44
Feria de emprendedores y participación en CIMA TANK.....	45
Estrategia 5. Fortalecer la colaboración estratégica con instituciones académicas internacionales de reconocido prestigio para promover el intercambio académico y experiencias de aprendizaje que enriquezcan las perspectivas interculturales.....	46
Acción 2.....	46
Certificación en lenguas extranjeras.....	46
Acción 3.....	47
Movilidad Académica.....	47
Participación en Cursos de IES Internacionales.....	48
Intercambio y movilidad estudiantil.....	48
Estrategia 8. Desarrollar las actividades de extensión que posicionan a la universidad como un agente transformador de Baja California y la región.....	51
Acción 1.....	51
2da feria Recreativa Cosechando Sonrisas.....	51
Coloquio Internacional del Vino 2024.....	52
Estrategia 9. Impulsar la integración de la perspectiva de la sustentabilidad al quehacer de la UABC como un programa de la agenda institucional acorde a los OD - siendo prioritaria la atención del cambio climático, para favorecer los procesos y enfoques trans e interdisciplinarios aplicados a la producción y el consumo responsable.....	52
Acción 6.....	52
Talleres de cocina sustentable.....	52
Fiestas del Sol.....	53
Día mundial de la acuicultura.....	53





Prioridad 5. Gestión y Financiamiento.....	54
Estrategia 1. Impulsar la gestión eficiente y una organización ágil orientada al desarrollo institucional y al logro de los fines universitarios.....	54
Acción 1.....	54
Nuevas contrataciones.....	54
Estrategia 2. Implementar un modelo de gobernanza digital y de calidad de datos para eficientizar los procesos administrativos y académicos, potenciando la disponibilidad, funcionalidad, integridad y seguridad de las fuentes de datos institucionales.....	55
Acción 1.....	55
Base de datos Indicadores FEG.....	55
Estrategia 3. Fortalecer el financiamiento integral de la institución mediante el incremento de ingresos propios, la gestión y el ejercicio oportuno y responsable de los recursos, atendiendo las actividades de fiscalización.....	55
Acción 1.....	55
Ingresos.....	55
Aplicación de recurso.....	56
Infraestructura física.....	57
Concurso del vino 2024.....	60
Acción 3.....	61
Fondos extraordinarios.....	61
Sorteos UABC.....	62
Movilidad académica.....	62
Estrategia 5. Fortalecer entre la comunidad universitaria la transparencia y la rendición de cuentas, para una gestión eficiente y al servicio de la comunidad universitaria y de la sociedad.....	63
Acción 5.....	63
Reportes de Transparencia.....	63





Informe de Actividades: 2024

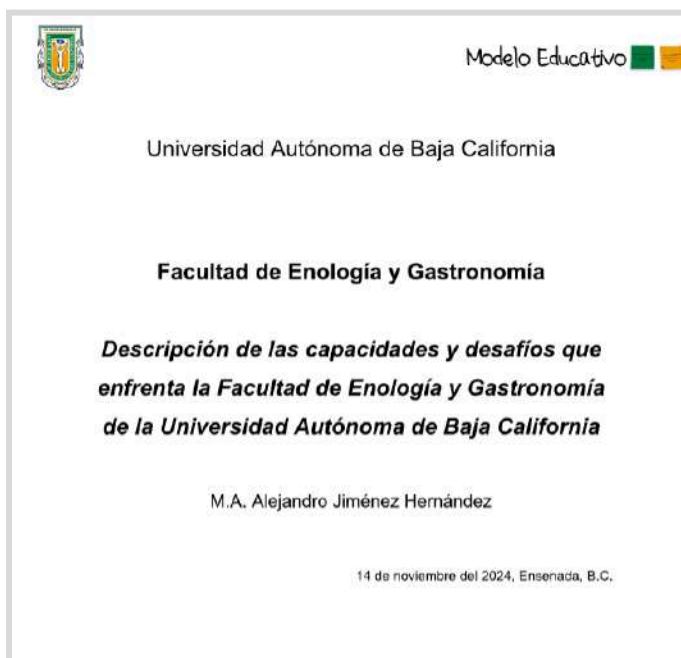
Prioridad 1. Aprendizaje integral, flexible y a lo largo de la vida

Estrategia 1. Reformular el modelo educativo en concordancia con el contexto actual y el futuro de la educación.

Acción 4. Sistematizar un proceso de evaluación continuo y colegiado, desde el contexto interno y externo, que permita valorar la pertinencia y operación del modelo educativo.

Modelo Educativo

El primero de noviembre se realizó una reunión con los integrantes de la planta docente de la Facultad con la finalidad de generar un ejercicio de evaluación y reflexión sobre el modelo educativo y la influye en las actividades específicas de la Unidad Académica, dando como resultado un documento donde se plasmaron las capacidades y desafíos que presenta la facultad y cómo se pueden abordar en caso de una reformulación del modelo educativo.





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

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

Modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía

Durante el primer período del año 2024 se desarrollaron las evaluaciones externas e internas del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía 2017-1. De acuerdo a los resultados obtenidos se desarrolló un estudio de fundamentación de manera interna con la finalidad de sintetizar la viabilidad y las áreas de oportunidad con que cuenta el programa educativo, resultando en un veredicto de modificación. Durante el segundo período del año se trabajó en colaboración con la Facultad de Turismo y Mercadotecnia, campus Tijuana, quienes también ofertan la Licenciatura en Gastronomía y se determinó la nueva malla curricular. De manera colegiada, se crearon los programas de las unidades de aprendizaje que la conforman, así como certificados que complementarán la formación de los futuros egresados. Dicha propuesta se encuentra en proceso de evaluación externa para posteriormente ser sometida a su aprobación por medio de los canales institucionales durante el período 2025-1.





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

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

Jornadas de Enología y Gastronomía 2024

En febrero de 2024, se realizaron las Jornadas de Enología y Gastronomía, que incluyeron conferencias, talleres y actividades deportivas, todas alineadas con los temas y competencias de las asignaturas correspondientes. Estas actividades proporcionaron a los estudiantes una formación práctica y teórica, fortaleciendo su desarrollo académico y profesional, y fomentando la vinculación con la industria.

Te invitamos a formar parte de las
**JORNADAS DE ENOLOGÍA,
GASTRONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD.**

**“Prácticas tradicionales de elaboración
de mezcal de San José Chalmita
Tenancingo, Estado de México”.**

Impartida por
**MTRO. ANDRÉS JOSÉ ANTONIO
JUÁREZ ORTEGA**
Centro Universitario UAEM Tenancingo,
Universidad Autónoma del Estado de México

Martes 27 de febrero.
10:00 a 11:00 horas
Modalidad virtual por zoom
<https://cutt.ly/YwB0bxgX>

The poster features a central illustration of a hand holding a bowl filled with various fruits and a bottle of mezcal. Logos for the Faculty of Enology and Gastronomy and the UAEM are visible at the top.





Día Internacional de la Mujer

Por otro lado, el pasado 8 de marzo, la FEG, en colaboración con su comunidad estudiantil, llevó a cabo diversas actividades para conmemorar el Día Internacional de la Mujer. En estas iniciativas se destacó la sororidad y unidad entre las estudiantes, fortaleciendo los valores de empatía, respeto y apoyo mutuo dentro de la comunidad.

Agradecemos profundamente la participación y compromiso de quienes forman parte de esta hermosa red de sororidad y unidad. Juntos somos más fuertes. 💜 ✨



Búsqueda de Huevos de Pascua

El pasado 1 de abril de 2024, la Sociedad de Alumnos, con el respaldo de la Facultad de Enología y Gastronomía (FEG), llevó a cabo la tradicional actividad de búsqueda de huevos de Pascua en las instalaciones de la facultad. Este evento estuvo dirigido a la comunidad estudiantil de los programas educativos de Licenciatura en Gastronomía y Enología, logrando una entusiasta participación de aproximadamente 300 estudiantes.

La actividad se desarrolló en un ambiente de integración y compañerismo, fortaleciendo los lazos entre los estudiantes y promoviendo la participación activa dentro de la vida académica social de la facultad.



y





Noche Mexicana FEG

El pasado **viernes 13 de septiembre**, se llevó a cabo la **Noche Mexicana** en la explanada de la Facultad de de Enología y Gastronomía (FEG). Durante el evento, la comunidad disfrutó de actividades como la venta de comida y bebidas típicas, toro mecánico, y stands con juegos y premios.

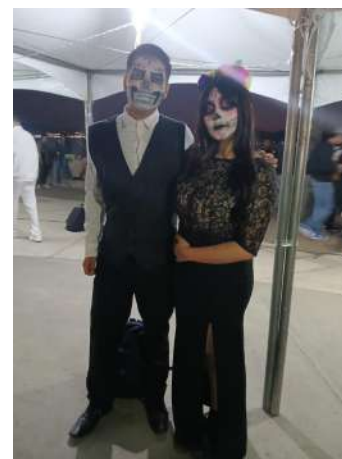
Organizado por la Sociedad de Alumnos de la FEG, el evento tuvo como objetivo recaudar fondos en beneficio de la comunidad estudiantil, promoviendo un espacio de convivencia, recreación, y apoyo mutuo.

La actividad fue un éxito, con una notable participación de estudiantes, personal docente y administrativo, quienes reforzaron la interacción y los lazos entre los diferentes grupos de la facultad, generando un ambiente de inclusión y colaboración.



Concurso de Catrinas y Catrines Punta Morro

La participación de los estudiantes de la licenciatura en Gastronomía en el ¡Concurso de Catrinas y Catrines! promueve la diversificación de la formación integral en un contexto incluyente y con perspectiva de género. Este evento fomenta temas de **arte y cultura**, ofreciendo un espacio para que los estudiantes expresen su creatividad y conexión con las tradiciones, reflejando el fomento de valores y conciencia cultural. Al celebrar una festividad popular, contribuye al desarrollo de un entorno educativo integral, que abarca la formación cultural y artística.



El evento enriquece la experiencia de los estudiantes, promoviendo la convivencia y la identidad cultural, elementos esenciales en su formación, especialmente en gastronomía, en un ambiente inclusivo y participativo.





Altar de Muertos Unidad El Porvenir

Con profundo respeto hacia nuestras tradiciones y valores, se realizó un altar de muertos en la comunidad de Unidad El Porvenir, dedicado con mucho cariño a María Teresa Pacheco Serapio, quien en vida fue estudiante de la Licenciatura en Enología de la FEG. Este altar, elaborado con esmero por docentes y estudiantes, incluyó elementos tradicionales como flores de cempasúchil, veladoras, papel picado y objetos representativos de su vida y pasiones. Fue un emotivo homenaje que recordó su incansable lucha por alcanzar sus sueños y su legado dentro de nuestra comunidad universitaria. Esta actividad no sólo reforzó el sentido de identidad y pertenencia entre los participantes, sino que también celebró la vida y la memoria de quienes han dejado una huella imborrable en nuestra historia.





Actividades Deportivas

Durante el ciclo 2024-1, como parte de la estrategia institucional para diversificar los esquemas de formación integral, se llevaron a cabo diversas actividades deportivas en colaboración con la FEG. Estas actividades fueron diseñadas para promover la salud, el deporte, los valores, la conciencia ambiental y el desarrollo sostenible, en un ambiente inclusivo y con perspectiva de género. Se realizaron un total de 10 actividades deportivas, las cuales contaron con la participación de 297 estudiantes de las licenciaturas en gastronomía y enología, provenientes de los Campus Ensenada, El Porvenir y San Felipe. La implementación de estas actividades no solo contribuyó al bienestar físico y emocional de los estudiantes, sino que también reforzó los valores de inclusión, respeto y solidaridad, al mismo tiempo que promovió el trabajo en equipo y la integración social. Este enfoque multidimensional de la formación integral favorece una educación más holística, que trasciende los aspectos académicos, y responde a las necesidades de los estudiantes en su desarrollo como personas responsables y conscientes de su entorno.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE DEPORTES
COORDINACION ESTATAL DE DEPORTES



REPORTE GENERAL ESTADISTICO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS 2024-1

				PARTICIPANTES		
				MUJERES	HOMBRES	TOTAL
1	INTRAMUROS DE FUTBEIS (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	1 marzo	1 marzo	6	14	20
2	RALLY DEPORTIVO RECREATIVO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	1 marzo	1 marzo	6	14	20
3	INTRAMUROS TENIS DE MESA (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	19 marzo	19 marzo	4	19	23
4	INTRAMUROS BALONCESTO MIXTO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	9 abril	9 abril	8	35	43
5	TORNEO DE VOLEÍBOL MIXTO (SAN FELIPE)	17 abril	17 abril	10	20	30
6	TORNEO DE FÚTBOL PLAYERO (SAN FELIPE)	17 abril	17 abril	10	20	30
7	INTRAMUROS FÚTBOL SALA (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	24 abril	24 abril	8	45	53
8	INTRAMUROS VOLEÍBOL MIXTO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	29 abril	29 abril	10	23	33
9	INTRAMUROS QUEMADOS (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	09 mayo	09 mayo	8	14	22
10	INTRAMUROS FUTBOL FLAG (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	21 mayo	21 mayo	3	20	23
TOTALES CAMPUS ENSENADA				73	224	297



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACION ESTATAL DE DEPORTES



CIMARRONES

REPORTE GENERAL ESTADISTICO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS 2024-2

	TIPO DE EVENTO / ACTIVIDAD 2024-2	FECHA DE INICIO DD/MM/AA	FECHA DE FINALIZACIÓN DD/MM/AA	PARTICIPANTES		
				MUJERES	HOMBRES	TOTAL
1	INTRAMUROS DE QUEMADOS (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	30/08/2024	30/08/2024	14	26	40
2	TALLER DE DEFENSA PERSONAL (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	06/09/2024	06/09/2024	15	20	35
3	INTRAMUROS VOLEIBOL MIXTO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	10/09/2024	10/09/2024	33	43	76
4	INTRAMUROS FUTBOL RÁPIDO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	11/10/2024	11/10/2024	5	26	31
5	INTRAMUROS VOLEIBOL MIXTO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	18/10/2024	18/10/2024	8	12	20
6	RALLY RECREATIVO ENOLOGIA (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	18/10/2024	18/10/2024	8	12	20
7	INTRAMUROS BALONCESTO MIXTO (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	01/11/2024	01/11/2024	5	27	32
8	TORNEO DE VOLEIBOL (SAN FELIPE)	15/11/2024	15/11/2024	17	27	44
9	INTRAMUROS TENIS DE MESA (FAC.ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA)	15/11/2024	15/11/2024	1	16	17
TOTALES CAMPUS ENSENADA				106	209	315





Galería de actividades deportivas





FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

TE INVITAMOS A PARTICIPAR EN EL MUNDIALITO DE FÚTBOL DE SALA

Miércoles 24 de abril.

13:00 horas

Gimnasio UABC, Unidad Sauzal.

Detalles e información con Mtro. Andrés Luna Andrade

luna.andres@uabc.edu.mx



FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

TORNEO DE BALONCESTO

MARTES 9 ABRIL 2024

12:00 PM

GINNASIO UABC UNIDAD ENSENADA

Detalles e información con Mtro. Andres Luna

luna.andres@uabc.edu.mx






FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

TORNEO DE TENIS DE MESA

Martes 19 de marzo

13:00 horas

Carpa de la FEG

Detalles e información con Mtro. Andrés Luna Andrade luna.andres@uabc.edu.mx




FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

RALLY DEPORTIVO Y VOLEIBOL

Viernes 18 de Octubre

12:00 horas

FEG Unidad El Porvenir

Detalles e información con Mtro. Andrés Luna | luna.andres@uabc.edu.mx





Actividades Deportivas dentro de las categorías de Deporte Representativo y Deporte Curricular

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMIA	DEPORTE REPRESENTATIVO			DEPORTE CURRICULAR		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
	2	6	8	4	5	9

FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMIA	DEPORTE REPRESENTATIVO			DEPORTE CURRICULAR		
	MUJERES	HOMBRES	TOTAL	MUJERES	HOMBRES	TOTAL
	2	7	9	9	5	14

Durante el periodo 2024-1, la FEG registró la participación de un total de 9 estudiantes en actividades deportivas dentro de las categorías de Deporte Representativo y Deporte Curricular. En el periodo 2024-2, esta participación incrementó a 14 estudiantes, reflejando un mayor interés y compromiso por parte de la comunidad estudiantil. Adicionalmente, estudiantes de la FEG participaron en los juegos deportivos estatales universitarios, representando a la institución en un evento deportivo de gran relevancia. Estos resultados destacan el crecimiento en la involucración estudiantil en actividades deportivas, consolidando el desarrollo integral que promueve la facultad.





Actividades Complementarias de Formación Integral

Asimismo, la Facultad de Enología y Gastronomía de la UABC fomenta la formación integral de sus estudiantes mediante actividades extracurriculares en los ámbitos cultural, artístico, académico, deportivo y de prevención de la salud.



Cada semestre, estas actividades complementan su desarrollo profesional, fortaleciendo habilidades y valores esenciales para su trayectoria universitaria. A través del programa "8=1", los estudiantes pueden obtener un crédito optativo tras participar en ocho actividades, alineando su crecimiento personal con los objetivos académicos de la Facultad.

Durante el ciclo 2024-2, 17 estudiantes de las Licenciaturas en Enología y Gastronomía completaron la actividad del carnet institucional, acreditada con valor en créditos. Esta iniciativa fortalece la identidad universitaria y promovió el desarrollo integral de los estudiantes mediante su participación en actividades académicas y extracurriculares.

Asesorías Académicas

Como parte del seguimiento de acciones de apoyo a estudiantes en riesgo académico, el programa de Asesorías Académicas dio continuidad a la promoción de espacios de asesoría académica por parte de los académicos de tiempo completo y asignatura que desearon participar. Se detectaron por medio de los tutores las asignaturas que requirieron alguna asesoría de temas muy específicos, durante el 2024-2 se registraron 24 asesorías.





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

Apoyo del Centro de Investigación para el Aprendizaje Digital (CIAD) en la capacitación para profesores

Para proponer cursos alineados con la Dimensión 5: Tecnologías de la Información del Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente (PFFDD), se busca que los docentes desarrollen competencias en el uso de tecnologías de información y comunicación, integrándose en los procesos de enseñanza-aprendizaje. Esto incluye el manejo de herramientas académicas, la elaboración de programas de diseño instruccional y la implementación de estrategias educativas orientadas a la modalidad a distancia.

El CIAD ha diseñado una oferta de cursos para impartirse en periodos intersemestral, semestral y en modalidad autoadministrada, con el propósito de atender las necesidades de esta dimensión.

Oferta externa de formación docente

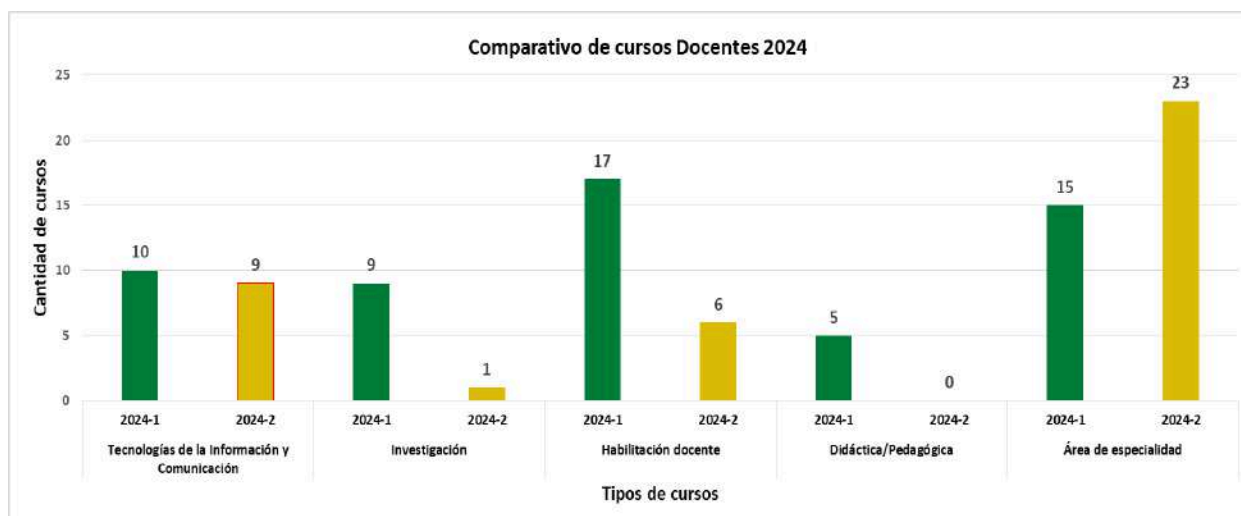
Además de la oferta de formación docente dentro del Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente, existen otros medios a través de los cuales un docente puede seguir desarrollando sus competencias digitales para diseñar y conducir experiencias de aprendizaje utilizando tecnologías. Algunas de las plataformas recomendadas son:

En este marco, se plantean acciones clave para fortalecer las capacidades pedagógicas, disciplinares, investigativas, tecnológicas y socioemocionales del personal académico a través de un esquema institucional de formación docente.

Por último, se invita a los docentes a participar en cursos durante los ciclos escolares 2024-1 y 2024-2, que promuevan la mejora de la práctica docente y contribuyan a su desarrollo profesional.

Se presenta el número de docentes que participaron en cursos relacionados con las áreas de habilitación docente, Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), áreas de especialidad, investigación y didáctica/pedagogía durante los ciclos escolares 2024-1 y 2024-2.





Estrategia 4. Impulsar la modificación, actualización y creación de programas educativos de posgrado flexibles y de excelencia, tanto en modalidad mixta como no escolarizada, para atender las necesidades del contexto social y propiciar la vinculación con el sector productivo y la colaboración internacional.

Acción 1. Establecer mecanismos de seguimiento, evaluación y acreditación de los programas educativos de posgrado a nivel nacional e internacional.

Planes de mejora de licenciatura

En 2024-1, la FEG impulsó la mejora continua de sus programas educativos mediante un plan de seguimiento a las observaciones de los organismos acreditadores, destacando el trabajo en equipo y el compromiso con la calidad académica.





Visita de seguimiento

La Facultad de Enología y Gastronomía realizó la visita virtual de seguimiento del organismo acreditador CONAET de la Licenciatura en Gastronomía. La Doctora Monica Orduña Sosa, par evaluadora, destacó la importancia de la mejora continua y reconoció los avances en lo referente a las recomendaciones y sugerencias sobre: Personal académico, estudiantes, plan de estudios, evaluación de aprendizaje, formación integral, vinculación y extensión, investigación, infraestructura y equipamiento, gestión administrativa y financiamiento. La visita, realizada los días 7 y 8 de noviembre del presente año, tuvo como propósito preparar el camino para la evaluación in situ programada en 2027.



**DICTAMEN DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO
A LA 1a. REACREDITACIÓN
(07 de NOVIEMBRE - 08 de NOVIEMBRE del 2024)
DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
[Ensenada, Baja California a 08 de noviembre 2024]

Atención: **Mtro. Alejandro Jiménez Hernández**
Director de la Facultad de Enología y Gastronomía

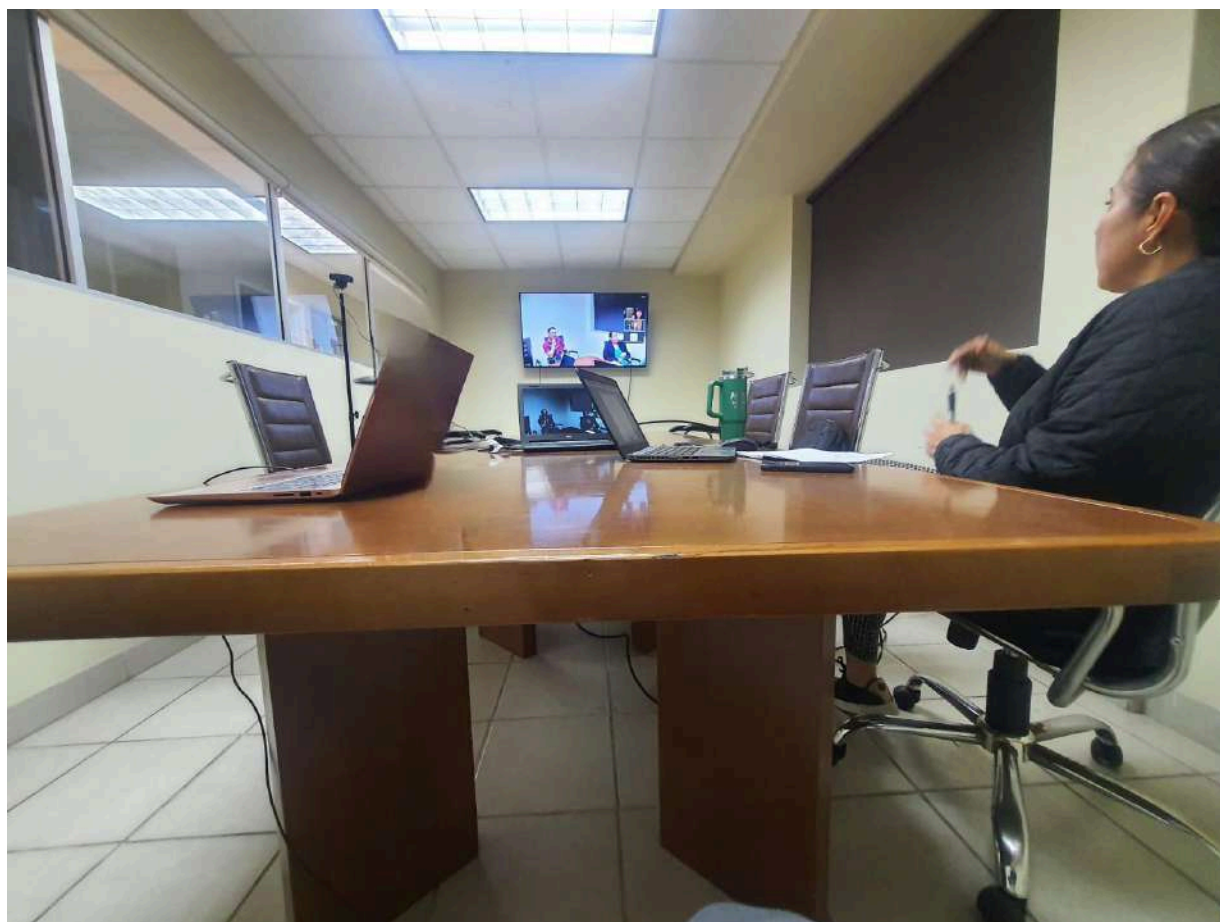
Mtro. Andrés Luna Antrade
Coordinador de Formación Profesional

Mtra. Liliana Escalante López
Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía

MODELO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

El modelo educativo vigente en la Universidad Autónoma de Baja California, plantel Ensenada, tiene un modelo educativo basado en la formación integral, flexible curricular con un sistema de créditos. Se sustenta, filosófica y pedagógicamente en el humanismo, constructivismo, así como en la educación a lo largo de la vida. Se ejerce en los siguientes componentes:

- Aprendizaje centrado en el alumno
- Enfoque por competencias
- Modalidades de aprendizaje
- Extensión, vinculación y movilidad





Prioridad 2: Investigación e innovación

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

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

Foro de Investigación Estudiantil y Docente

Durante al año 2024 se realizó el foro investigación estudiantil y docente en el cual participaron estudiantes de la licenciatura en Enología y Especialidad de Viticultura y Enología. Se realizó la presentación de proyectos de investigación en modalidad póster realizados en las asignaturas de Química Enológica, Aprovechamiento Integral de la Uva, Química Orgánica, Seguridad e Higiene, así como en Programas de Vinculación con Valor en Créditos.

Alumnos participantes	Docentes	Asignaturas	Proyectos presentados
33	8 como asesores y evaluadores de proyectos	4	11 proyectos de investigación 12 trabajos finales de química orgánica

2DO FORO ESTUDIANTIL DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

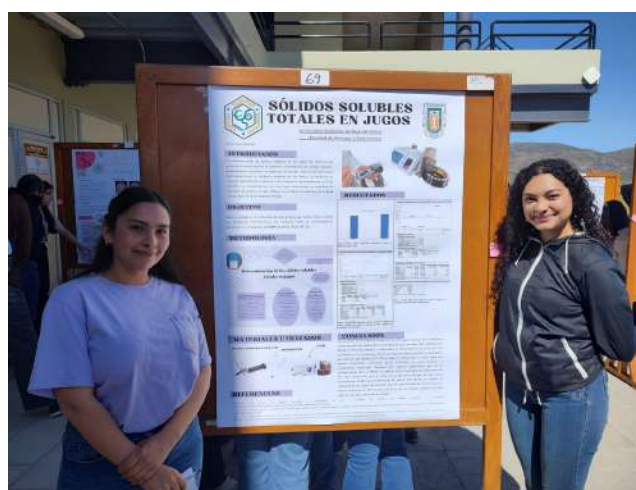
Presentación de carteles científicos por el alumnado de la Licenciatura en Enología

27 DE MAYO DE 2024
9 AM A 12 PM
EXPLANADA FEG
UNIDAD EL PORVENIR

ACOMPÁÑANOS

Proyectos integradores de las Unidades de Aprendizaje de: Aprovechamiento Integral de la Uva, Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos, Química Enológica, Química Orgánica

Contacto
Alejandra Chávez Márquez
achavez28@uaabc.edu.mx





Verano de investigación DELFIN

Durante el 2024 participó la alumna Ahisa Ximena Martin del Campo Estrada en el Verano de Investigación DELFIN con el proyecto Alimento Vegano Sustituto de Queso Crema a Base de Nueces de la India (Anacardium Occidentale) y Almidón de Malanga (Xanthosoma Sagittifolium), Adicionado con probióticos. La estancia de investigación fue realizada en formato presencial en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, con el Dr. Gilber Vela Gutierrez. Así mismo, la alumna participó en el Congreso Internacional del Programa DELFIN, llevado a cabo del 28 al 31 de agosto en la Riviera Nayarit. Por su participación en mencionadas actividades se realizó el registro de cuatro créditos optativos como modalidad de obtención de créditos por estancia nacional.



Formación de recursos humanos

Se realizó la titulación por proyecto de trabajo terminal de cuatro estudiantes de la Especialidad de Viticultura y Enología, dos de la Maestría en Gastronomía y un estudiante de la Licenciatura en Enología por medio de defensa de tesis, siendo esta la primera titulación en esta modalidad del programa educativo.

Egresado	Proyecto	Programa	Director	Sinodales
Pedro Francisco Delgadillo Ortega	Trabajo Terminal. Implementación de huerto urbano en contenedor para preparaciones culinarias de alimentos con estudiantes de nutrición	Maestría en Gastronomía	Dra. Carolina Mata Miranda	Mtra. Gina García Walther Dra. Cynthia De Lira García Mtro. Erik Ocón Cedillo
Jorge Addiel Araiza Leon	Trabajo Terminal. Diagnóstico del sector gastronómico en Ensenada, Baja California: competencias de gestión de micro empresas restauranteras familiares	Maestría en Gastronomía	Dr. Jose Trinidad Olague	Mtro. Erik Ocon Cedillo Mtra Elva Saldaña Alvarez Mtra Debora Parra Ayala
Andree Cesar	Determinación de cuatro	Especialidad	Dra. Cristina	Mtro. Vidal Antonio





Palacios Camacho	índices bioclimáticos del municipio de Atlixco en el estado de Puebla, México, para evaluar su aptitud vitícola.	en Viticultura y Enología	Domínguez Castro	Pérez Muñoz
Francisco Lencioni Sarabia	Efecto de la Fertilización con Extractos de Algas Sobre la Maduración de Uva para Vino en el Valle de Guadalupe	Especialidad en Viticultura y Enología	Dr. Alejandro Cabello Pasini	Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz Dra. Cristina Domínguez Castro
Marina Coral Tristán Barrios	Diagnóstico del uso de recurso hídrico en una bodega vinícola en Valle de Guadalupe, Baja California	Especialidad en Viticultura y Enología	Mtro. José Luis Rangel	Mtra. Gricelda López González Mtro. Vidal Antonio Pérez Muñoz
Adolfo Cisneros	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, México	Especialidad en Viticultura y Enología	Mtra. Gricelda López González	Mtro. Andrés Antonio Luna Andrade
Emiliano Cabello Lara	Efecto de la concentración de polifenoles de la madera sobre el color del vino tinto	Licenciado en Enología	Dr. Victor Macias Carranza	Dra. Cristina Dominguez Castro/Gricelda López González





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

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

Curso de análisis bibliométrico

Se realizó el curso de análisis bibliométrico para fortalecer las habilidades de redacción científica de Profesores de tiempo completo y técnicos académicos. El taller se realizó en tres sesiones divididas en 1) introducción al análisis bibliométrico y definición de tema de investigación, 2) desarrollo de bases de datos y 3) análisis de resultados. En este momento los documentos se encuentran en proceso de desarrollo los documentos para publicación de texto científico.

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

Coloquio de trabajos terminales de posgrado

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

2024-1	2024-2
4 Estudiantes de MGNAB 3 Estudiantes de EVE	2 Estudiantes de MGNAB 3 Estudiantes de EVE





6to Seminario Internacional de Gastronomía

Como parte de las actividades realizadas por miembros del Núcleo Académico de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas, se realizó el 6to Seminario Internacional de Gastronomía: Gastronomía Mexicana. Se contó con la participación de destacados ponentes nacionales e internacionales y la asistencia de 177 estudiantes de licenciatura y posgrado, así como docentes y público general.



Facultad de Enología y Gastronomía

Presentan el

6to Seminario Internacional de Gastronomía:
Gastronomía Mexicana

Jueves 14 de Noviembre, 2024.
-Modalidad Híbrida-



6to Seminario Internacional de Gastronomía:
Gastronomía Mexicana

Inauguración
9:40 hrs. Modalidad Híbrida.

10:00 hrs. Modalidad a distancia:
"La Cocina Tlaxcalteca: un gigante desconocido"
Mtro. Irad Santacruz Arciniega.
<https://goo.su/OacPsr>

12:30 hrs. Modalidad a distancia
"Técnicas de la cocina mexicana, patrimonio alimentario de la humanidad"
Jefe De Cocina Josué Eduardo Martínez Lorenzo.
<https://goo.su/FosFd>

Zona horaria del Pacífico
Durante el seminario podrás asistir a la Sala de Usos Múltiples de la FEG a presenciar las videokonferencias.



6to Seminario Internacional de Gastronomía:
Gastronomía Mexicana

13:45 hrs. Modalidad a distancia
"Revaloración de los alimentos artesanales y locales de México, desde distintos fogones"
Dr. Pedro Huitzilhuil Ovando Flores.
<https://goo.su/zVizw>

16:00 hrs. Modalidad a distancia
"Gastronomía mexicana como alimentación saludable y sustentable"
Dra. Rebeca Montroy Torres.
<https://goo.su/vUwZQqy>

17:15 hrs. Modalidad a distancia
"Influencia de la gastronomía mexicana como tendencia en Colombia"
Sergio Valencia Vargas.
<https://goo.su/ATWosS8>





Productos académicos y de investigación

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

Artículos científicos

Autores	Título
Liliana del Rocío Castro-López, Lizzette Velasco-Aulcy, Alejandra Chávez-Márquez, Cynthia de Lira-García, Carolina Mata-Miranda, Guillermo Castillo	Physicochemical Characteristics of Red Wines (Cabernet Sauvignon and Tempranillo) from Ensenada, Baja California
Jaime González Cabrera, Yadira Contreras-Bermúdez, Mariza A. Sarmiento-Cordero, Jorge A. Sánchez González, José I. Monjaras-Barrera, and Stephen D. Gaimari	First report of <i>Leucopina bivittata</i> (Malloch, 1940) (Diptera: Chamaemyiidae) feeding on the vine mealybug, <i>Planococcus ficus</i> (Signoret, 1875) (Hemiptera: Pseudococcidae), and its first report from Baja California Norte, Mexico
Luna-Andrade, A., Peregrina, F., y Luna-Andrade, R.	La Adopción de las TIC como Factor del Comportamiento Innovador en Empresas del Vino del Valle de Guadalupe.
Luna-Andrade., y Luna-Andrade, R.	Innovación financiera en la era digital en las empresas del vino: revisión sistemática: Financial innovation in the digital era in Wine companies: a systematic review.
Reyes-Aceves, F., y Luna-Andrade, A.	Educación para el emprendimiento en la Educación Básica: Entrepreneurship education in Basic Education.
José Irving Monjarás-Barrera & Sergio Rene Sánchez-Peña	First record of the tomato red spider mite, <i>Tetranychus evansi</i> Baker & Pritchard (Acari: Tetranychidae) in Mexico, from cultivated and wild solanaceous plants
Chitwood, Daniel; Delaye, Luis; Domínguez-Castro, Cristina; Hernández-López, Antonio; López-Medellín, Xavier ; Mojica-Muñoz, Diana; Rougon-Cardoso, Alejandra	Sí se puede: the enduring legacy of Mexico on wine and politics.





Libros y capítulos de libro

Producto	Autores	Título
Libro	García Walther, Gina, Pérez Álvarez Gloria Andrea, Mata Miranda Carolina, Ocón Cedillo Erik, De Lira García Cynthia, Arguez Sosa Lilia Itzel, Palacios Fonseca, Alin Jael.	El lonche deleitoso. Estrategias de alimentación saludable y segura para padres de familia de niños en edad escolar
Capitulo de libro	José Irving Monjarás Barrera & Cristina Domínguez Castro	Perspectivas multidisciplinares para la agricultura: Aplicaciones para minimizar la afectación en agroecosistemas
Capitulo de libro	José Irving Monjarás Barrera & Julio César Chacón Hernández	Perspectivas multidisciplinares para la agricultura: Aplicaciones para minimizar la afectación en agroecosistemas

Participación en congresos y conferencias en eventos nacionales e internacionales

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

Autores	Trabajo	Evento académico
Erik Ocon Cedillo, Cynthia De Lira García, Carolina Mata Miranda	Prácticas alimentarias en niños en edad escolar para el fomento de hábitos alimenticios saludables. Experiencia desde Ensenada Baja California. Trabajo libre presentación oral	Congreso Internacional. Uniendo saberes para construir un planeta justo y sostenible.
Cynthia De Lira García	Importancia de la medicina culinaria en la salud de la población. Conferencia	Licenciatura en Nutrición UCOL
Andrés Antonio Luna Andrade	Experiencias Turísticas: Destino Valle de Guadalupe	Capacitación a emprendedores en la alcaldía de Zipaquirá
Andrés Antonio Luna Andrade	La Innovación Financiera en la era Digital en las Empresas del Vino del Valle de Guadalupe	Plática a estudiantes de la carrera de administración





Andrés Antonio Luna Andrade	La Gestión Financiera de las empresas del vino del Valle de Guadalupe: el turismo en la época actual	Plática a estudiantes de la carrera de contabilidad
Andrés Antonio Luna Andrade	Enoturismo, estrategias financieras y negociación en las Vinícolas del Valle de Guadalupe	Plática a estudiantes de turismo
Cynthia De Lira García	Importancia de la medicina culinaria en la salud de la población	Licenciatura en Nutrición UCOL
Carolina Mata Miranda y Abraham Uribe Núñez	Repensar el mestizaje alimentario hispano americano. Un recetario de cocina novohispano del siglo XVIII	Seminario costumbres culinarias como indicador del cambio social. Una perspectiva comparativa desde la materia de los sentidos. Universidad de Alicante
Vega-León, P. y Domínguez-Castro, Cristina	Evaluación del efecto de protocolos de TAC en la fisiología del material propagativo de vid (<i>Vitis vinifera</i> L.) cv. Misión de Baja California (México)	Congreso Internacional de Administración de Empresas Agropecuarias.
Luna-Andrade, A., Peregrina, F., y Luna-Andrade, R.	La adopción de las TIC como factor del comportamiento innovador en empresas del vino de Valle Guadalupe	Congreso Internacional Multidisciplinario Ciencia Latina 2024
Andrés Antonio Luna Andrade, Ricardo Luna Andrade	Innovación financiera en la era digital en las empresas del vino: revisión sistemática	Congreso Científico Ciencias para el Congreso
Fanny Yumayra Reyes Aceves y Andrés Antonio Luna Andrade	Educación para el emprendimiento en la Educación Básica	Congreso Científico Ciencias para el Congreso





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

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

Participación en proyectos de investigación

Se desarrollaron siete proyectos de investigación en la Facultad de Enología y Gastronomía, en el cual cinco son por Unidad Académica, uno por convocatoria interna desarrollado en colaboración de Cuerpos Académicos Química agrícola y de los alimentos, Enogastronomía y Gestión de la calidad empresarial, normatividad y fiscalización.

Proyecto de investigación	Investigadores
Origen, evolución y diversidad genética de poblaciones de <i>Vitis Vinifera</i> L. para vinificación en México: en busca de variedades mexicanas	R. Cristina Dominguez Castro
Caracterización química, microbiológica y organoléptica de un atole a base de orujo como alimento funcional	R. Liliana del Rocio Castro López Colaboradores Cynthia De Lira García Alejandra Chávez Márquez Erik Ocon Cedillo Guillermo Raúl Castillo Sánchez
Evaluación de la bioprotección post-fermentativa de vinos sanos en un vino enfermo con acidez volátil	R. Liliana del Rocio Castro López Colaboradores Alejandra Chávez Márquez Vidal Antonio Pérez Muñoz
Fomento de prácticas sostenibles en comunidades vulnerables	R. Liliana del Rocio Castro López Colaboradores Cynthia De Lira García Carolina Mata Miranda
Prospección, caracterización y conservación de recursos genéticos locales de vid de Baja California (México)	R. Cristina Dominguez Castro Colaboradores Vidal Antonio Pérez Muñoz José Irving Monjaras Barrera





Proyecto por convocatoria interna

Proyecto de investigación	Investigadores
<p>Bioestimulantes agrícolas a base de algas marinas: una alternativa sostenible para el cultivo de vid en el contexto de cambio climático</p>	<p>R. Ivan Cordova Guerrero (Facultad de Ciencias Químicas e Ingeniería) Colaboradores FEG: Cynthia De Lira García Guillermo Raúl Castillo Sánchez Liliana del Rocio Castro López</p>

Proyecto con colaboración externa

Proyecto de investigación	Investigadores
<p>Establishment of a grape germoplasm bank (<i>Vitis</i> spp.) for México</p>	<p>R. Cristina Dominguez Castro</p>





Prioridad 3. Bienestar de la Comunidad Universitaria

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

Acción 1: Impulsar programas, apoyos y becas para fomentar la salud mental en la comunidad universitaria (inteligencia emocional, habilidades socioemocionales, prevención de crisis, protocolos de atención y canalización).

Capacitación en curso de primeros auxilios para la salud mental

En 2024-1, por parte de la unidad académica de la UABC participaron 42 docentes de asignatura y profesor de tiempo completo, con el objetivo de dotar a los académicos con las habilidades necesarias para identificar y abordar los problemas psicológicos, es esencial para crear un entorno de aprendizaje seguro y solidario. El curso incluye actividades prácticas, como el juego de roles para abordar ataques de pánico y la simulación de alucinaciones auditivas relacionadas con la esquizofrenia, con la intención de fomentar la empatía y comprensión de los participantes hacia las experiencias de aquellos que enfrentan dificultades de salud mental.



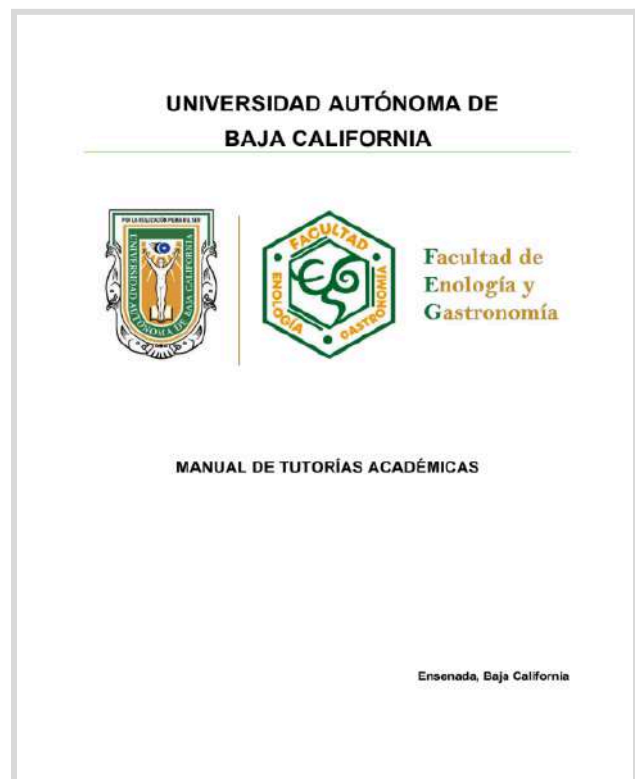
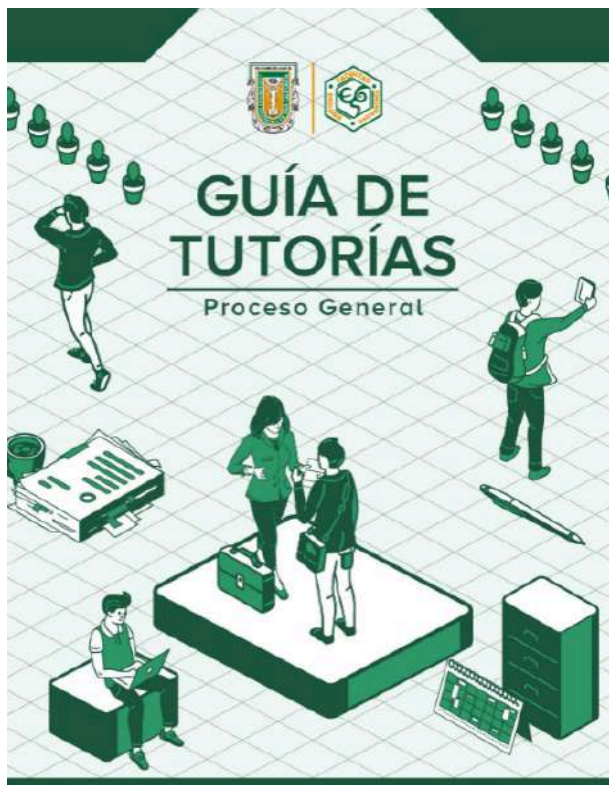


Acción 2: Consolidar el sistema institucional de tutorías de licenciatura y posgrado.

Tutorías

En la FEG, todos los estudiantes forman parte del programa de tutorías, siendo asignados a 18 profesores de tiempo completo, quienes brindan atención y acompañamiento en las decisiones de la trayectoria académica a 557 estudiantes en el campus Sauzal y a 44 en la extensión San Felipe.

Se realizó seguimiento a las tutorías mediante reportes grupales registrados en el SIT, con visitas informativas de los tutores a sus estudiantes. Además, se entregó a la Coordinación de Formación Profesional un **Manual de tutorías y Guía de Tutorías Académicas** con información clave sobre seguro social, servicio social, prácticas, titulación y más.





Actividades desarrolladas durante 2024-1 y 2024-2

1. Asignación de tutores académicos a estudiantes de reingreso en los programas educativos de licenciatura para apoyar su trayectoria académica.
2. Difusión de información a través de correo institucional a tutores en relación a temas de la acción tutorial.
3. Taller de capacitación de tutores académicos de nuevo ingreso.
4. Reunión de tutores para revisar temas académicos de los procesos escolares de reinscripción.
5. Elaboración de informes solicitados por la coordinación para generación de reportes.
6. Promover entre tutores la evaluación de la tutoría en opinión del alumno y la autoevaluación tutorial.

Acción 4: Fortalecer la atención en orientación educativa y psicológica del estudiantado con instrumentos y materiales de apoyo: orientación vocacional, técnicas de estudio y administración del tiempo.

Orientación Educativa y Psicopedagógico FEG

La Universidad Autónoma de Baja California (UABC) ofrece servicios de orientación educativa y psicológica a través de psicólogos especializados en cada unidad académica y campus, con el propósito de brindar atención personalizada según las necesidades de los estudiantes. Este servicio se inicia durante el curso de inducción para los alumnos de nuevo ingreso, donde se presentan los programas de formación integral y los servicios disponibles para apoyar su desarrollo académico y personal. A lo largo de la carrera, se fomenta el aprendizaje mediante la estimulación de habilidades del pensamiento, la enseñanza de técnicas y hábitos de estudio, y la orientación vocacional. Además, se proporciona atención a problemas personales, familiares o de salud que puedan interferir en el proceso de aprendizaje, asegurando un acompañamiento integral que favorezca el desempeño estudiantil.

Con el programa de Atención Docente se ofrece atención al personal docente que busque mejorar su labor a través de los conocimientos, principios y técnicas que se derivan de la Psicología.

Entre las actividades realizadas en el período 2024-1 y 2024-2 por parte del AOEP se incluyen las siguientes:

Durante los dos períodos reportados, se brindó atención individual a **187** estudiantes de licenciatura mediante intervenciones educativas y psicológicas enfocadas en temas como: Orientación psicológica, educativa, facultativo, orientación a docentes y bajas. También se dio seguimiento especializado a estudiantes con discapacidad, reflejando el compromiso institucional con el bienestar integral y el éxito académico de la comunidad estudiantil.





Atenciones individual a estudiantes en riesgo psicosocial 2024-1 y 2024-2

ETAPA/PROGRAMA EDUCATIVO	ESTUDIANTES ATENDIDOS POR LA AOEP 2024-1	ESTUDIANTES ATENDIDOS POR LA AOEP 2024-2
Licenciatura en Gastronomía	5	138
Licenciatura en Enología	2	42
Total	7	180

Atención a docentes y administrativos 2024-1 y 2024-2

ETAPA/PROGRAMA EDUCATIVO	NÚMERO DE DOCENTES Y ADMINISTRATIVOS ATENDIDOS POR LA AOEP 2024-1	NÚMERO DE DOCENTES Y ADMINISTRATIVOS ATENDIDOS POR LA AOEP 2024-2
Licenciatura en Gastronomía	1	5
Licenciatura en Enología	0	1
Total	1	6

Atención de estudiantes en tercera oportunidad 2024-1 y 2024-2

ETAPA/PROGRAMA EDUCATIVO	NÚMERO DE ESTUDIANTES 2024-1	NÚMERO DE ESTUDIANTES 2024-2
Licenciatura en Gastronomía	3	5
Licenciatura en Enología	0	3
Total	3	8





Actividades orientadas a generación de ambientes de aprendizaje y de convivencia inclusivos, equitativos y respetuosos de la diversidad




FACULTAD DE
ENOLOGÍA Y
GASTRONOMÍA

CONCIENTIZACIÓN DEL AUTISMO



Jueves 
17 de Octubre

12:00 - 13:30
horas 

Sala de Usos 
Múltiples, El Sauzal.





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

Acción 3: Impulsar la participación del personal académico, administrativo y de servicios en actividades universitarias institucionales, culturales, deportivas y demás espacios de convivencia que promuevan la identidad y pertenencia universitarias.

Eventos deportivos y bienestar docentes

Con el propósito institucional de promover estilos de vida saludable entre el personal, a través de rutinas de ejercicio físico que favorezcan la movilidad articular y muscular que contribuya al mejoramiento de su salud física y emocional, así como disminuir el estrés y reducir los riesgos de enfermedades degenerativas, se ofrecen los programas de activación física y la FEG promueve eventos deportivos y de bienestar.





Prioridad 4. Desarrollo regional e internacionalización

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

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

Empleabilidad



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



En el periodo 2024-1 66 estudiantes de los programas de enología y gastronomía llevaron a cabo sus prácticas profesionales dentro de 24 empresas o programas locales, nacionales e internacionales, cubriendo con una eficiencia de terminación del 100%.





Durante el 2024-2 53 estudiantes de la licenciatura de gastronomía llevaron a cabo sus prácticas profesionales dentro de 28 empresas o programas locales, nacionales e internacionales, cubriendo con una eficiencia de terminación del 93%.

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

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos

Como parte de la estrategia de vinculación con la industria y aprendizaje en experiencias reales durante el 2024 se diseñaron e implementaron 4 Proyecto de Vinculación Con Valor en créditos en los cuales participaron 7 alumnos del programa educativo Licenciado en Enología. Con dichos proyectos se logró el desarrollo de convenios de vinculación con 4 unidades receptoras relacionadas con la industria vitivinícola.

Nombre del estudiante	Matrícula	Nombre del Proyecto	Clave
Emiliano Cabello Lara	361747	Proyecto de elaboración de guía audiovisual para manejo de vid	46543
Aranza Flores Meléndez	365229	Proyecto de evaluación de potencial enológico de levaduras silvestres	46542
Ángel Isaac Pacheco Monteverde	365089		
Parys Alejandro Vara Hernández	364464		





Andrea Amador González	367577	Proyecto de mejora de calidad en viñedo y bodega vinícola	46540
Davis Cordero	360625		
Omar Leyva García	361165	Proyecto de procedimiento operativo estándar para bodegas	46539
Adriana Trinidad González	367073	Proyecto de protocolo de elaboración de vino orgánico	46537

Como parte de las actividades al finalizar el ciclo se realizó por proyecto la presentación de resultados frente a los encargados de cada unidad receptora los cuales recibieron la información y dieron recomendaciones al respecto.





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

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

Eventos enológicos y culinarios de la región

Durante el 2024 se colaboró en la realización de eventos eno -gastronómicos regionales como una estrategia de vinculación con la industria para que los alumnos de enología y gastronomía cuenten con espacios de práctica y aprendizaje dentro de escenarios con experiencia real. Dentro de la agenda anual se destacan los siguientes eventos:



Mesas Marinas y Festival de las Conchas y el vino. Este evento se llevó a cabo en las instalaciones del andador cultural de la UABC, Campus Punta Morro. Se contó con la participación de 50 alumnos que apoyaron la logística y organización del evento, así como en la demostración de técnicas y uso de producto marino, así como el apoyo a cocineros distinguidos de la región en la elaboración y preparación de muestras que se entregaron al público asistente.



Durante el evento se contó con la participación de 30 alumnos y 2 docentes que tuvieron la posibilidad de participar en los talleres marinos que se ofertaron por parte de la Secretaría de Pesca en conjunto con los productores locales de pescado y marisco. Además se contó con la participación de un equipo cimarrón que logró calificar en la final del reto culinario, concurso que reunió a las diversas escuelas de gastronomía de Ensenada y Tijuana.



Muestra del Vino. En este evento se contó con la participación de 50 alumnos de los programas de enología y gastronomía que recibieron una capacitación previa por parte de Provino en temas relacionados al vino mexicano y su servicio. Durante el evento los alumnos colaboraron junto con los viticultores con la explicación del producto y la entrega de muestras al público asistente.





Concurso de Paellas. Durante este evento se contó con la participación de un equipo cimarrón de gastronomía que concursaron con la elaboración de una paella tradicional y compitieron contra más de 80 participantes. El concurso es parte de la cultura gastronómica regional y destaca la participación de profesionales de diferentes lugares del estado y con una afluencia de más de 3000 asistentes.



La Bacanal. Durante este evento se contó con la participación de 20 alumnos que asistieron a reconocidos chef de diferentes partes de México en la preparación y servicio de alimentos de la celebración.



InnovaModa. Este evento es parte de la agenda de actividades de Tijuana Innovadora se contó con la participación de 16 alumnos de ambos programas educativos que apoyaron en la logística, organización, atención y servicio a invitados así como el apoyo a cocineros regionales que atienden el área de alimentos de la celebración.



Noche de Cofradía. Durante el evento participó un equipo cimarrón de gastronomía y colaboró con una vinícola local para concursar con el maridaje de alimentos locales. La muestra concurso con más de 40 equipos formados por vinícolas y restauranteros de la localidad quienes además de concursar ayudaron a la promoción del vino mexicano y gastronomía local entre los asistentes. Además participaron dos docentes de la facultad como parte del panel nacional de jueces evaluadores.





Velada Cultural. El evento busca celebrar la tradición mexicana del Día de Muertos y vincularla con la difusión del vino mexicano. En este evento participaron 20 alumnos que recibieron una capacitación previa sobre el vino mexicano y su servicio. Apoyaron en la logística y realización del evento y colaboraron junto con los viticultores en la explicación del producto y entrega de las muestras a los asistentes.



Evento Cine Gourmet, Durante este evento 6 alumnos apoyaron en la logística y producción de muestras culinarias que sirvieron para la atención de evento que tenía como objetivo la recaudación en beneficio del Hospital General de Ensenada.

México International Wine Competition

El Mexico International Wine Competition es una plataforma con visión global que otorga reconocimiento a la calidad de los vinos nacionales e internacionales mediante una competencia que garantiza los procesos de evaluación con un sistema innovador y jueces especializados con gran trayectoria en el mundo del vino. Asimismo promueve la cultura del vino y la viticultura con la industria vitivinícola. El concurso se organizó con la participación de docentes y alumnos de las licenciaturas de enología y gastronomía, durante su versión 2024 se contó con el patrocinio de la Organización de la Viña y el Vino y la participación de un panel evaluador de 20 jueces expertos de talla internacional de países como Estados Unidos, Argentina, España, Italia, Suiza y México. Se recibieron un total de 200 muestras participantes y se entregaron 71 medallas de las diferentes categorías según el reglamento oficial de la convocatoria. Además como parte de las actividades se llevó a cabo el Coloquio Internacional del Vino y actividades culturales con temas relacionados al vino dirigidas a la comunidad universitaria.





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

Convenios de Vinculación

Durante el 2024 se lograron formalizar 20 convenios de vinculación que además de ser espacios para el desarrollo de prácticas profesionales generan la oportunidad de generar diversos proyectos e interacción para los alumnos con otras modalidades de aprendizaje. Cada empresa recibió la formación al respecto de la formalidad y términos del convenio, así como una capacitación para el uso del sistema SIMA.

NO.	NOMBRE DE LA EMPRESA/ INSTITUCIÓN	GIRO DE LA EMPRESA	LUGAR	VENCIMIENTO DE LA VIGENCIA
1	EL DORADO	Restaurante	San Felipe, BC	11/9/2029
2	VINÍCOLA EL RETORNO	Enología	Ensenada	19/8/2029
3	SHAWII COCINA	Restaurante	Ensenada	20/8/2029
4	TATANKA	Restaurante	La Paz, BCS	13/6/2029
5	32 SABORES	Restaurante	La Paz, BCS	20/6/2029
6	KUMIAI TÁBITA	Restaurante	Ensenada	12/1/2029
7	VIÑAS PASINI	Enología - Viticultura	Ensenada	30/11/2028
8	PRIMITIVO	Restaurante	Ensenada	30/11/2028
9	PARADOR MERCEDES	Restaurante	Ensenada	30/11/2028
10	RENTERÍA TORTILLERÍA	Tortillería y derivados del maíz	Ensenada	28 /06/2028
11	VIÑAS DEL TIGRE	Enología	Ensenada	28 /06/2028
12	MUX KULLI MOLINO DE ENSENADA	Tortillería y derivados del maíz	Ensenada	28 /06/2028
13	CORNELIO CANTINA	Restaurante	La Paz, BCS	18/6/2028
14	CASA PEDRO DOMEQ	Enología - Viticultura	Ensenada	16/2/2028
15	RAW OYSTER BAR	Restaurante	Ensenada	16/2/2028
16	PANADERÍA ARTESANAL KOFKEN	Panadería - Repostería	Ensenada	16/2/2028
17	CASA TIJUANA	Restaurante	Tijuana	16/2/2028
18	CAFÉ SUTAZA	Restaurante	Ensenada	16/2/2028
19	COMITÉ PROVINO	Enología	Ensenada	16/2/2028
20	FINITAS REPOSTERÍA	Repostería	Mexicali	16/02/2028





Estrategia 4. Fortalecer el programa de emprendimiento enfocado a fomentar el espíritu emprendedor.

Acción 2. Diseñar e implementar cursos y talleres que brinden al estudiantado las habilidades y conocimientos necesarios para emprender con éxito.

Charlas de emprendimiento en las Unidades Punta Morro y Sauzal

Durante el 2024 se llevaron a cabo charlas y talleres con temas selectos para apoyar el impulso a la cultura emprendedora entre los alumnos de la unidad académica. Las pláticas se llevaron a cabo en las unidades Punta Morro y El Porvenir dentro de los programas educativos de Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura en Enología y se obtuvo la participación de 158 alumnos. Se contó con la asesoría de expertos en el área en diferentes temáticas entre las que destacan:

- Taller de Innovación Humana, desarrollando soft skills y creatividad para emprender
- Plática de fortalecimiento normativo. Tabla nutrimental y tiempo de vida en anaquel
- Taller de negociación en empresas vitivinícolas
- Taller de Manejo de conflictos en las empresas





Feria de emprendedores y participación en CIMA TANK

Como parte de las actividades de la asignatura de emprendedores de los los programas educativos de Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura en Enología se llevaron a cabo las ferias de Emprendimiento internas en donde los alumnos presentan los resultados de los proyectos y desarrollaron un pitch de propuesta de negocio que fue evaluado por un jurado. Durante el 2024-1 se contó con la participación de 13 equipo del programa de Gastronomía de los cuales un equipo participó en el CIMA TANK en la etapa fase preliminar en Ensenada logrando calificar en la etapa final en Tijuana, en la categoría de emprendimientos tradicionales.



Participación de alumnos de Gastronomía en la Feria de Emprendedores.





Participación en CIMA TANK Ensenada y Tijuana durante el 2024-1.

Estrategia 5. Fortalecer la colaboración estratégica con instituciones académicas internacionales de reconocido prestigio para promover el intercambio académico y experiencias de aprendizaje que enriquezcan las perspectivas interculturales.

Acción 2. Incrementar y fortalecer los programas de aprendizaje de lenguas extranjeras y fomentar la certificación de competencias lingüísticas para estudiantes y personal académico.

Certificación en lenguas extranjeras

Como parte de las estrategias para mejorar la visibilidad de la universidad a nivel internacional se logró la certificación IELTS en idioma inglés de 4 profesores de tiempo completo de la facultad. Dicho reconocimiento es el primer paso para consolidar acciones de vinculación y colaboración con IES en el extranjero.

PTC	Nivel IELTS
Alejandra Chávez Márquez	C1
Gina García Walther	C1
Debora Parra Ayala	C1
Guillermo Raúl Castillo Sánchez	B2





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

Movilidad Académica

En el transcurso del año 2024 diversos PTC se vieron beneficiados por la convocatoria de movilidad académica. Además 4 PTC se vieron beneficiados por programas de apoyo externos para hacer estancias de investigación o actualización disciplinar en diferentes universidades a nivel Internacional.

Periodo	PTC	Tipo de Estancia	Institución	País	Convocatoria
2024-1	Carolina Mata Miranda	Estancia	Universidad de Alicante	España	Apoyo Externo
	Elva Saldaña Álvarez	Actualización Disciplinaria	Universidad de la Rioja	España	Apoyo Externo
	Gina García Walther	Actualización Disciplinaria	Universidad de la Rioja	España	Apoyo Externo
	Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Estancia	UNAM	México	Apoyo Externo
2024-2	Andrés Antonio Luna Andrade	Estancia	Universidad de Cundinamarca	Colombia	Apoyo Externo
	Gina García Walther	Estancia	UC Davis	Estados Unidos	Movilidad UABC
	Alejandra Chávez Márquez	Estancia	UC Davis	Estados Unidos	Movilidad UABC
	Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Movilidad Académica	UNAM	México	Movilidad UABC
	Carolina Mata Miranda	Estancia	UCOL	México	Movilidad UABC





	Debora Parra Ayala	Estancia	UCOL	México	Movilidad UABC
	Cynthia De Lira García	Estancia	UAQ	México	Movilidad UABC

Participación en Cursos de IES Internacionales

Durante el 2024, 7 alumnos y 1 PTC recibieron una beca para participar en el curso híbrido Leadership and Soft Skills for the Global Workforce ofertado por la San Diego State University. El curso fue completamente en idioma inglés y tuvo una duración de dos semanas híbridas y 1 presencial.

Intercambio y movilidad estudiantil

Como parte del desarrollo de las actividades de intercambio y movilidad estudiantil se encuentra la pláticas semestrales en donde se hace difusión de las convocatorias de movilidad. Así mismo se da un seguimiento cercano a cada caso a través del responsable de intercambio y tutores de licenciatura. Los logros del año 2024 se reflejan de la siguiente forma:

Movilidad Nacional				
Periodo	Matrícula	Nombre	Licenciatura	Movilidad
2024-1	364981	Cesar Iván López Verdugo	Gastronomía	UDG
2024-2	369136	Dyra Yameli Luna Arreola	Gastronomía	BUAP
2024-2	366992	Alexa González Flores	Gastronomía	BUAP





Movilidad Nacional por Prácticas Profesionales

Periodo	Matrícula	Nombre	Licenciatura	Movilidad
2024-2	365908	Jostin Sajiht Alvarado Banda	Gastronomía	La Paz
2024-2	366353	Irlanda Ivana Aguayo Cannon	Gastronomía	Oaxaca
2024-2	366008	Valeria Aguiñaga Nuñez	Gastronomía	La Paz
2024-2	366256	Wendy Yazmín Rico Flores	Gastronomía	La Paz

Movilidad Internacional

Periodo	Matrícula	Nombre	Licenciatura	Movilidad
2024-1	364899	Fernando Rodríguez Salcedo	Enología	Universidad de la Rioja
202-2	369272	Sonia Delfín Espinoza	Gastronomía	Universidad de Alicante
2024-2	369501	Isis Sayuri Zapata Corrales	Gastronomía	Universidad de Burgos

Movilidad Internacional por Prácticas Profesionales

Periodo	Matrícula	Nombre	Licenciatura	Movilidad
2024-1	1278280	María Denisse Vara Federico	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-1	361440	Andrea Gisell Ortiz Sarabia	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-1	363195	Andrea Itzel Flores Gutiérrez	Gastronomía	España ANIMAFEST





2024-1	361639	Mariana Rosas Galarza	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-1	362890	Cinthya Camila Murguía Pérez	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-1	362901	Reyna Venecia Villela López	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-1	363267	Viridiana Mendoza Galaviz	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	365687	Arianna Paola Granados Gallegos	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	366381	José Luis Ramírez Romay	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	366283	Hugo Arturo Contreras González	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	365929	Elías Jonathan Cerezo Merino	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	366320	Roberto Santiago Villegas Martínez	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	365878	Abril Alicia Castro Cornejo	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	361826	Rogelio Flores Munive	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	364981	Cesar Iván López Verdugo	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	365776	Iván Alejandro Sánchez Orozco	Gastronomía	España ANIMAFEST
2024-2	357711	Abraham Crespo Duarte	Gastronomía	España ANIMAFEST





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

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

PROGRAMA DE ACTIVIDADES		
SECUNDARIA TÉCNICA NO.11		
HORARIO	ACTIVIDAD	GRUPO
9:00-10:00	Circuito Recreativo Rally del Vino	1 y 2
10:00-10:30	Taller de Cocina Demo: Aprovechamiento de alimentos con orujo	1
10:30-11:00	Taller de Cocina Saludable	2
11:00-12:00	Circuito Recreativo Rally del Vino	3 y 4
12:00-12:30	Recomiendo la vinificación: el azúcar y su transformación en aromas y sabores	3
12:00-12:30	Taller de Arte: Construye tu paisaje vitivinícola	4
Espacio libre para actividades recreativas en módulos de interacción		
CBTA-323		
HORARIO	ACTIVIDAD	GRUPO
10:00-11:00	Circuito Recreativo Rally del Vino	1A y 1B
11:30-12:00	Recomiendo la vinificación: el azúcar y su transformación en aromas y sabores	1B
12:00-12:30	Taller de Cocina Saludable	3A
12:30-13:00	Taller de Cocina Demo: Aprovechamiento de alimentos con orujo	3B
Espacio libre para actividades recreativas en módulos de interacción		
COBACH		
HORARIO	ACTIVIDAD	GRUPO
10:00-10:30	Recomiendo la vinificación: el azúcar y su transformación en aromas y sabores	3 y 5
10:30-11:00	Taller de Bebidas: Prepara tu chai	3 y 5
11:00-12:00	Taller de Arte: Construye tu paisaje vitivinícola	3 y 5
12:00-13:00	Circuito Recreativo Rally del Vino	3 y 5
13:00-13:45	Bioestimulantes de Aguas: Un impulso natural para el crecimiento de la vid	3 y 5
Espacio libre para actividades recreativas en módulos de interacción		

2da feria Recreativa Cosechando Sonrisas

Durante el mes de noviembre y en colaboración con Provino se llevó a cabo la 2da Feria Recreativa para niños y adolescentes en la comunidad del Porvenir. Dicha feria tuvo como objetivo el desarrollo de actividades físicas y recreativas, así como la divulgación de la cultura del vino y la promoción de la gastronomía regional. Dentro del evento se recibió a alumnos de escuelas secundarias y preparatorias públicas de la comunidad contando con una asistencia de 300 estudiantes de niveles previos.





Coloquio Internacional del Vino 2024

Como parte de las actividades de divulgación de la ciencia, el Cuerpo Académico de Enogastronomía y docentes de la FEG organizaron el coloquio internacional del vino, el 2 y 3 de noviembre. Dicho evento académico se desarrolló en formato híbrido en el marco del Mexico International Wine Competition, en el cual participaron ocho ponentes y asistentes.

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

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



Talleres de cocina sustentable

Dentro del marco de actividades organizadas por la Red de Expertos en Sostenibilidad Universitaria se creó el programa de Talleres de Cocina Con - Ciencia. Durante el ciclo 2024-2 se ofrecieron en colaboración con docentes de la Facultad de Ciencias Marinas 2 talleres de cocina saludable con productos sustentables. Dichos talleres fueron presenciales y dirigidos al personal administrativo así como a la comunidad universitaria en general.





Fiestas del Sol

Además se participó con la junto con la Facultad de Ciencias Marinas con talleres culinarios ofertados al público en general para promover el consumo responsable de la totoaba dentro del marco de las Fiestas del Sol en Mexicali.



Día mundial de la acuicultura

Y también participó con tres talleres demostrativos dentro del día mundial de la acuicultura para promover el consumo responsable de ingredientes sustentables como el atún. Totaba y ostiones de granja.





Prioridad 5. Gestión y Financiamiento

Estrategia 1. Impulsar la gestión eficiente y una organización ágil orientada al desarrollo institucional y al logro de los fines universitarios.

Acción 1. Promover la contratación, la promoción y el seguimiento contractual del personal administrativo y de servicios para el desarrollo de tareas asociadas con la gestión oportuna, flexible y transparente

Nuevas contrataciones

Con el propósito de conservar en buen estado el mantenimiento de la infraestructura de la facultad y la atención de sus estudiantes, se realizaron las gestiones para la contratación de personal de servicios y administrativo Julian Alonso Hernández García y Brayan Murillo Avila, quienes en el pasado mes de septiembre obtuvieron sus basificaciones.





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

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

Base de datos Indicadores FEG

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

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

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

Ingresos

Los ingresos estimados para el periodo 2024 otorgados por la Coordinación de Presupuestos se muestran en la siguiente tabla.





Programa	Monto estimado
7425 ING LIC ENOLOGIA	\$315,373.00
7422 CONCURSO VINO	\$459,953.00
7494 MAESTRÍA GASTRO	\$66,007.00
7334 RE ENSENADA	\$1,230,218.00
7331 RE VP	\$632,563.00
7183 BISTRO	\$144,628.00
7125 CUOTAS INTEGRALES ENOLOGÍA	\$104,205.00
7124 INGRESO ESPECIALIDAD ENOLOGÍA	\$134,512.00
7123 CUOTAS ENOLOGÍA	\$796,865.00
7122 ING DIVERSOS ENOLOGÍA	\$68,658.00
7121 INGR SORTEOS	\$149,146.00
7109 MAESTRÍA GESTIÓN	\$30,861.00
7104 MOV ESTUDI ENOLOGÍA	\$20,876.00
7118 CUOTAS INSUMOS	\$1,888,599.00
880 ORDINARIO	\$2,588,308.00

Aplicación de recurso

El buen manejo de los recursos ha ayudado a la adquisición de equipamiento y mantenimiento de aulas y laboratorios para poder llevar a cabo las actividades sustantivas. a los programas educativos de licenciatura y posgrado

En el periodo 2024 para la formación de académicos se otorgaron apoyos económicos por un monto de 92,504.00 para pago de colegiatura de posgrado a tres docentes de tiempo completo de la facultad

Nombre del docente	Programa	Subcuenta	Actividad
Ana Fernanda Ramírez Torres	7123	5.1.1.5.5.2 Formación maestros e investigadores en el país	41115 actualización de programas educativos de licenciatura y posgrado
Gina García Walther	7123	5.1.1.5.5.2 Formación maestros e investigadores en el país	41115 actualización de programas educativos de licenciatura y posgrado
Elva Saldaña Álvarez	7123	5.1.1.5.5.2 Formación maestros e investigadores en el país	41115 actualización de programas educativos de licenciatura y posgrado





De igual manera se otorgó apoyo económico por un monto por \$8,820.00 para alumnos aceptados en la convocatoria XXIX Verano de Investigación Científica del Pacífico 2024 (Programa DELFÍN)

Nombre del estudiante	Programa	Subcuenta	Actividad
Ahisa Ximena Martin Del Campo Estrada	7125	5.2.4.2.1.2 Becas económicas y otras ayudas	41117 Oferta e impartición de modalidades y experiencias de aprendizaje en entornos reales

Infraestructura física

Respecto a la infraestructura física de la Facultad de Enología y Gastronomía consiste en Unidad Ensenada de 3 edificios, 6 aulas móviles, áreas de estacionamiento, un viñedo, en Unidad El porvenir cuenta con 2 edificios y área de estacionamiento, la cual se debe equipar y dar mantenimiento a los equipos y edificios.

Programa	Subcuenta	Concepto	Total Cargos
880	1.2.4.6.7.1	Herramientas y Máquinas Herramientas	\$170,032.20
880	5.1.2.9.1.1	Herramientas menores	\$15,955.73
7123	1.2.4.6.7.1	Herramientas y Máquinas Herramientas	\$49,537.54
7123	5.1.2.9.1.1	Herramientas menores	\$21,015.57
7123	5.1.2.9.8.7	Refacciones y accesorios de herramientas y máquina	\$7,344.00
7422	1.2.4.6.7.1	Herramientas y Máquinas Herramientas	\$5,299.20
7425	5.1.2.9.1.1	Herramientas menores	\$7,623.97
			\$276,808.16





En el período se adquirió equipo por un monto de \$100,516.37 para las unidades Ensenada y El Porvenir.

Programa	Subsubcuenta	Concepto	Total Cargos
7118	1.2.4.6.7.1--Herramientas y Máquinas Herramientas	tornado® secador de pisos portátil con asa,	\$9,266.40
7123	1.2.4.6.2.1--Maquinaria y Equipo Industrial	Bomba centrífuga de 3 HP	\$17,261.50
7123	1.2.4.2.9.1--Otro mobiliario y equipo educacional y recreativo	Mesa de hockey de aire,	\$9,941.40
7123	1.2.4.1.9.1--Otros Mobiliarios y Equipos de Administración	Refrigerador vertical 8 ft 1	\$16,571.52
7123	1.2.4.6.7.1--Herramientas y Máquinas Herramientas	escalera incline	\$37,775.55
7123	1.2.4.1.9.1--Otros Mobiliarios y Equipos de Administración	Refrigerador Mabe	\$9,700.00
			\$100,516.37

Para la conservación de equipos de la facultad se invirtió 276,099.93 para mantenimiento de refrigeradores, aires acondicionados, horno de convección, rational, estufas, máquinas espresso, microscopios, equipo de vinificación, mantenimiento a unidades de transporte.

Programa	Subsubcuenta	Concepto	Total Cargos
880	5.1.3.5.2.1	"Instalación, reparación y mantenimiento de mobiliario y equipo de administración	\$19,901.00
7118	5.1.3.5.2.1	"Instalación, reparación y mantenimiento de mobiliario y equipo de administración	\$148,938.72
7118	5.1.3.5.7.1	Instalación, reparación y mantenimiento de sistema refrigeración	\$64,209.44
7123	5.1.3.5.5.1	Reparación y mantenimiento de equipo de transporte	\$18,418.89





7425	5.1.3.5.4.1	Instalación, reparación y mantenimiento de equipo e instrumental médico y de laboratorio	\$ 11,600.00
7425	5.1.3.5.5.1	Reparación y mantenimiento de equipo de transporte	\$13,031.36
			\$276,099.93

Parte fundamental para el desempeño de las labores sustantivas es conservación las instalaciones en lo cual se invirtió un monto de \$1,237,252.24 para la para la conservación de los edificios, estacionamientos, y áreas comunes, realizando trabajos de pintura, cancelería, contactos eléctricos, impermeabilización, reparaciones de muros en laboratorios de producción y mantenimiento del elevador.

Programa	Subsubcuenta	Concepto	Total Cargos
880	5.1.3.5.1.1	Conservación de edificios, jardines y unidades deportivas	\$1,144,059.04
7123	5.1.3.5.1.1	Conservación de edificios, jardines y unidades deportivas	\$93,193.20
			\$1,237,252.24





Concurso del vino 2024

Programa	Subcuenta	Descripción	Monto
7422, 7123. 7118	5.1.2.6.1.2, 5.1.2.1.5.1 5.1.3.7.9.3	Viáticos, hospedaje, traslados	\$329,617.91
7422, 7123. 7118	5.1.3.3.6.2 5.1.3.2.9.1 5,1,2,1,5,1 5.1.3.3.9.2	Trabajos de imprenta. Cobertura fotográfica y video, importación de muestras, arrendamiento de mobiliario	\$237,569.10
7422, 7123. 7118	5.1.3.3.3.2	Mantenimiento y soporte para sistema de registro y evaluación	\$67,480.00
			\$634,667.01

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

Fondos extraordinarios

Los recursos extraordinarios a los que tuvo acceso la facultad de Enología y Gastronomía provienen principalmente de la fuente Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP), convocatoria de Movilidad Académica y gestiones directas con el Sr. Rector de la cuales se destacan las siguientes:

Descripción	Subcuenta	Monto
Suministro e instalación de sumergible para cárcamo el Porvenir	1.2.4.6.2.1--Maquinaria y Equipo Industrial	\$195,685.20





Cuarto frio incluye condensadoras laboratorio de producción.,	1.2.4.6.4.1--Sistemas de Aire Acondicionado, Calefacción y de Refrigeración	\$1,209,876.52
Encarpetamiento de entrada principal	5.1.3.5.1.1 Conservacion de edificios, jardines y unidades deportivas	\$680,500.00
Honorarios servicios profesionales personal de apoyo en diferentes áreas	5.1.3.3.9.1 Otros servicios profesionales, científicos y técnicos	\$2,233, 501.11





Sorteos UABC

Con recurso de Sorteos 91 y parte del 92 se adquirió equipamiento para los laboratorios y aulas por un monto de \$138,243.84.

Descripción	Subcuenta	Monto
Medidor de actividad de agua comida pan maíz hfbte modelo wa 160 a marca hfbte para laboratorio de bioquímica ,	1.2.4.3.2.1--Instrumental médico y de laboratorio	\$14,870.04
2 Pantallas 75 QLED 4K Marca Hisense para la unidad San Felipe	1.2.4.2.1.1--Equipos y aparatos audiovisuales	\$27,686.88
PANTALLA 75 QLED 4K TV Marca Hisense Laboratorio de Servicios	1.2.4.2.1.1--Equipos y aparatos audiovisuales	\$14,034.60
Mesa de metal para pícnic para la explanada El Porvenir y Sauzal	1.2.4.2.9.1--Otro mobiliario y equipo educacional y recreativo	\$47,817.00
Gabinete delgado para almacenamiento para Laboratorio de producción -	1.2.4.1.1.1--Muebles de oficina y estantería	\$20,196.00
Receptor inalámbrico dual incluye micrófono para sala de usos múltiples el Porvenir	1.2.4.2.1.1--Equipos y aparatos audiovisuales	\$13,639.32





Movilidad académica

Docente	Monto autorizado	Fecha movilidad	Destino
Gina Garcia Walter	\$47,430.00	01 al 8 nov	Universidad Davis/USA
Alejandra Chavez	\$46,417.50	18 al 31 Agosto	Universidad Davis/USA
Carolina Mata Miranda	\$25,470.00	27 Oct AL 10 Nov	Universidad de Colima
Cristina Dominguez Castro	\$25,570.00	11 al 17 de Agosto	UNAM Unidad León
Debora Parra Ayala	\$25,470.00	27 oct al 10 nov	Universidad de Colima
Guillermo Raul Castillo Sánchez	\$21,621.00	9 al 15 de nov	José Luis Aguirre Noyola cd México
Cynthia de Lira Garcia	\$28,430.00	7 al 19 de octu	Universidad de Colima





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

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

Reportes de Transparencia

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





Agradecimiento especial

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

