

Gastroenología

DICIEMBRE 2024





RECTOR

Dr. Luis Enrique Palafox Maestre

VICERRECTORA

CAMPUS ENSENADA

Dra. Lus Mercedes López Acuña

DIRECTOR

M.A. Alejandro Jiménez H.

SUBDIRECTORA

M.F. Elva Saldaña Álvarez.

ADMINISTRADOR

Dra. Ma. Del Carmen Toledo Sánchez

GASTROENOLOGÍA 2024

COLABORADORES

Elva Saldaña Alvarez, Andrés Antonio Luna Andrade, Guillermo Raúl Castillo Sánchez, Alejandra Chávez Márquez

**Gastroenología, es el medio informativo de la FEG.
Los artículos firmados son responsabilidad del autor.**

Correo electrónico:

gastroenologia.feg@uabc.edu.mx

Estudiantes FEG

Elva Saldaña Alvarez

La Facultad de Enología y Gastronomía, orgullosamente ofrece la Licenciatura en Gastronomía en el campus extensión San Felipe. Cerramos el año con una matrícula de 46 estudiantes y cada año crece exponencialmente. Con compromiso y pasión, los estudiantes colaboran en actividades culturales y festividades regionales, así como en eventos privados, en donde se dotan de competencias profesionales en escenarios reales, complementando su formación profesional.

Sin duda, los estudiantes FEG de la extensión San Felipe, son un orgullo para nuestra comunidad y ponen en alto los valores institucionales que nos distinguen como cimerones.



¿QUÉ PUEDE ENSEÑARNOS EL SUSTRATO SOBRE LAS RAÍCES DE LA VID?

Por Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez

Las raíces de las plantas desempeñan un papel esencial en su supervivencia y desarrollo. Además de anclar la planta al suelo, son responsables de absorber agua, nutrientes, y almacenar reservas energéticas para sostener su crecimiento. En *Vitis vinifera*, la especie más relevante para la industria vinícola, la salud y la estructura del sistema radicular son determinantes para garantizar un buen desarrollo vegetativo y, en última instancia, una producción de uvas de calidad. Pero, ¿Qué tan importante es el suelo o sustrato en el que crecen las raíces?

El trabajo terminal de [Josué Ricardo Hernández Ramírez](#), estudiante de la [Especialidad en Viticultura y Enología](#) de la Facultad de Enología de la UABC se propuso indagar en esta pregunta, estudiando cómo diferentes sustratos afectan el desarrollo radicular y aéreo de sarmientos de *Vitis vinifera* variedad Syrah. Este trabajo evaluó tres tipos de sustratos: arena de río, perlita (un material ligero y poroso) y tezontle (roca volcánica común en México), analizando cómo influyen en la arquitectura de las raíces y en parámetros como la clorofila y el crecimiento de los pámpanos.

LAS RAÍCES Y SU ARQUITECTURA: MÁS QUE UN SOPORTE

Las raíces no solo crecen hacia abajo. Su forma, profundidad y ángulos de ramificación son claves para adaptarse al suelo. El estudio mostró que el sustrato tiene un impacto significativo en la arquitectura radicular. Por ejemplo, el tezontle favoreció una mayor solidez y una mejor distribución de las raíces, lo que puede estar asociado con una exploración más eficiente del suelo y mayor estabilidad mecánica. Por su parte, la arena promovió raíces más profundas, una estrategia ideal para maximizar la captación de agua en suelos de textura gruesa. La perlita, en cambio, facilitó una mayor ramificación, característica que puede ser útil en situaciones de estrés hídrico.

LO QUE PASA BAJO TIERRA INFLUYE ARRIBA

El estudio también mostró que lo que sucede bajo tierra tiene un impacto directo en el crecimiento aéreo. Los sarmientos cultivados en tezontle presentaron niveles más altos de clorofila, un indicador de una mayor eficiencia fotosintética, probablemente debido a las propiedades de aireación y retención hídrica de este material. Sin embargo, no se encontraron diferencias significativas en la longitud de los pámpanos (los brotes de la vid) entre los diferentes sustratos, lo que sugiere que el desarrollo aéreo puede estar condicionado por factores adicionales.

¿QUÉ NOS ENSEÑA ESTO?

Los resultados de esta investigación ofrecen importantes implicaciones prácticas, tanto para los investigadores como para los productores. El uso de materiales como el tezontle o la perlita podría optimizar el desarrollo inicial de las vides en macetas, mejorando la calidad del sistema radicular antes de su trasplante al campo. Los hallazgos no solo refuerzan la importancia de entender las interacciones planta-sustrato, sino que también ofrecen alternativas prácticas para mejorar la propagación de la vid. En pocas palabras, lo que sucede bajo tierra tiene un impacto directo en lo que vemos arriba. Así que la próxima vez que disfrutes de una copa de vino, recuerda que las raíces tienen un papel tan importante como las uvas que lo hicieron posible.



Ejemplo de imágenes de raíz de *Vitis vinifera* cv. Syrah obtenidas de sarmientos cultivados en tres sustratos diferentes, a) perlita, b) tezontle y c) arena.

FORO ESTUDIANTIL DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Por Dra. Alejandra Chávez Márquez



2do FEVE. Estudiantes y Docentes de la Licenciatura en Enología Unidad El Porvenir de la Facultad de Enología y Gastronomía.

Alumnos de la Licenciatura en Enología participaron en el 2do Foro Estudiantil de Viticultura y Enología (FEVE) el pasado 27 de mayo, evento que se está convirtiendo en una tradición dentro de la Facultad de Enología y Gastronomía. El objetivo de este foro es presentar sus proyectos para fomentar la divulgación de la ciencia en espacios académicos y al público en general. La temática del 2do FEVE estuvo enfocada al aprovechamiento integral de la uva y el control de calidad de los procesos para lograrlo. Siendo esto muy importante para obtener productos de calidad, al mismo tiempo, se fomenta una actitud dirigida hacia la sostenibilidad y sustentabilidad de la industria vitivinícola. El primer FEVE fue creado para crear una comunidad estudiantil con sentido de pertenencia a su Facultad y Universidad, así como, para promover la identidad del Licenciado en Enología de la UABC. El 1er FEVE se llevó a cabo en mayo del año 2023 donde, estudiantes de la **Licenciatura en Enología** y de la **Especialidad en Viticultura y Enología** presentaron carteles científicos de sus proyectos finales integradores de sus unidades de aprendizaje, los cuales son asesorados por docentes de la FEG.

Generar proyectos integradores permite el aprendizaje integral, resaltando la investigación para aplicar la tecnología e innovación con el fin de resolver problemáticas actuales del sector. De esta manera, el estudiante puede desarrollar su sentido crítico y reforzar la capacidad para resolución de problemas.

En este sentido, la FEG Unidad El Porvenir, será sede del **3er FEVE** el día **28 de mayo de 2025**, el cual, por primera vez estará **abierto a estudiantes de licenciatura y posgrado de la UABC**. En este FEVE podrán presentar sus avances de resultados de Tesis de Licenciatura y Posgrado, Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos y Proyectos Finales de Unidades de Aprendizaje, con temáticas relacionadas a la Vid o producción de bebidas fermentadas. Para participar, manden su resumen al correo achavez28@uabc.edu.mx antes del 30 de abril, estos serán revisados por el comité evaluador para aceptar su participación, la cuál será notificada el 16 de mayo. Así mismo, invitamos a la comunidad de la UABC a asistir como espectadores y para conocer los trabajos elaborados por nuestros estudiantes.

¡Los esperamos!



3er Foro Estudiantil de Viticultura y Enología

28 de mayo de 2024
Horario de 12 a 16 horas

Facultad de Enología y Gastronomía
Unidad El Porvenir [Google Maps](#)

Presentación en formato de Carteles Científicos

Dirigido a estudiantes de la UABC con proyectos relacionados con la vid y la producción de bebidas fermentadas

- Proyectos finales de Unidades de Aprendizaje ✓
- Avances de Resultados de Tesis ✓
- Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos ✓
- Licenciatura y Posgrado ✓

Alejandra Chávez Márquez
achavez28@uabc.edu.mx
646 152 82 46 ext. 64277

Envía tu resumen

Fecha límite
30 de abril 2025

EL MENÚ COMO HERRAMIENTA DE VENTA

Por M.F. Elva Saldaña Alvarez

La principal herramienta con la que cuenta un restaurante para efectuar sus ventas, es el **menú**. El menú juega un papel muy importante al momento de definir el concepto de la empresa y su operación, por lo que debe cumplir con una serie de características para que sea efectivo para el negocio.

Ser una herramienta de venta. La sobrevivencia de un restaurante depende de las ventas que éste pueda efectuar. Al ser el elemento principal con el que interactúan los visitantes de un establecimiento, es importante que cumpla con esta función tan importante. Deberá ser atractivo y deberá envolver a su lector para abrir su apetito con cada una de sus descripciones, pero sobre todo, deberá ser congruente con el mercado al que se está dirigiendo, de otro modo será imposible vender el mejor platillo creado en la historia con los ingredientes de la más alta calidad a un grupo de personas cuya motivación de compra se centra en otros aspectos, como puede ser la conveniencia, la cantidad, la atención, la moda, etcétera.

Promover y resaltar la venta de los ítems más rentables. La carta es un elemento gráfico que permite visualizar de una manera clara la oferta de un establecimiento, sin embargo, la información que contiene es tan valiosa que deberá ser organizada de manera estratégica. La Ingeniería de Menú propone una matriz BCG como herramienta de análisis de sus platillos de acuerdo a su rentabilidad y popularidad, entendiendo éste último como aquellos platillos que muestran mayor desplazamiento en un período determinado. A partir de este modelo los platillos se clasifican en cuatro grupos de acuerdo a sus ventas:

- ◇ **Estrellas:** Platillos altos en rentabilidad y altos en popularidad.
- ◇ **Rompecabezas:** Platillos altos en rentabilidad, pero bajos en popularidad.
- ◇ **Caballos de Batalla:** Platillos bajos en rentabilidad, pero altos en popularidad.
- ◇ **Perros:** Platillos bajos en rentabilidad y bajos en popularidad.

Reflejar la atmósfera y la personalidad del restaurante. El concepto de un establecimiento de alimentos y bebidas es la suma de todas sus partes, que van desde el nombre y el logotipo de la empresa, hasta la ambientación, el mobiliario, la atmósfera, la decoración, incluso el perfil del staff contratado y, por supuesto, su menú. Desde sus elementos como el tipo de fuente, su color, diseño, tamaño, vocabulario e incluso los precios, deben reflejar el concepto que se busca transmitir en el restaurante.

Balancear la carga de trabajo en las áreas de servicio y producción. El menú es el primer elemento que se planea en la creación de un restaurante. Éste dictará no solamente su concepto, pero su operación en todas las áreas. Al momento que se están diseñando los platillos que lo integrarán y se hacen pruebas de menú, inicia también la logística y los movimientos que se tendrán al interior de la cocina, su flujo por el servicio y todos los elementos y recursos requeridos en la ejecución de cada platillo. Con esta información se define la distribución de áreas y ubicación de equipos, garantizando fluidez y eficiencia en la operación. Al momento que, con el paso del tiempo, surgen nuevas propuestas y se adapta el contenido del menú al mercado, se debe tomar en cuenta siempre la distribución y recursos con los que cuenta el restaurante para evitar sobrecargas en ciertas áreas sobre otras y que puedan derivar en cuellos de botella en la operación. Por ejemplo, si un restaurante cuenta con dos freidoras, una parrilla y una plancha, el menú deberá distribuir ítems cuyos ingredientes se preparen proporcionalmente en cada una de las áreas, manteniendo así un balance en la carga de trabajo.

Ser fácil de leer y comprender. El uso de color, tamaño de letra, estilo, cantidad y acomodo de la información es de gran relevancia para que una carta cumpla su propósito como herramienta de venta efectiva. Se deberá evitar el uso de colores muy brillantes y letras poco legibles. Se debe tomar en cuenta la iluminación del establecimiento de acuerdo a su concepto y ambientación, y deberá ser legible para cualquier persona, considerando así la edad e incluso el uso de lentes para ver. También se deberá evitar colocar letras sobre imágenes que permitan una clara visibilidad y fácil lectura.

Proveer suficiente flexibilidad para permitir cambios. La industria alimenticia es de las más susceptibles a la fluctuación de precios, lo cual resalta la necesidad de mantener un control adecuado de costos. Cuando se deban hacer adecuaciones a los precios de venta de los platillos se deberá contar con estrategias que permitan que el cambio de precio no dañe en la percepción de valor del cliente y, en su menú, se deberá traducir en la estética también, al tratarse de un elemento gráfico y a la vista de todos los usuarios que se reciben en el establecimiento.

Causar los tiempos, vueltas y utilidad deseados. La correcta gestión del área de comedor de un restaurante permitirá lograr las metas de venta y rentabilidad establecidas y, para ello, contar con una buena herramienta de venta como el menú, es estratégico. Los resultados dictarán estrategias para atender horas pico, horas valle y horas llano que permitan maximizar el provecho de la demanda que tenga un establecimiento de alimentos y bebidas. El diseño del menú deberá adecuarse a la necesidad de cada uno de estos momentos del negocio, mismos que son diseñados para ser congruentes con los tiempos establecidos para el ciclo de servicio y las vueltas que se deberán cubrir al restaurante, garantizando así el logro de la utilidad esperada.

¿Tú menú cumple con los requisitos para funcionar como una verdadera herramienta de venta?

DOCENTES EMPRENDEDORES

Conoce más sobre los proyectos de negocio de los docentes que imparten asignaturas en la FEG. ¿Cuáles conoces y cuál es tu favorito?



En el encantador puerto de Ensenada, en 1967, la familia Terríquez decidió abrir las puertas de "**La Panadería El Nuevo Cristal**", un pequeño negocio artesanal que pronto se convertiría en un pilar de la comunidad. En 2018, Leonardo, nieto de los fundadores y recién graduado como Licenciado en Gastronomía, decidió involucrarse de lleno en el negocio familiar. Con su conocimiento y pasión por la cocina, el **Chef Leo** aportó nuevas ideas, técnicas y optimizaciones de proceso, fusionando la tradición con la innovación. Acompañado su madre Veronica Terriquez y su primo Agustin Terriquez han trabajado para superar recientes tiempos difíciles y muchísimos retos para seguir adelante en un ámbito tan competido. Hoy en día, "Panaderia El Nuevo Cristal" sigue siendo un lugar emblemático en Ensenada, donde el aroma del pan recién horneado y la sonrisa de la familia Terríquez reciben a todos con los brazos abiertos. Con cada bocado, los clientes no solo disfrutan de un delicioso pan, sino también de una rica historia de esfuerzo, amor y tradición.



M.A.D. Alejandro Covarrubias García, mejor conocido como **Chef Kno**, descubre su devoción por la gastronomía desde su juventud y la considera como un estilo de vida, lo cual ha representado a través de su pasión, entrega y profesionalismo. El acercamiento que tuvo a la alta cocina lo impulsa constantemente a buscar una mejora en las técnicas culinarias, sin dejar de lado sus raíces mexicanas. "*el arte culinario es un proceso técnico, creativo e intelectual*". Es propietario de la marca **ORIGEN ,COCINA A LAS BRASAS** que se enfoca ofrecer un servicio completo de banquetes que incluye la planificación, preparación y presentación de alimentos y bebidas para eventos privados, empresariales y sociales.





Alma Tinta Vinos es una bodega familiar de Valle de Guadalupe con 20 años de historia que se enfoca en la elaboración de vinos en pequeñas producciones y alta calidad.



Su filosofía se basa en la elaboración de vinos con respeto a su origen y a lo que año con año la cosecha nos brinda, lo que le otorga a cada vino liberando una personalidad única e irrepetible. Actualmente, Alma Tinta Vinos cuenta con tres etiquetas de línea, Malbec-Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Merlot-Durif, sin embargo, también se liberan propuestas de edición limitada agregando otros vinos a su oferta.

M.D.M. Fabia Campos Murillo

¡Síguenos!

IG/almatintavinos

Fb Alma Tinta Vinos

Restaurante Allea es una peculiar y rústica cabaña ubicada en el corazón del Valle de Guadalupe, ofrece desde los tradicionales desayunos mexicanos y americanos hasta delicias de la cocina campestre en nuestra región, con platillos insignia como el chamorro braseado y el borrego tatemado. Allea busca ser la primera opción de desayuno para quienes visitan la zona vinícola de nuestra ciudad, enalteciendo las técnicas culinarias y productos de la región. El restaurante cuenta con 8 años de historia, creado en 2017 por el Sr. Oscar Maldonado en co-propiedad con su hijo el **LG Omar Maldonado**, quien funge como Chef Ejecutivo del restaurante, egresado de la Facultad de Enología y Gastronomía en 2011 y Docente de la misma desde 2023, sin duda un orgulloso cimarrón emprendedor, apasionado por la docencia y la gastronomía.



Comienza donde estás.

Usa lo que tienes.

Haz lo que puedas.

Arthur Ashe

LA UVA Y EL VINO

Eduardo Galeano

Un hombre de las viñas habló, en agonía, al oído de Marcela. Antes de morir, le reveló un secreto: *–La uva – le susurró– está hecha de vino.*

Marcela Pérez-Silva me lo contó, y yo pensé: Si la uva está hecha de vino, quizá nosotros somos las palabras que cuentan lo que somos.

Altar de Muertos FEG con una dedicatoria muy especial...



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 FEG

Las actividades deportivas son de gran importancia en la FEG para la formación integral del estudiante. Semestre a semestre se organizan numerosas actividades en las tres unidades académicas en donde se cuentan con programas educativos: Sauzal, Porvenir y San Felipe. La implementación de estas actividades no solo contribuye al bienestar físico y emocional de los estudiantes, sino que también refuerza los valores de inclusión, respeto y solidaridad, al mismo tiempo que promueve 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. Así que, ¡participa y no dejes de revisar el calendario de **actividades deportivas FEG!**



TORNEO INTRAMUROS DE FOOTBALL FLAG MIXTO

Detalles con el Mtro. Andrés Luna Andrade

Martes 21 de mayo. 13:00 horas. Cancha de Fútbol Rápido UABC.



TORNEO INTRAMUROS DE VOLEIBOL MIXTO

Lunes 29 abril. 12:00 horas. Gimnasio UABC El Sauzal.

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



TORNEO INTRAMUROS DE QUEMADOS

Detalles e información con el Mtro. Andrés Luna Andrade

Jueves 9 de mayo. 13:00 horas. Gimnasio UABC El Sauzal.



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



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



TORNEO DE BALONCESTO

MARTES 9 ABRIL 2024. 12:00 PM. GIMNASIO UABC UNIDAD ENSENADA.

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

Obtención de base de compañeros administrativos y de servicios.



¡Enhorabuena! Nos unimos a la celebración por la basificación de dos valiosos miembros de la FEG: **Brayan Murillo Ávila** y **Julián Alonso Hernández García**. Agradecemos el **compromiso y pasión** que día a día demuestran en el desarrollo de sus actividades y que, gracias a ello, logramos cada objetivo de nuestra unidad académica. Sin su valiosa labor y la de todo el equipo administrativo y de servicios, esto jamás sería posible. Así que si los ves por los pasillos, ¡felicítalos y agradece su gran dedicación! **#YoSoyFEG**

