



Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía,
Campus Ensenada

Minuta de Reunión

INFORMACIÓN GENERAL	
Fecha: 25 Enero 2022	Hora: 09:00 am
Lugar: Facultad de Enología y Gastronomía Campus El Porvenir	Moderador: Mtro. Alejandro Jiménez
Título de Reunión: Reunión Semestral Consejo de Vinculación 2021-2	
Objetivo: Reunión Semestral y Mesas de Trabajo para Actualización Plan de Estudios Enología	
Reunión convocada por director: X subdirector: Administrador: _____	

1. TEMAS TRATADOS:

Descripción	Proponente
Presentación y recorrido proyecto campus El Porvenir	Mtro. Alejandro Jiménez
Mesas de trabajo para la opinión en la actualización del plan de estudios Enología	Varios

2. INFORME DE ACUERDOS ESTABLECIDOS:

Descripción	Responsable
Dar seguimiento puntual a la opinión y observaciones de mejora de los contenidos por asignatura.	Coordinación de Formación Profesional
Sesionar en función de un plan de trabajo.	Dirección Feg

3. Asistentes:

Participante	Empresa o institución	Firma
Keiko Nishikawa Chávez	Bodegas Santo Tomás	

Karla Lee	PROVINO, A.C.	
Elvia Rodríguez Calderón	Despacho	
Concepción Díaz Jaramillo	Viñedos la Reina	
Diana Leticia Fong Mata	FEG UABC/ Consultoría	
Víctor Torres Alegre	Torres Alegre	
Oscar Delgado Gaona	Monte Xanic	
Alberto Verdeja Ayala	Casa Pedro Domecq	
Adrián García Fernández	Retorno	
Rocío Amador	Asesor externo	
Alberto Méndez	Asesor externo	
Pedro Mendivil	Asesor externo	
Elieser Rodríguez	Duoma	
Víctor Segura Ceballos	Consejo Estatal de Productores de Vid de Baja California	
Irving Monjaras	Asesor externo	
Alejandro Jiménez Hernández	Facultad de Enología y Gastronomía	
Gricelda López González	Facultad de Enología y Gastronomía	
Elva Saldaña Álvarez	Facultad de Enología y Gastronomía	
Vidal Antonio Pérez Muñoz	Facultad de Enología y Gastronomía	
Cristina Domínguez Castro	Facultad de Enología y Gastronomía	
Gina García Walther	Facultad de Enología y Gastronomía	

Mauricio Cantú Provino



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN GENERAL DE VINCULACIÓN Y COOPERACIÓN ACADÉMICA

REPORTE DE CONSEJO DE VINCULACIÓN PARA LA CREACIÓN Y MODIFICACIÓN DE PLANES DE ESTUDIOS

Unidad Académica: Facultad de Enología y Gastronomía Programa Educativo: Lic. En Enología

Plan: 2019-1

Instrucciones: Reportar de manera concisa las recomendaciones y sugerencias discutidas en las reuniones del Consejo de Vinculación las cuales servirán para las mejoras de los Planes de Estudios de la Unidad Académica.

Contenidos disciplinares

Unidad 5. Válida pero con una repetición en aplicación de conceptos, aplicado a la práctica. - muchos temas

CONTROL TOTAL

Conceptos bien y unidad 2: verificación certificaciones y horas donde centran la certificación. Unidad 4 y 5 son los que van a controlar en una certificación, lo que van a realizar. Ven cómo empieza en un modelo de calidad. Son los que van a desarrollar \rightarrow trazabilidad. Una Unidad IV, corresponde más a seguir e higiene o como panorama al inicio, muchos temas mejor aterrizar conceptos.

DISEÑO DE BODEGAS - criterios.

Iniciar el concepto y seguir el reglamento de edificación \rightarrow cómo construir \rightarrow el proyecto. \rightarrow conceptos en diseño (unidad 2) queda como unidad 3. La unidad 4. desaparece, forma parte de la 3 en el proy. arquitectónico.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN GENERAL DE VINCULACIÓN Y COOPERACIÓN ACADÉMICA

REPORTE DE CONSEJO DE VINCULACIÓN PARA LA CREACIÓN Y MODIFICACIÓN DE PLANES DE ESTUDIOS

Unidad Académica: Facultad de Enología y Gastronomía Programa Educativo: Lic. En Enología

Plan: 2019-1

Instrucciones: Reportar de manera concisa las recomendaciones y sugerencias discutidas en las reuniones del Consejo de Vinculación las cuales servirán para las mejoras de los Planes de Estudios de la Unidad Académica.

Contenidos disciplinares

SEGURIDAD E HIGIENE

- Unidad I. Enfocarse en aspectos relevantes, que norma a nivel regional. Demasiada información para sólo una 'emborrada', mejor enfocarse en los más relevantes para la empresa.
Sí debe conocer el plan de contingencia → gastronomía, qué, en dónde, cómo atender premios.
- Unidad II. Comisión, cómo se forma por la empresa y el trabajador.
Reglas generales de seg. e higiene
Permisos, quines y cómo se dan.
Los demás conceptos son demasiado.
Seguro de responsabilidad civil: actualizaciones de normas.
- Unidad III. Bien, cómo se forma, derivado de la unidad 2 → brigadas.
- Unidad IV. Incluir tema en conceptos, normas, en unidades arriba, como parte de la contratación.
Hacer más énfasis en plan de contingencia y normatividad.