

Universidad Autónoma de Baja California
VICERRECTORÍA CAMPUS ENSENADA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA
RECIBIDO
NOV 16 2005
RECIBIDO
RECTORIA

Ensenada, Baja California, 14 de noviembre de 2005
Oficio No. 130/2005

DR. ALEJANDRO MUNGARAY LAGARDA
Rector de la UABC
Mexicali, B.C.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA
ESPACHADO
NOV 14 2005
ESPACHADO
VICERRECTORIA
ENSENADA B.C.

Adjunto me estoy permitiendo enviarle, vía paquetería, los programas, que de acuerdo a nuestra conversación del pasado 3 de noviembre, usted me comisionó para la integración y envío de los mismos, para este día **lunes 14 de noviembre**.

Los programas que se envían son los siguientes:

- 1) LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
- 2) ESPECIALIDAD EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA
- 3) MAESTRIA Y DOCTORADO EN CIENCIAS EN ECOLOGÍA MOLECULAR Y BIOTECNOLOGÍA

Esperando haber cumplido con el compromiso contraído con usted, reciba de mi parte un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE"


M.C. MA. GUADALUPE GARCÍA Y LEPE
VICERRECTORA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA



VICERRECTORIA
ENSENADA, B.C.

COPIAS: M.C. SERGIO POU ALBERÚ, *Jefe del Depto. de Formación Profesional y Vinculación UABC Campus Ensenada*
DR. FAUSTINO CAMARENA ROSALES, *Jefe del Departamento de Posgrado e Investigación UABC Campus Ensenada*
MINUTARIO
GGL/fyal



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA
COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN
UNIVERSITARIA
Licenciatura en Gastronomía

Propuesta de Plan de Estudios de Licenciado en Gastronomía

Vicerrectoría Enseñada

Noviembre 2005.

II INDICE:

III Introducción	4
3.1 Importancia de la Propuesta	4
IV Justificación	9
4.1 Estudio de Factibilidad:	9
4.2 Datos Técnicos	11
4.3 Demanda Vocativa	14
V Descripción de la Propuesta	15
5.1 Etapas de Formación	16
5.2 Modalidades de acreditación	19
5.3 Movilidad académica	19
5.4 Servicio Social	19
5.5 Prácticas Profesionales	20
5.6 Evaluación del aprendizaje	21
5.7 Nivel intermedio de idioma extranjero	21
5.8 Promoción de actividad física y deporte	21
5.9 Actividad artística y cultural	21
5.10 Titulación	22
5.11 Tutorías	22
5.12 Descripción Genérica del TSU	22
5.13 Posibilidad de incorporación de modelos semiescolarizado y a distancia	22
5.14 Factibilidad de Tronco Común	23
VI Plan de Estudios	24
6.1 Perfil de Ingreso	24
6.2 Perfil del Egresado	24

6.3 Misión		24
6.5 Filosofía		24
6.6 Objetivo de la carrera de Licenciado en Gastronomía		25
6.7 Plan de Estudios		25
Descripción Genérica de las Asignaturas		29
Descripción de Créditos por Etapa de Formación		91
Formatos		92

III Introducción:

El presente documento, tiene su origen, en la necesidad detectada por parte del equipo de trabajo, que integra el Consejo directivo 2005-2006 de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantes y Alimentos Condimentados Delegación Ensenada, ante la necesidad de ubicar a la industria de restaurantes de la región, en los estándares de calidad que exige la competencia Internacional.

Al mismo tiempo de responder de manera estratégica ante los estímulos del medio ambiente y aprovechar al máximo, las fortalezas conocimientos y experiencias del Capital Humano que integra el Sector en Ensenada y las capacidades de la UABC. Como resultado de lo anterior, se coordinan esfuerzos para la creación del programa de Licenciatura en Gastronomía, desde perspectivas innovadoras, dinámicas, abiertas y flexibles.

3.2 Importancia de la Propuesta

Visión Retrospectiva del Sector

Los orígenes de lo que constituye la Industria de restaurantes, se remonta al tiempo de los Romanos, al contar con Hosterías y Tabernas para servir a viajeros y población local. Estableciéndose a partir del siglo XIV de manera rudimentaria al ofrecer comida y bebida, además de servir de establo para los caballos. Se implementaron algunas regulaciones en precios, para asegurar niveles de calidad razonable en los servicios brindados.

Los servicios fueron evolucionando gradualmente, pasando por varias etapas en los siglos XVI, hasta el XIX, hasta llegar a incorporar aspectos como: transporte, alimentación, alojamiento con baño, algunos orientados al cuidado de la salud.

A partir de 1889, donde encontramos un ambiente de fuerte competencia en la industria de servicios, surgen los primeros empresarios como Savoy, y Ritz a inicios del Siglo

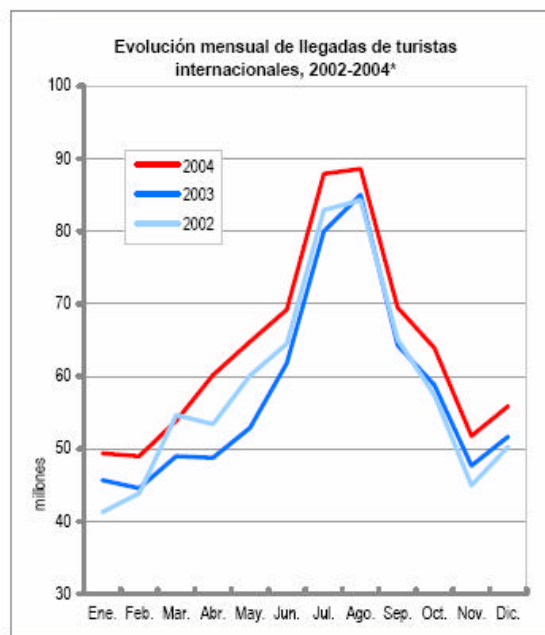
XX, quienes adicionan servicios de restaurante con comidas y cenas de calidad, elaboradas por Chefs para beneplácito de propios y extraños.

Sistema Turístico Internacional.

En la actualidad el Sector Servicios, específicamente el Sistema Turístico Internacional, que comprende diversos componentes entre los que destacan: Hoteles, Restaurantes, Agencias de Viajes, Operadores Mayoristas, se ha desarrollado con un notorio dinamismo en el ámbito Internacional.

Los diversos destinos y mercados emisores, según lo constatan el grupo de expertos en Turismo de la Organización Mundial del Turismo (OMT), en el 2004 la evolución del flujo turístico fue positivo, con respecto al 2002 y 2003. Este comportamiento muestra un incremento constante, en los períodos mencionados, no registrados desde 1976.

El grupo de expertos califica lo anterior, basándose en una escala de 1(mucho peor) a 5 (mucho mejor), asignan al movimiento del flujo Turístico en 2004 el promedio de 3.9 comparándolo con 3.4 en el 2003. Para el 2005 prevén un comportamiento de 3.9 en promedio, similar en lo positivo al de 2004.



Fuente: Organización Mundial del Turismo (OMT) ©

Por lo que respecta al flujo Turístico

Internacional, se registra un movimiento por regiones, la de las Américas, ocupa el segundo lugar precedido por Europa, y en tercero se ubica Asia y el Pacífico.

La región de las Américas, ocupa el 16.3% del mercado Turístico Internacional, del cual América del norte ocupa el 11.1 %, en la que se incluye a México.

Subsistema Turístico Nacional

Con lo anterior, nos podemos ubicar en los niveles de variación registrados en la actividad Turística Internacional.

Sin olvidar lo sensible de ésta actividad, en cuanto a los factores que inciden en el flujo de llegadas a los diversos destinos internacionales, como lo son económicos, políticos, tecnológicos y sociales entre otros.

Es conveniente destacar la importancia que al mismo tiempo genera el Sistema Turístico en cuanto a la obtención de divisas, y creación de fuentes de trabajo, para lo cual se menciona lo siguiente:

En nuestro país, el Subsistema Turístico, según reportes de la SECTUR del mes de febrero del presente año, se registro en el 2004 una afluencia de 20.6 millones, con incremento del 10.5% con respecto al 2003. Con una captación de 10,838.9 millones de dólares en el 2004, la cual aumento 14.6% con relación al 2003.

La industria Restaurantera propiamente, como uno de los componentes del sistema turístico en nuestro país contribuye al PIB Nacional con una participación del 2.38%, y de 23.6% en el PIB Turístico.

Además de generarse 803,413 fuentes de trabajo directas y 2.2 millones indirectas a nivel Nacional.

Subsistema Turístico Estatal

La nueva culinaria del Estado de Baja California posee un interés preponderante dada la demanda de servicios cada vez más profesionales que exige el mercado, en parte a la expectativa del consumidor que se ha hecho más exigente, la competencia es día a día más

agresiva y los productos que hoy se obtienen son cada vez de mayor calidad que los de hace algunos años, siendo necesario visualizar esta situación de manera integral.

Por lo que respecta a nuestra entidad, se tienen registros de distribución del gasto turístico el cual presenta el comportamiento más significativo con un dinamismo en el perfil del visitante al estado (SECTURE 2005), en el rubro de distribución del gasto en el estado, con 87.3% en alimentos. Lo anterior representa un gasto promedio por ciudad de 87.8% en Tijuana, 87.5% en Mexicali, 79.9% en Ensenada, 84.2% en Rosarito, 92% en Tecate y 96% en San Felipe. Lo cual nos muestra que del total del gasto en las ciudades mencionadas es importante la gastronomía.

En virtud de lo anterior, ante la realidad de continuar siendo competitivos y lograr una consolidación del subsistema Gastronómico que se integra por los proveedores de alimentos condimentados en general, tales como restaurantes de categoría Turística, servicios de alimentación al personal que labora en la industria maquiladora, barcos pesqueros, de servicios banquetes y establecimientos de comida rápida en nuestro País (Catering); se hace necesaria la formación de personal a nivel profesional altamente calificado. La carrera de Gastronomía se considera necesaria ya que además de que su naturaleza es implícitamente de gran interés, por cuanto contribuye eficazmente al desarrollo y conocimiento de habilidades relacionadas con el buen comer, por gusto, condición cultural, salud pública y nutrición, desde la preparación de los alimentos hasta la presentación y consumo de los mismos destinada a una demanda real que irá creciendo en los próximos tiempos.

De la misma manera contribuirá a normar actividades comerciales de distribución, producción y consumo regional que hoy en día tienen un gran rezago, y estar en condiciones de proponer toda una estrategia de cambio de actitud en cuanto a mejoras no solo en el servicio, sino en la productividad interna de las empresas y con mayores índices de calidad en el servicio, sanidad y rentabilidad.

Ensenada, por poseer la región vinícola más importante del país, contar con grandes extensiones de costas del océano Pacífico y del Golfo de Cortés altamente productivo en pesca comercial con una biodiversidad comestible extraordinaria, por el gran desarrollo agrícola en las áreas de Maneadero y San Quintín y por contar con la mayor producción vinícola del país, hace que su atractivo natural sea un imán para propios y extraños.

La universidad Autónoma de Baja California a través de la Licenciatura en Gastronomía se concibe como una institución comprometida con la sociedad, con la responsabilidad de transmisor del conocimiento y con la formación de sus estudiantes en los valores fundamentales. De la misma manera, formar profesionales de calidad para quienes el servicio en el campo de la Gastronomía es una vocación y forma de vida desarrollando programas que contribuyan a resolver los problemas que demanda la Industria Alimentaria.

IV Justificación

4.1 Estudio de Factibilidad:

La nueva culinaria del Estado de Baja California posee un interés preponderante dada la demanda de servicios cada vez más profesionales que exige el mercado, en parte a la expectativa del consumidor que se ha hecho más exigente, la competencia es día a día más agresiva y los productos que hoy se obtienen son cada vez de mayor calidad que los de hace algunos años, y hay necesidad de interpretarlos de manera integral.

La gran posibilidad de que Ensenada se constituya como una región de alta importancia y destino para el turismo con fines de diversión, aventura y descubrimiento es cada día más alta.

Según estadísticas de la Secretaria de Turismo del Gobierno del Estado la ocupación Hotelera en el Estado en los dos últimos años ha aumentado en un 30% el turismo extranjero, dada en parte por la influencia y cercanía con los Estados Unidos, pero también porque la imagen que hay de la región hacia el interior del país es cada vez de mayor nivel competitivo, ya que la región ha alcanzado niveles de desarrollo económico, social y cultural sin precedentes y porque el mundo globalizado en gran parte exige mejores estándares de calidad para un público mas preparado y culto, se hace necesaria la creación de una carrera de Gastronomía que cubra los rezagos de servicio que se tienen en las empresas con marcada vocación culinaria y de servicio.

La carera de Gastronomía se considera necesaria ya que además de que su naturaleza es implícitamente de gran interés, por cuanto contribuye eficazmente al desarrollo y conocimiento de habilidades relacionadas con el buen comer, por gusto, condición cultural, salud pública y nutrición, desde la preparación de los alimentos hasta la presentación y consumo de los mismos destinada a una demanda real que irá creciendo en los próximos

tiempos.

De la misma manera contribuirá a normar actividades comerciales de distribución, producción y consumo regional que hoy en día tienen un gran rezago, y estaría en condiciones de proponer toda una estrategia de cambio de actitud en cuanto a mejoras no solo en el servicio, sino en la productividad interna de las empresas y con mayores índices de calidad en el servicio, sanidad y rentabilidad.

Considerando que los productos regionales son de alto valor comercial con valores agregados de calidad implícitos muy por encima de muchos que se producen y comercializan en el resto del país y que difícilmente vemos en las cocinas convencionales de los diferentes hoteles y restaurantes, hace imprescindible una alianza estratégica con las organizaciones empresariales especializadas como la CANIRAC, la Asociación de Hoteles y Moteles, la Asociación de Vinicultores de Ensenada y la Asociación de Chefs de Baja California, así como los distintos órganos empresariales de la región, por nombrar unas cuantas; las distintas dependencias de gobierno estatal que impulse al sector como actividad gastronómica y económica, tal es el caso de la Secretaría De Desarrollo Económico, la Secretaría De Fomento Agropecuario, la Secretaría De Educación Pública y la Secretaría De Turismo, así como los productores regionales para impulsar sus productos y por otra la de establecer una nueva concepción de la Cocina Regional en base a los productos locales bajo patrones culinarios existentes.

El Licenciado en Gastronomía de la UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA estará capacitado para preparar menús de cocina regional e internacional, de elaborar dietas balanceadas de alto valor nutritivo, de diseñar y costear menús, de desarrollar su propia creatividad y sobre todo de interpretar la cocina regional en base a los productos de la zona, así como de entender, apreciar, valorar y promover los vinos de México en sus condiciones conceptuales de elaboración, variedad y su forma de combinarlos, principalmente los regionales.

Asimismo, estará en condiciones de elaborar programas de trabajo de acuerdo a las necesidades de cada establecimiento.

4.2 Datos Técnicos:

La importancia de la industria gastronómica a nivel nacional en una de las actividades que más mano de obra directa e indirecta demanda, por los niveles de especialización en la operación la industria da empleo remunerado a compradores, almacenistas, lavaplatos, cocineros, Chefs, meseros, capitanes, cajeras, gerentes, cantineros, contadores, administradores, auditores, personal de mantenimiento así como empleo indirecto a proveedores de insumos y servicios sin contar lo que aporta a la seguridad social de las personas y del país

LA INDUSTRIA RESTAURANTERA NACIONAL EN CIFRAS 2003

Número de establecimientos	221,000 en todo el país (96% Micros y Pequeños)
Participación al P.I.B.	2.4%
Participación al P.I.B. turístico	23.8% (Tan solo después de transportes y antes que hoteles)
Número de empleos directos	800,000
Número de empleos indirectos	2.2 millones

LOS IMPACTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES DE LA RESTITUCIÓN DE LOS GASTOS DURANTE 2003, RELACIONADOS CON ACTIVIDADES PRODUCTIVAS EFECTUADOS EN RESTAURANTES

En la Industria Restaurantera

- Aumento de ventas estimado en **10,730 millones de pesos**.
- Aumento de **30,750 empleos directos**.
- Aumento de más de **3,380 millones de pesos** en las demandas intermedias de la industria a ramas proveedoras.
- Aumento de más de **3,450 millones de pesos** en generación de impuestos indirectos, márgenes de comercialización y demanda de bienes para la formación de capital.
- Crearía un ambiente **muy favorable a la inversión productiva**.

En la Actividad Económica Nacional

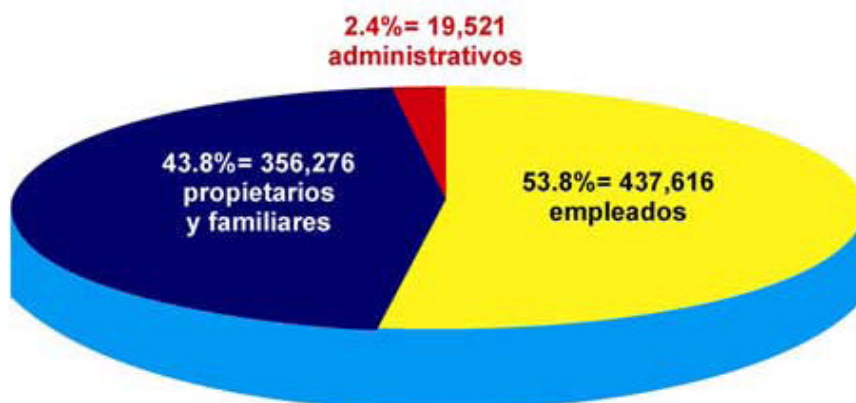
1. Aumento estimado de más de **22,000 millones de pesos** en el Valor de la Producción derivados de los impactos directos e indirectos.
2. Aumento estimado de casi **42,000 empleos indirectos**, a los que habría que sumar los **38,400 directos en la industria**, con lo que se estarían generando **80,400 empleos adicionales**.

En lo social

- Ocasionaría un importante proceso de generación de empleos con los consiguientes efectos positivos en lo social, familiar y de seguridad que ello conlleva.
- Mejoraría los niveles de bienestar de miles de familias



En la Industria Restaurantera trabajan
803,413 personas de las cuales:



La Industria Restaurantera: piedra
angular en la economía del país

Año 2002

Establecimientos	221,249
Empleos directos	803,413
Ventas	\$136,000,000,000
Participación en el PIB Nacional	2.38%
Participación en el PIB Turístico	23.6%

4.3 Demanda Vocativa:

La Cámara Nacional de la Industria de Alimentos Condimentados Delegación Ensenada ha recibido innumerables solicitudes de socios y personal que presta sus servicios durante los cursos de capacitación que se imparten a lo largo del año para que se profesionalice al activo laboral del sector que ha venido habiendo mejoras y avances en conocimientos a través de las Ferias y Festivales que organiza año tras año ha permitido que crezca la Gastronomía ensenadense, convirtiendo a nuestro Puerto y Ciudad de Ensenada como un motivo de visita, según lo reporta la Secretaria de Turismo del Gobierno del Estado.

Lo anterior nos ha permitido confirmar que nuestro Estado de Baja California es una entidad rica en productos alimenticios del mar y el campo únicos y los cuales ya gozan de prestigio nacional e internacional por su calidad, que nuestros cocineros ya algunos Chefs profesionales se encargan de transformar en succulentos manjares para el paladar

Conocedores de la gran calidad humana y con vocación de servicio de los habitantes de la región, así como ser reconocidos como gente muy trabajadora y con sentido de superación y con la responsabilidad de nuestros gobernantes, se puede comprobar con el siguiente párrafo el cual se transcribe de la Pagina Electrónica del Gobierno del Estado de Baja California ***“En el Gobierno de Baja California se mantiene un crecimiento constante de la población, lo que nos lleva al compromiso de año con año generar las condiciones que aseguren un espacio físico para que cada persona en edad escolar pueda recibir este servicio. A continuación encontrarás las ligas de interés al respecto”***

Con la información de las tablas abajo señaladas estamos seguros que la carrera de gastronomía desde su inicio estará demandada, aunada a esto y tomando en consideración la información de la Pagina Electrónica de la Secretaria de Turismo del Gobierno del Estado con los 372 restaurantes y los 130 Hoteles de calidad turística en el estado existentes ya se tiene asegurada la primera generación de Gastrónomos Profesionales Egresados de nuestra

Universidad Autónoma de Baja California

Espacio Físico y Planta Docente:

Con relación al espacio físico será el adecuado para albergar esta Licenciatura

Con relación a la Planta Docente, se cuenta a la fecha con la participación de los siguientes profesionistas (Ver currícula en anexos)

1.- Lic LEONARDO GONZALEZ RAMIREZ

2.- Lic. Juan Manuel Lugo Solís

3.- Lic. J. ANTONIO SANTOYO GARCIA

4.- Lic. Juan José Gómez Aguirre

5.- M.C. José Carlos Chip Lau

6.-

7.-

V Descripción de la Propuesta

Competencia General El Licenciado en Gastronomía:

Profesionista que partiendo del contexto histórico regional, será competente para conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción y servicio bajo los estándares internacionales de calidad, así como la administración de la industria gastronómica, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social. Con el desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos. Así mismo, será competente para promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional, y contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos.

5.1 Etapas de Formación

Las etapas de formación de esta propuesta son las que se contemplan en los planes de Licenciatura en la UABC, a saber, Etapa Básica, Etapa Disciplinaria y Etapa Terminal. El plan de estudios comprende ocho semestres.

La Etapa Básica comprende del primer al tercer semestre.

La competencia de esta etapa está descrita como:

Etapa Básica:

El estudiante tendrá nociones básicas de la administración, paquetería básica de informática; habilidades y destrezas para el cálculo de proporciones y equivalencias; habilidades básicas de comunicación oral y escrita; conocimientos sobre la relación entre la geografía, historia y gastronomía; comprenderá nociones básicas de desarrollo humano con actitud integradora y actuando con responsabilidad y compromiso.

Las materias a cursar en esta etapa son:

Primer Semestre

- 1 Introducción a la Gastronomía
- 2 Teoría General de la Administración
- 3 Nutrición
- 4 Manejo Higiénico de los Alimentos
- 5 Informática

Segundo Semestre

- 6 Contabilidad I
- 7 Metrología Gastronómica I
- 8 Lengua Extranjera I
- 9 Comunicación oral y escrita
- 10 Des. De Habilidades del Pensamiento
- 11 Gastronomía y cultura de los alimentos

Tercer Semestre

12. Compras y almacenaje de insumos
13. Lengua Extranjera II
14. Bases de la cocina profesional
15. Bioquímica de los alimentos I
16. Optativa I
17. Ética
18. Contabilidad II

Etapa Disciplinaria:

Abarca del cuarto al sexto semestre. Su competencia queda descrita como:

El Alumno aplicará conocimientos Administrativos, para el uso racional de los recursos financieros y materiales, así como adquirir habilidades para incentivar al equipo de colaboradores, para el logro de las metas; Adquirir habilidades relacionadas con la Producción, de platillos condimentados y bebidas, presentarlos higiénicamente a la clientela (comensales), destrezas para el manejo de herramientas y utensilios, técnicas cuantitativas y cualitativas, fundamentadas en valores de mejora continua y calidad en el servicio.

Materias:

Cuarto Semestre

- 19. Enología
- 20. Bioquímica de los alimentos II
- 21. Lengua Extranjera III
- 22. Control y costos de alimentos y bebidas
- 23. Relaciones laborales

Quinto Semestre

- 24. Análisis Financiero
- 25. Optativa II
- 26. Coctelería internacional
- 27. Productos cárnicos
- 28. Derecho laboral
- 29. Producción a gran escala

Sexto Semestre

- 30. Derecho mercantil
- 31. Antropología social
- 32. Productos gastronómicos regionales
- 33. Mercadotecnia
- 34. Tecnología en la producción de alimentos

Etapas Terminal:

Corresponde a los semestres séptimo y octavo.

Competencia:

El estudiante será competente para proporcionar servicios gastronómicos de alta calidad, combinando la ciencia y el arte de la Administración, producción, creatividad e innovación por medio de las cuales fomentará y difundirá nuestra cultura; buscando preservar la salud y calidad de vida, del Ser Humano y su sistema alimenticio; Así como planeará, organizará, y operará empresas, organismos y eventos relacionados con alimentos y bebidas, buscando eficacia y eficiencia en el logro de objetivos y obtención de metas.

Materias:

- 35 Cocina de fusión
- 36. Principios de panificación y repostería
- 37. Teoría del servicio y normas de etiqueta
- 38. Optativa III
- 39 Emprendedores
- 40 Cultura Gastronómica de México
Octavo Semestre
- 41 Técnicas de expresión artística y maridajes
- 42. Organización de banquetes
- 43. Cocina de Baja California
- 44. Diseño y mantenimiento
- 45. Optativa IV
- 46. Prácticas Profesionales

5.2 Modalidades de acreditación.

El plan de estudios consta de 327 créditos de los cuales se cursarán 291 en materias obligatorias y 36 en optativas libres. Para el TSU se cursarán 226 créditos de los cuales son 217 obligatorios y 9 en optativas libres.

5.3 Movilidad académica

La Licenciatura en Gastronomía contará con el apoyo de movilidad académica que existe en la UABC, además de que cuenta ya con la existencia de convenios de colaboración firmados con universidades europeas (Alcalá de Henares) y otros en puerta .

5.4 Servicio Social

El Servicio Social será considerado en dos etapas. La primera es el Servicio Social Comunitario y la segunda el Servicio Social Profesional.

El Servicio Social Comunitario constará de un mínimo de 300 horas, mientras que el Servicio Social Profesional deberá ser de no menos de 480 horas después de haber cursado el 70% de los créditos de nivel licenciatura y el 60% para TSU

5.5 Prácticas profesionales

Para los colaboradores que participan en las actividades gastronómicas la teoría es importante y básica, sin embargo el practicar esos conocimientos que se adquieren es lo que hace la diferencia en esta industria, de tal manera que muchos colaboradores con escasa preparación académica están destacando por la práctica diaria a la que están expuestos.

Como la industria gastronómica atiende una de las principales necesidades del ser humano como es la alimentación y también satisface necesidades de segundo nivel, luego entonces se convierte en una actividad de mucha responsabilidad y es por esta razón que las practicas que se llevaran a cabo por parte de las personas que se cursen la carrera de gastronomía serán parte importante de su formación.

Al igual que la responsabilidad que lo estudiantes de medicina adquieren al prepararse profesionalmente para atender la salud de la sociedad consideramos con la misma responsabilidad al gastrónomo por atender la alimentación de la sociedad de una manera sana, nutricional en un ambiente agradable.

Las practicas que realice el estudiante de gastronomía serán programadas para que se cubran todas las áreas de una industria gastronómica de tal manera que al terminar su carrera de inmediato pueda integrarse a cualquier área como la del servicio, producción, administración o promoción y sea capaz de emprender un negocio y lo pueda consolidar con los conocimientos y practicas que realice durante los 4 años de su preparación, aportando así a la sociedad la generación de mas empleos y el desarrollo la gastronomía de la comunidad .

5.6 Evaluación del aprendizaje

Para la evaluación del aprendizaje se hará uso de estrategias tanto de tipo formativo como de carácter sumativo. La evaluación del aprendizaje será tanto de conocimientos como de habilidades y destrezas. Por otra parte, la evaluación continua del proceso permitirá a los docentes tener una visión holística del desarrollo del estudiante. Finalmente, en los casos es los que sea posible dado el carácter de la asignatura, se hará uso de la modalidad de evaluación por desempeño.

5.7 Nivel intermedio de idioma extranjero

Se solicitará al estudiante evidencia de dominio del idioma extranjero de acuerdo a lo establecido por la UABC.

5.8 Promoción de actividad física y deporte

Mediante las materias que oferta la Escuela de Deportes, además del fomento al mismo que se favorecerá entre los estudiantes de la licenciatura, es posible cubrir las necesidades que al respecto de tan elemental rubro tendrán los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía.

5.9 Actividad artística y cultural

De igual forma, mediante las materias que ofrece la Escuela de Artes y mediante la participación de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía tendrán en los eventos artísticos y culturales que se desarrollen en la UABC y en la ciudad, podrán obtener este importante aspecto de su formación profesional.

5.10 Titulación

Para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía el estudiante deberá de haber cubierto la totalidad de los créditos del programa y satisfacer los requisitos establecidos en el "Reglamento general de exámenes profesionales" . El estudiante podrá optar por alguna de las opciones de titulación contempladas en dicho reglamento.

5.11 Tutorías

Desde el inicio de su plan de estudios se asignará al estudiante de la Licenciatura en Gastronomía un Tutor que le acompañará académicamente durante su recorrido escolar. Las funciones de este tutor consistirán en la vigilancia académica del desempeño del tutoreado, así como servirá de asesor académico del mismo.

5.12 Descripción Genérica del TSU

El estudiante en este nivel, tendrá conocimientos de Administración, habilidades y destrezas para el cálculo de porciones y equivalencias; conocimiento sobre la relación entre Geografía, Historia y Gastronomía; así como adquirir habilidades para incentivar al equipo de colaboradores, para el logro de las metas; adquirir habilidades relacionadas con la producción de platillos condimentados y bebidas, presentarlos higiénica y nutricionalmente balanceada a la clientela; actuando con responsabilidad y compromiso con actitud indagadora, para el uso racional de los recursos financieros y materiales y de administración, destrezas para el manejo de herramientas y utensilios, técnicas cuantitativas y cualitativas, fundamentadas en valores de calidad y mejora continua.

5.13 Posibilidad de incorporación de modelos semiescolarizado y a distancia

Pese a que inicialmente la Licenciatura en Gastronomía se ha concebido para aplicarse en modo presencial, es muy posible que en un futuro mediano se pueda ofrecer en modalidad semiescolarizada, con la finalidad de ampliar su cobertura a sectores de la población que se

ven impedidos de asistir a las aulas universitarias a las horas convencionales entre semana. Por otra parte, dada la proyección que se espera de esta Licenciatura en el ámbito nacional y dadas las relaciones internacionales que se espera construir a partir de la misma, se contempla también la posibilidad de incorporar modalidades a distancia para lograr la creación de un plan mixto que posiblemente a futuro pudiera ser integrado en su totalidad a distancia.

5.14 Factibilidad de Tronco común

Esta Licenciatura estaría operando de manera única por el momento, sin embargo, es previsible la creación de troncos comunes con alguna otra Licenciatura tal como Nutrición en un futuro mediato.

VI Plan de Estudios:

6.1 Perfil de Ingreso:

- Haber concluido estudios de bachillerato o equivalentes
- Interés por la cocina regional
- Aptitud para la innovación y la creatividad
- Sensibilidad por el arte y la plástica
- Poseer sentido del buen gusto
- Poseer alto sentido ético, de servicio y de trabajo en equipo
- Comprometido a desarrollarse conforme el entorno, condiciones y oportunidades del sector regional fundamentalmente.

6.2 Perfil del Egresado:

El egresado de la carrera de Licenciado en Gastronomía será altamente competente en la solución de problemas de administración y ejecución de funciones operativas mediante el dominio de las técnicas culinarias, bajo una actitud de preparación constante y adaptación al cambio (intradisciplinariedad)

La carrera de Licenciado en Gastronomía ofrecerá al egresado la oportunidad de contar con una especialidad, al abocarse a un área particular y no a la totalidad de la actividad turística. Lo anterior redundará en un beneficio tanto para el profesional como para la industria, ya que el egresado se adecuara con precisión a las necesidades de la misma.

Los egresados de la Licenciatura en Gastronomía, tendrán la posibilidad de que Baja California tenga Chefs y profesionales que sean capaces de desempeñar actividades de alta responsabilidad en la producción y servicio de alimentos, servicios de alta calidad al cliente, servicio de bebidas en bares y restaurantes, servicio integral de Banquetes, planeación de tareas administrativas de manejo del recurso humano, control del abasto, seguridad industrial y manejo adecuado de equipos hasta la obtención de resultados, manejo del recurso financiero dentro de las siguientes áreas de oportunidad:

- Restaurantes independientes
- Hoteles
- Empresas de banquetes
- Comedores industriales
- Empresas de distribución de alimentos
- Empresas de distribución de bebidas
- Apoyo en la organización de congresos y convenciones
- Peritaje (calificador)

Asimismo los egresados podrán establecer programas de "Manejo Higiénico de Alimentos", que contemple entre otras acciones, la capacitación del personal de cocina y comedor, abasto y almacenamiento; establecer políticas, procedimientos y controles en la operación de los servicios de alimentos y bebidas, establecer los diferentes sistemas de información y control, así como el manejo del entorno legal.

De la misma manera tendrán la capacidad de elaborar planes de comercialización, promoción y ventas de los servicios de alimentos y bebidas, desarrollar y llevar a cabo planes y proyectos, así como desempeñar labores de instrucción y dirección de los diferentes establecimientos y servicios de alimentos y bebidas.

6.3 Misión:

La Universidad Autónoma de Baja California a través de su Licenciatura en Gastronomía propiciara la formación de profesionales líderes, intelectual, técnica y éticamente preparados para la administración y operación de los servicios de la Industria de la Hospitalidad en el plano regional, nacional e internacional.

6.4 Filosofía:

La universidad Autónoma de Baja California a través de su Licenciatura en Gastronomía se concibe como una institución comprometida con la sociedad, con la responsabilidad de transmisor del conocimiento y con la formación de sus estudiantes en los valores fundamentales. De la misma forma, la Universidad Autónoma de Baja California a través de su Licenciatura en Gastronomía se abocará a formar profesionales de calidad para

quienes el servicio en el campo de la gastronomía es una vocación y forma de vida desarrollando programas que contribuyan a resolver los problemas que demanda la Industria alimentaria.

6.5 Objetivo de la carrera de Licenciado en Gastronomía

Formar profesionales en el ámbito superior que desarrollen habilidades, destrezas, sensibilidad y actitudes necesarias a través del conocimiento de diferentes disciplinas para desempeñar funciones administrativas, operativas y de creatividad propias del sector gastronómico.

6.6 Plan de Estudios

Materias de la Carrera de Gastronomía

Primer Semestre

- 1 Introducción a la Gastronomía
- 2 Teoría General de la Administración
- 3 Nutrición
- 4 Manejo Higiénico de los Alimentos
- 5 Informática

Segundo Semestre

- 6 Contabilidad I
- 7 Metrología Gastronómica I
- 8 Lengua Extranjera I
- 9 Comunicación oral y escrita
- 10 Des. De Habilidades del Pensamiento
- 11 Gastronomía y cultura de los alimentos

Tercer Semestre

12. Compras y almacenaje de insumos
13. Lengua Extranjera II
14. Bases de la cocina profesional
15. Bioquímica de los alimentos I
16. Optativa I
17. Ética
18. Contabilidad II

Cuarto Semestre

19. Enología
20. Bioquímica de los alimentos II

21. Lengua Extranjera III
22. Control y costos de alimentos y bebidas
23. Relaciones laborales

Quinto Semestre

24. Análisis Financiero
25. Optativa II
26. Coctelería internacional
27. Productos cárnicos
28. Derecho laboral
29. Producción a gran escala

Sexto Semestre

30. Derecho mercantil
31. Antropología social
32. Productos gastronómicos regionales
33. Mercadotecnia
34. Tecnología en la producción de alimentos

Séptimo Semestre

35. Cocina de fusión
36. Principios de panificación y repostería
37. Teoría del servicio y normas de etiqueta
38. Optativa III
39. Emprendedores
40. Cultura Gastronómica de México

Octavo Semestre

41. Técnicas de expresión artística y maridajes
42. Organización de banquetes
43. Cocina de Baja California
44. Diseño y mantenimiento
45. Optativa IV
46. Prácticas Profesionales

1	Etapa Básica 2	3	4	Etapa Disciplinaria 5	6	7	Etapa Terminal 8
Introducción a la Gastronomía	Contabilidad I	Compras y Almacenaje de Insumos	Enología	Análisis Financiero	Derecho Mercantil	Cocina de Fusión	Técnicas de expresión artística y maridajes
HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 3 3 9	HC HT CR 2 3 7	HC HL CR 4 2 10	HC HT CR 3 2 8	HC HT CR 3 6	HC HL CR 3 3 9	HC HT CR 3 6
Teoría General de la Administración	Metrología Gastronómica	Lengua Extranjera II	Bioquímica de los Alimentos II	Optativa II	Antropología Social	Principios de Panificación y Repostería	Organización de Banquetes
HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 1 3 5	HC HL CR 3 3 9		HC HT CR 3 6	HC HL CR 3 3 9	HC HL CR 2 4
Nutrición	Lengua Extranjera I	Bases de la Cocina Profesional	Lengua Extranjera III	Coctelería Internacional	Productos Gastronómicos Regionales	Teoría del Servicio y Normas de Etiqueta	Cocina de Baja California
HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 1 3 5	HC HT CR 1 3 5	HC HT CR 1 3 5	HC HT CR 1 4 6	HC HSC CR 3 3 9	HC HT CR 1 3 5	HC HT CR 3 6
Manejo Higiénico de los Alimentos	Comunicación Oral y Escrita	Bioquímica de Alimentos I	Control y Costos de Alimentos y Bebidas	Productos Cárnicos	Mercadotecnia	Optativa III	Diseño y mantenimiento
HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 3 9	HC HL CR 3 3 9	HC HT CR 2 3 7	HC HL CR 3 3 9	HC HT CR 3 1 7		HC HT CR 2 1 5
Informática	Desarrollo de Habilidades del Pensamiento	Optativa I	Relaciones Laborales	Derecho Laboral	Tecnología en la Producción de Alimentos	Emprendedores	Optativa IV
HC HT CR 1 4 6	HC HT CR 1 2 4		HC HT CR 3 1 7	HC HT CR 3 6	HC HL CR 3 3 9	HC HT CR 2 2 6	

	Gastronomía y Cultura de los Alimentos	Ética		Producción a Gran Escala	Coctelería internaciona I		Cultura Gastronómica de México	Prácticas Profesionales
	HC HT CR 3 6	HC HT CR 3 3		HC HT CR 1 4 6	HC HT CR 3 1 7		HC HT CR 3 3 9	HC HT CR 15
		Contabilidad II			Mercadotec nia			
		HC HT CR 3 2 8			HC HT CR 3 1 7			

Descripción Genérica de las asignaturas

Materia: Introducción a la Gastronomía

Etapa: Básica

Eje de Formación:

Competencia: Que el estudiante conozca, comprenda y utilice las diferentes bases culinarias como fondos, salsas, derivaciones y combinaciones que dan lugar a una cocina exitosa, balanceada y armónica, así como las diferentes técnicas para la preparación de alimentos, procesos de cocción, la importancia de contar con equipo industrial y con instalaciones adecuadas y salubres para realizar servicios profesionales.

Evidencia de desempeño: El alumno preparará de manera balanceada y armónica las diversas salsas, derivaciones y combinaciones.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3		1			7	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

Bases Culinarias

1. Fondos, sopas y cremas
2. Salsas y elementos de ligazón
3. Sistemas de Cocción
4. Salsas Frías, Calientes y Emulsiones
5. Derivaciones

Unidad II

Valores Nutricionales de los Alimentos

1. Grupos alimenticios
 - 1.1 Frutas y vegetales
 - 1.2 Gramíneas
 - 1.3 Productos Cárnicos
 - 1.4 Pescados y Mariscos
 - 1.5 Productos Lácteos
 - 1.6 Alimentos Industrializados
2. Valores Nutricionales
 - 2.1 Carbohidratos
 - 2.2 Azúcares
 - 2.3 Grasas y Proteínas
 - 2.4 Vitaminas y Minerales
3. Tablas Nutricionales

Unidad III

Equipamiento de los establecimientos culinarios

1. Equipo de cocina

- 1.1 Equipos de gas
- 1.2 Equipos eléctrico
- 1.3 Equipos de refrigeración y congelación
- 1.4 Equipos de acondicionamiento ambiental
- 1.5 Mobiliario
- 1.6 Utensilios de cocina
- 1.7 Equipo de servicio

2. Equipo de comedor y Bar

- 2.1 Mobiliario
- 2.2 Equipo eléctrico y electrónico
- 2.3 Equipo de operación

4. Instalaciones Sanitarias, hidráulicas, de gas y eléctricas

- 3.1 Normatividad de las instalaciones
 - 3.1.1 Materiales
- 3.2 Mantenimiento industrial
 - 3.2.1 Preventivo y correctivo

Materia: Teoría General de la Administración (2)

Etapa: Básica

Eje de formación: Metodológico – Instrumental

Competencia: Administrar

- **Analizar críticamente las fases que comprende el proceso administrativo así como sus implicaciones operativas a través de la definición de criterios objetivos y pertinentes visualizándose una actitud propositiva con el fin de instalar una racionalidad científica de las dinámicas institucionales**

Evidencia de desempeño: **Propuesta de mejora de los procesos de acuerdo a los requerimientos de los clientes o usuarios que permita maximizar los recursos en cumplimiento a la responsabilidad social del entorno de la institución (empresa u organismo).**

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	03		01			7	

Contenidos Temáticos

- El papel del administrador
- Enfoques de la administración
 - Neoclásico
 - Estructuralista
 - Del comportamiento
 - Sistémico
 - Contingencial
- El proceso administrativo
 - Planeación
 - Organización
 - Ejecución
 - Dirección
 - Control
 - Evaluación

Descripción Genérica

Materia: Nutrición (3)

Etapa Básica

Competencia; Que el estudiante conozca y comprenda a través del estudio, análisis y deducción, la importancia de la alimentación balanceada del individuo, desarrollando la destreza de identificar los valores nutritivos de los diferentes alimentos que comprende la dieta básica del ser humano, los beneficios de adquirir una sana alimentación y la riqueza física, saludable y espiritual que genera el equilibrio de los nutrientes en el organismo.

Evidencia de Desempeño: El alumno utilizara y aplicara las tablas de valor nutrimental, y será capaz de crear dietas balanceadas de acuerdo a los requerimientos de cada individuo

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	3						6	

Contenido Temático;

1. La composición de los alimentos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Hidratos de carbono o glúcidos
- 1.3. Lípidos o grasas
- 1.4. Proteínas
- 1.5. Vitaminas
- 1.6. Minerales
- 1.7. El agua

2. El valor energético de los alimentos

- 2.1. Introducción
- 2.2. Las necesidades energéticas del ser humano

3. El proceso de la nutrición

- 3.1. Introducción
- 3.2. La digestión en la boca
- 3.3. La digestión en el estómago
- 3.4. La digestión intestinal
- 3.5. El transporte hasta los tejidos
- 3.6. La difusión por los tejidos
- 3.7. La absorción celular
- 3.8. Conclusiones

4. La dieta equilibrada

- 4.1. Ingesta de calorías recomendadas en base a las medianas de alturas y pesos

Materia: Manejo higiénico de los alimentos (4)

Etapa: Básica

Competencia: Que el estudiante conozca, comprenda y utilice los diferentes sistemas de higiene y sanidad para utilizarlos en el manejo de las materias primas, en las instalaciones de los centros de consumo, en los hábitos de las personas; la importancia de su correcta aplicación para obtener un producto de alta calidad, fresca y expectativa económica que asegure la rentabilidad de la operación y la completa satisfacción y salud de los clientes y empleados.

Evidencia de desempeño: El alumno utilizará los sistemas de higiene y sanidad a fin de preservar la supervivencia de las personas, su aplicación en el procesamiento de los alimentos dentro de las instalaciones de cocina, comedor y almacén mediante la sistemática aplicación de un modelo de registro de manera permanente. La conservación adecuada o inadecuada de los alimentos, y como le afecta en la recepción, almacenamiento, preparación y venta de los productos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3		1			7	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS: ENFERMEDADES TRASMITIDAS

1. Sanidad e higiene
2. Microorganismos
 - 2.1 Virus, Bacterias, Estafilococos, Mesófilos aerobios
 - 2.2 Colonias
3. Causas de Contaminación
 - 3.1 Biológica
 - 3.2 Física
 - 3.3 Química
4. Vínculos de transmisión de enfermedades
 - 4.1 Ser humano
 - 4.2 Fauna nociva
 - 4.3 Alimentos crudos
 - 4.4 Agua contaminada
 - 4.5 Tierra y aire

Unidad II

METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

1. Métodos industriales

- 1.1 Control de temperaturas: frío, congelación y calor
- 1.2 Choque térmico
- 1.3 Alto vacío
- 1.4 Agentes químicos para conservación de alimentos
- 2. Métodos naturales
 - 2.1 Salmueras y salados
 - 2.2 Almibarado y cristalizado
 - 2.3 Desecado o deshidratado
 - 2.4 Vinagres y escabeches
 - 2.5 Grasas y aceites
 - 2.6 Alcohol

Unidad III

SALUD PUBLICA

- 1. Aseo corporal
 - 1.1 Cuidado de la piel
 - 1.2 Aseo y cuidado bucal
 - 1.3 Lavado y desinfección de manos
- 2. Ropa adecuada
- 3. Jabones, detergentes, desinfectantes y germicidas
- 4. Limpieza y sanitización de instalaciones y equipo
 - 4.1 Métodos manuales
 - 4.2 Métodos mecánicos
 - 4.2.1 Lavado, desinfectado y sanitizado
- 5. Análisis microbacteriológico
 - 5.1 Pruebas de laboratorio
 - 5.2 Pruebas al azar
 - 5.3 Pruebas guiadas
 - 5.4 Frotis
 - 5.5 Exudados

Unidad IV

LEGISLACION SANITARIA

- 1. Ley General de Salud
- 2. Secretaria de Salud
- 3. Disposiciones legales
 - 3.1 Norma Oficial Mexicana NOM -093-SSAI-1994
- 4. Disposición de las instalaciones en los establecimientos
 - 4.1 Almacenes
 - 4.2 Cocina
 - 4.3 Comedor y bar.
 - 4.4 Sanitarios de empleados
 - 4.5 Áreas comunes
- 5. Visitas e inspecciones sanitarias

- 5.1 Vigencia y caducidad de los alimentos
- 5.2 Revisión de instalaciones
- 5.3 Reporte de inspección sanitaria
 - 5.3.1 Almacén de productos secos
 - 5.3.2 Manejo de detergentes y productos químicos
 - 5.3.3 Área de preparación de alimentos
 - 5.3.4 Códigos de colores para tablas de cocina
 - 5.3.5 Control de fauna nociva
 - 5.3.6 Manejo de desperdicios
- 6. Distintivo H
 - 6.1 Concepto y Documentación
 - 6.1.1 Bitácora de control de temperaturas en equipos de refrigeración
 - 6.1.2 Bitácora de control de temperaturas de equipos de calor
 - 6.1.3 Bitácora de recepción de mercancía
 - 6.1.4 Bitácora de productos rechazados
 - 6.1.5 Control de fauna nociva
 - 6.1.6 Control de cloro residual
 - 6.1.7 Hojas de seguridad de productos químicos
 - 6.1.8 Programa de limpieza en instalaciones
 - 6.1.9 Certificación médica
 - 6.2 Mantenimiento de filtros y maquinas para hielo
 - 6.3 Estandarización de procesos de recepción de alimentos perecederos y no perecederos
 - 6.3.1 Diagramas de flujo
- 7. Certificación de los establecimientos
 - 7.1 Organismos internacionales
 - 1.2 Organismos Federales y Locales

Materia: Metrología Gastronómica (12)

Etapas: Profesional

Eje de Formación:

Competencia: Que el estudiante conozca, comprenda y utilice los diferentes sistemas de medición para utilizarlos en el manejo y control de las materias primas, en el manejo de temperaturas para cocción y conservación en los equipos de calor, extracción, refrigeración, basculas, almacenamiento y resguardo de combustibles y energéticos; estandarización en el manejo de materia primas de una manera responsable, honesta y comprometido a obtener un producto exitoso en base a la calidad, frescura y expectativa económica que asegure la rentabilidad de la operación.

Evidencia de desempeño: El alumno, una vez que haya comprendido los beneficios de llevar a cabo un sistema de control de las mediciones de los diferentes parámetros en los equipos, utilizara los registros a través de bitácoras de los sistemas de medición para manejar y controlar temperaturas de cocción, frío, conservación de temperaturas en las instalaciones de cocina, comedor y almacén. La conservación adecuada o inadecuada de los alimentos, y como le afecta en la compra, recepción y almacenamiento; el manejo de recetas estándar, su costeo y rendimiento.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3		1			7	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

SISTEMA METRICO INGLES

1. Longitud:
 - 1.1 Pulgada
 - 1.2 Pie
 - 1.3 Yarda
 - 1.4 Milla
2. Volumen
 - 2.1 Cuarto
 - 2.2 Galón
 - 2.3 Pie cúbico
 - 2.4 Cucharada
 - 2.5 Cucharadita
 - 2.6 Taza
 - 2.7 Pinta
3. Peso

- 3.1 Libra
- 3.2 Onza
- 4. Medidas de área o superficie
 - 4.1 Pulgada cuadrada
 - 4.2 Pie cuadrado
 - 4.3 Yarda cuadrada
 - 4.4 Acre
 - 4.5 Milla cuadrada

Unidad II

SISTEMA METRICO DECIMAL

- 1. Longitud
 - 1.1 Metro
 - 1.2 Milímetro
 - 1.3 Centímetro
 - 1.4 Kilómetro
- 2. Medidas de área o superficie
 - 2.1 Metros cuadrados
 - 2.2 Centímetro cuadrado
 - 2.3 Hectáreas
 - 2.4 Kilómetros cuadrado
- 3. Volumen
 - 3.1 Litro
 - 3.2 Metro cúbico
 - 3.3 Centímetro cubico
- 4. Metro
- 5. Centímetro

Unidad III

TEMPERATURAS DE CONGELACION, REFRIGERACION Y CALOR

- 1. Centígrados
- 2. Fahrenheit
- 3. Kelvin
- 4. BTU

Unidad IV

EQUIPOS DE MEDICION

- 1. Basculas
- 2. Termómetros
- 3. Medidores Brix
- 4. Cucharas, recipientes y tasas de medir (jiger)
- 5. Cintra métrica

Unidad V

RANGOS DE TEMPERATURAS PERMITIDAS PARA LA CONSERVACION DE MATERIAS PRIMAS

1. Frutas y verduras
 - 1.1 Frutos secos
 - 1.2 Frutos frescos
2. Productos carnicos
 - 2.1 Carne de res
 - 2.2 Carne de puerco
 - 2.3 Aves de corral y de caza
 - 2.4 Carnes frías y embutidos
 - 2.5 Insectos comestibles
3. Mariscos
4. Pescados
5. Lácteos
6. Productos en conserva
7. Granos y cereales

Materia: Gastronomía y Cultura de los alimentos (11) **Etapas:** Básica

Competencia: El Alumno obtenga los conocimientos básicos del arte culinario, identificando la geogastronomía, en sus contextos culturales, históricos religiosos, sociales, políticos y económicos; a través de la investigación, con aprecio de las aportaciones que las diversas culturas que en las diferentes etapas históricas han otorgado al estado del arte.

Evidencia de desempeño: Será capaz de expresar por escrito y en forma oral sus conocimientos sobre los diversos contextos culturales, históricos, religiosos, sociales, políticos y económicos, valorando las aportaciones de las diferentes etapas históricas han otorgado al estado del arte de la gastronomía.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3					6	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

CONCEPTOS BÁSICOS EN GASTRONOMÍA

1. Concepto de Gastronomía
2. Antecedentes históricos
 - 2.1 Edad de piedra o prehistoria
 - 2.2 Aparición de la agricultura y ganadería
 - 2.3 Edad media
 - 2.4 Revolución industrial
 - 2.5 Nacimiento de la Gastronomía: *Fisiología del gusto* (Jean Anthelme Brillat-Savarin; siglo XIX)

Unidad II

Geogastronomía

2. Europa y lejano oriente
3. Europa y Asia
4. Europa y América
5. América y Asia
6. América
7. México
8. Península de Baja California

Unidad III

Panorama de la Cultura

1. Influencia religiosa
 - 1.1 Judaismo
 - 1.1.1 Musulmanes
 - 1.1.2 Cristianismo
 - 1.1.2.1 Catolicismo
 - 1.1.2.2 Protestantismo
 - 1.2 Budismo
 - 1.3 Induismo
 2. Tradiciones mexicanas
- Tradiciones de Baja California

Unidad IV

Panorama político y económico

1. Hechos trascendentales
 - 1.1 Guerras
 - 1.2 Invasiones
 - 1.3 Colonizaciones
2. Eventos deportivos
 - 2.1 Olimpiadas
 - 2.2 Campeonato de Fútbol
3. Cumbres política económica
4. Exposiciones mundiales
5. Ferias, fiestas, muestras, exposiciones nacionales y regionales

Competencia: El alumno será capaz de identificar, conocer y aplicar los procedimientos con los cuales distingue y prioriza las necesidades de abasto de los centros de consumos, determinando los estándares de calidad para la compra de los insumos considerando el ciclo de compra máximos y mínimos, métodos de almacenaje, controles de entrada y salida de mercancías de almacenes y centros de producción, con un alto sentido de responsabilidad y compromiso de obtener los mejores insumos a los mejores precios del mercado

Evidencia de desempeño: Al finalizar el curso el alumno basándose en la determinación de estándares de calidad para la compra, demostrara a través de una practica el ciclo de compra y el proceso del los insumos el la industria gastronómica, desde su recepción en el almacén, su transformación y su venta; así mismo indicara las técnicas de recepción y almacenaje

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	2		3				7	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

Determinación de Stocks

1. Aspectos básicos
2. Análisis y previsión de la demanda
3. Sistemas de reposición
4. Los inventarios

Unidad II

La Gestión de un Almacén

1. Aspectos generales de un almacén
2. Instalaciones y elementos para la operación
3. Técnicas y procedimientos de almacenaje
 - 3.1 Alimentos Secos
 - 3.2 Alimentos en Conservación
 - 3.3 Alimentos en Congelación
 - 3.4 Bebidas
 - 3.5 Suministros Generales
 - 3.6 Equipo de Operación
4. Técnicas de identificación de productos

Unidad III

1. Operaciones de entrada de mercancías
 - 1.1 Recepción
 - 1.2 Registro y Valorización
2. Operaciones de salida de almacén
 - 2.1 Entrega a los Departamentos operativos
 - 2.2 Registro y Valorización
3. Planificación de operaciones

Unidad IV

Sistema de Información y Control

1. Características de los sistemas de información
2. Principios de control interno del almacén
 - 2.1 Tarjeta de inventario perpetuo
3. Los costos de la logística de operación

Materia: Bases de la Cocina Profesional (14)

Etapa Básica

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda las bases culinarias para elaborar y confeccionar platillos de la cocina, desde sencillos y refinados a fin de incursionar en el ámbito laboral al mas alto nivel; podrá elaborar e interpretar recetas estándar de platillos, organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados y aplicara normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

Evidencia del Desempeño:

El alumno interpretará de manera asertiva recetas estándar, aplicar sus conocimientos en la elaboración de estándares de calidad en cocina, interpretara reportes de resultados de análisis microbacteriologicos derivado del comportamiento fisico químico de los alimentos, así como estará en condiciones de recibir y elaborar reportes de calidad para recepción de mercancía y de análisis de productos terminados.

Distribución	HC 1	HL	HT 3	HPC	HCL	HE	CR 5	Requisito
--------------	---------	----	---------	-----	-----	----	---------	-----------

Contenido Temático:

Unidad 1. Preparaciones Básicas de cocina

1. Fondos
2. Importancia y uso de los fondos
3. Elementos de composición
4. Elementos nutritivos y elementos aromáticos
5. Elementos de cocción
6. Elementos de ligazón
7. Elementos sazonadores
8. Elementos grasos
9. Elementos de clarificación
10. Clasificación de fondos; líquidos y auxiliares
11. Fondo auxiliares; blancos, oscuros, de cocción y conservación
12. Fondos auxiliares; ligazón, aromáticos, de apoyo, cuerpos grasos

Unidad 2. Salsas

1. Concepto de Salsa
2. Importancia de las salsas
3. Etapas de las salsas; fondo de base, ligazón y terminado
4. Calidad de las salsas; color, consistencia, sazón

Unidad 3: Salsas Madres de la Cocina

1. Salsas madres, concepto
2. Salsas madres de la cocina Caliente
3. Categorías; salsas base, salsas compuestas, salsas emulsionadas
4. Salsas Blancas; bechamel, veloute.
5. Salsas Oscuras; española o Demi Glace
6. Salsas Rojas; tomate casset
7. Salsas emulsionadas; holandesa, bearnesa
8. Salsas Madres de la Cocina Fria
9. Salsa Mayonesa
10. Vinagreta
11. Especiales
12. Derivaciones

Unidad 4: Cocción de los alimentos

1. Definición de cocción
2. Métodos de cocción; húmedo, grasa y calor seco
3. Métodos básicos de preparación
4. Cocción mediante microondas
5. Cocción en convección; hornos combis y de convección
6. Termómetros para cocina y almacén; zonas críticas

Unidad 5; Sopas, caldos y cremas

1. Características
2. Composición
3. Técnicas
4. Variedades y variaciones

Unidad 6; Guarniciones

5. Verduras y vegetales
6. Setas y hongos
7. Ensaladas
8. Papas
9. Cereales; arroz, elote, cous cous,
10. Leguminosas; lentejas, frijol
11. Pastas
12. Formas de cocción y presentación
13. Acompañamientos

Unidad 7; Huevos

1. Generalidades de los Huevos de Gallina
2. Clases de huevos comestibles; gallina, codorniz, etc.
3. Usos y preparaciones

Unidad 8: Aves

1. Generalidades; presentación comercial
2. Variedades de aves
3. Aves de carnes blanca
4. Aves de carne oscura
5. Formas de cocción y preparación

Unidad 9: Animales de Caza

1. Generalidades; presentación comercial
2. Variedades de animales de caza
3. Caza de pelo; venado, jabalí, conejo y liebre
4. Caza de pluma; codorniz, perdiz, pato silvestre, faisán
5. Preparaciones usuales

Unidad 10: Pescados, moluscos y crustáceos

1. Calidades
2. Pescados, clasificación; pelágicos, demersales
3. Pescados frescos y congelados
4. Moluscos; ostiones, almejas, mejillones, callos
5. Crustáceos; camarones, langosta, cangrejos de agua dulce y salada
6. Formas de cocción y preparación

Unidad 11: Carnes

1. Clasificación en el mercado;
2. Calidad de Ganado joven (standar, select, choice, prime)
3. Calidad de Ganado viejo (comercial, de utilidad, para recorte y enlatado)
4. Carne de res, ternera, cerdo, cordero; cortes comunes
5. Vísceras
6. Productos derivados de la carne
7. Embutidos
8. Cocción, preparación y presentación

Unidad 12: Lácteos

1. Importancia
2. Leche; variedades
3. Crema
4. Quesos
5. Elaboración del queso; composición
6. Clasificación
7. Tipos de queso
8. Cocción, preparación y presentación

Unidad 13: Especies y condimentos

1. Importancia y características
2. Especies

3. Condimentos
4. Yervas frescas

Unidad 14: Métodos de conservación

1. Importancia
2. Métodos físicos; espesar, calentar, deshidratar, refrigerar, congelar, filtrar al vacío.
3. Métodos químicos; salar, adobar, acidificar, ahumar, azucarar, conservar en alcohol, grasa y aceite, uso de químicos
4. Métodos de conservación por especias

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda el comportamiento de las sustancias en los organismos vivos y de sus reacciones químicas en las que se basan los procesos vitales, para interpretar las reacciones físicas y químicas, presentes en los alimentos para conservar y prolongar su calidad, la importancia de contar con instalaciones adecuadas y salubres para realizar servicios profesionales.

Evidencia del Desempeño:

El alumno interpretará de manera asertiva reportes de resultados de análisis microbacteriológicos derivado del comportamiento físico químico de los alimentos, así como estará en condiciones de recibir y elaborar reportes de calidad para recepción de mercancía y de análisis de productos terminados.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3	3				9	

Contenido Temático:

Unidad 1: Bromatología

1. Definición.
2. Definición de valor alimenticio.
3. Tipos de alimentos; nutrición.
4. Principios alimenticios.
5. Nutrientes esenciales.
6. Valor nutritivo de proteínas.
7. Minerales y vitaminas.

Unidad 2: Componentes de los alimentos.

1. Agua
2. Hidratos de carbono, lípidos y proteínas; rol en alimentos.
3. Propiedades funcionales relacionadas con su utilización y función en los alimentos.
4. Microcomponentes.

Unidad 3: Análisis de los alimentos

1. Objetivo del análisis.
2. Preparación, toma, almacenamiento y preservación de muestras.
3. Métodos físicos, químicos y biológicos aplicados a los alimentos
4. Interpretación de resultados.

Unidad 4: Alteración de los alimentos

1. Alteraciones físicas, químicas y biológicas (enzimáticas y microbiológicas).
2. Métodos de preservación de alimentos: refrigeración, congelación, pasteurización, deshidratación, etc.
3. Variación de las propiedades funcionales de los componentes de los alimentos por acción del procesamiento.

Unidad 5: Envasado

1. Importancia en la preservación del producto.
2. Preservación química; uso de aditivos.
3. Aditivos intencionales e incidentales.
4. Constituyentes de alimentos no-deseables o potencialmente no-deseables de origen animal y vegetal.
5. Productos de origen microbiano.
6. Legislación alimentaria nacional e internacional.
7. Alimentos alterados y adulterados.
8. Control de alimentos.

Unidad 6: Enzimas

1. Enzimas en el procesamiento de alimentos.
2. Enzimas inmovilizadas.
3. Modificación de alimentos por enzimas endógenas.

Unidad 7: Grasas y aceites

1. Composición química.
2. Valor nutritivo.
3. Características fisicoquímicas: punto de fusión, calor específico, viscosidad, índice de refracción, etc.
4. Otras medidas de utilidad: DSC, NMR. Polimorfismo.
5. Su implicancia en el uso de las grasas.
6. Estabilidad; autoxidación y mecanismos.
7. Oxidación enzimática.
8. Uso de antioxidantes, mecanismos de acción.
9. Tecnología del procesamiento de grasas y aceites.
10. Modificación: hidrogenación e interesterificación.
11. Purificación.
12. Manteca y margarina; procesamiento.
13. Composición química, valor nutritivo.
14. Legislación y análisis.
15. Productos adulterados.

Unidad 8: Carne

1. Estructura del músculo y proteínas.
2. Cambios bioquímicos post-mortem.
3. Efecto de los cambios post-mortem sobre los atributos de calidad de la carne.

4. Valor nutritivo.
5. Preservación de carne: refrigeración, congelación, curado, deshidratación, conservas.
6. Efecto del tratamiento sobre los componentes de la carne.
7. Alteraciones microbiológicas.
8. Análisis y legislación.
9. Pescado, moluscos y mariscos.
10. Composición química, valor nutritivo.

Materia: Enología (19)

Etapa Disciplinar

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda la importancia de la cultura del Vino aplicada en la Gastronomía Mexicana como una de las herramientas del turismo desde el punto de vista cultural, histórico y económico, que le permitan ampliar los conocimientos en criterios para ofrecer un servicio al público, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de cartas de vinos para restaurantes así como realizar maridajes de vinos con platillos; adicionalmente podrá elaborar fichas de cata de vinos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	4	2					6	10

Contenido Temático:

Unidad 1. Antecedentes Históricos del Vino

1. Descripción de Enología.
2. El vino en la Antigüedad
3. Cultura griega
4. Cultura romana; costumbrismo
5. Conquista de México; importancia de las Misiones
6. Prohibición del cultivo de la uva
7. Evolución del vino mexicano
8. Primeras vinícolas mexicanas y evolución.

Unidad 2. Características del Vino

1. Por sus componentes; agua, alcohol, ácidos, poli fenoles, vitaminas y minerales
2. Por las sustancias que dan sabor; dulce, acidez, salado, amargo

Unidad 3: La Uva

1. Viñedo; características
2. Elementos de composición; tierra, clima, humedad.
3. Vitis comun y vitis viniíera
4. Estructura de la uva; taninos, esterres, etc.
5. Clases de uvas; uvas rojas y uvas blancas
6. Principales Uvas Tintas
 - 6.1Merlot
 - 6.2Cabernet Sauvignon
 - 6.3Malbec

- 6.4 Syrah
- 6.5 Pinot Noir
- 6.6 Tempranillo
- 6.7 Grenache
- 6.8 Cabernet Franc
- 6.9 Nebbiolo
- 6.10 Zinfandel

7. Principales Uvas Blancas

- 7.1 Chardonnay
- 7.2 Chenin Blanc
- 7.3 Sauvignon Blanc
- 7.4 Viognier
- 7.5 Semillon

Unidad 4: Proceso de elaboración del Vino

- 1. Vendimia
- 2. Selección de la uva
- 3. Vinos Blanco, Rosado y Tinto; clasificación.
- 4. Proceso de elaboración; despalillado, prensado, extracción del mosto, fermentado, filtrado, reposo, embotellado.
- 5. Métodos artesanales y alta tecnología.
- 6. Proceso de elaboración del vino espumoso; método Champenoise y Charmat.
- 7. La botella y el corcho

Unidad 5: Derivados del Vino

- 1. Aperitivos
- 2. Vino generoso; Oporto y Jerez
- 3. Licores digestivos
- 4. Aguardientes; brandy, cognac, armagnac

Unidad 6: Consejos reguladores del Vino

- 1. Denominación de origen
- 2. NOM

Unidad 7: Países productores y variedades

- 1. Francia
- 2. España
- 3. Italia
- 4. Alemania
- 5. Portugal
- 6. Chile
- 7. Estados Unidos
- 8. Sudáfrica

9. Australia

Unidad 8: Regiones productoras en México y variedades

1. Baja California
2. Coahuila
3. Querétaro
4. Aguascalientes
5. Zacatecas

Unidad 9: Aromas del Vino

1. Bouquet
2. Aroma; clasificación

Unidad 10: Cata del Vino

1. Análisis sensorial; apreciación organoléptica
2. La copa
3. El color de los vinos; aspecto visual
4. El aroma de los vinos; la nariz del vino
5. El sabor de los vinos; sensación en boca
6. Impresión global de un vino; elaboración de notas de cata
7. Identificación de las denominaciones de origen, añadas y calificaciones
8. La botella, la etiqueta, la contra etiqueta, el corcho, la cápsula.

Unidad 10: Servicio del Vino

1. Temperatura del vino
2. Las Copas
3. Orden de los vinos
4. El descorche
5. Elaboración de Carta de vinos

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda el comportamiento de las sustancias en los organismos vivos y de sus reacciones químicas en las que se basan los procesos vitales, para interpretar las reacciones físicas y químicas, presentes en los alimentos para conservar y prolongar su calidad, la importancia de contar con instalaciones adecuadas y salubres para realizar servicios profesionales.

Evidencia del Desempeño:

El alumno interpretará de manera asertiva reportes de resultados de análisis microbacteriológicos derivado del comportamiento físico químico de los alimentos, así como estará en condiciones de recibir y elaborar reportes de calidad para recepción de mercancía y de análisis de productos terminados.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3	3				9	

Contenido Temático:**Unidad 1. Huevo**

1. Estructura y composición de la cáscara, yema y clara.
2. Composición química, valor nutritivo
3. Conservación del huevo entero o sus partes.
4. Consideraciones microbiológicas.
5. Análisis y legislación.

Unidad 2: Leche y derivados.

1. Composición de la leche, valor nutritivo.
2. Fase lipídica y complejo caseínico.
3. Alteraciones y adulteraciones; análisis y legislación.
4. Leche pasteurizada, esterilizada, evaporada, concentrada, en polvo y leches fermentadas; proceso de elaboración.
5. Queso y yogurt; tecnología de elaboración.
6. Composición química y valor nutritivo; alteraciones.
7. Análisis fisicoquímico y microbiológico de la leche fluida y productos lácteos.

Unidad 3: Cereales

1. Trigo; clasificación
2. Composición química y Estructura del grano.
3. Proteínas del germen y del endosperma.
4. Harina y elaboración.
5. Tipificación.

6. Composición química. Alteraciones y adulteraciones.
7. Blanqueadores y mejoradores químicos, análisis.
8. Maíz y arroz; valor nutritivo.
9. Industrialización.
10. Panificación y fundamentos de los procesos de elaboración.
11. Distintos tipos de pan; valor nutritivo.
12. Pastas alimenticias y clasificación.
13. Composición química y valor nutritivo.

Unidad 4: Edulcorantes

1. Distintos tipos de edulcorantes
2. Alimentos ricos en hidratos de carbono.
3. Azúcar de caña y su producción; composición química.
4. Miel de abeja; composición química, valor nutritivo.
5. Dulces, mermeladas y jaleas; elaboración, preservación.
6. Productos derivados: confites, bombones, confituras, etc.
7. Alteraciones y adulteraciones.

Unidad 5: Agua potable.

1. Origen y composición química.
2. Análisis fisicoquímico y bacteriológico.
3. Potabilidad.
4. Bebidas hídricas; clasificación.
5. Composición química.
6. Bebidas alcohólicas y fermentadas.
7. Vino, cerveza y jugos fermentados; elaboración, añejamiento.
8. Composición química.
9. Análisis y legislación.
10. Vinagres. Composición química.
11. Alteraciones y adulteraciones.

Unidad 6: Control de calidad.

1. Objetivos y fundamentos del control de calidad de materias primas y alimentos.
2. Relación entre aspectos sensoriales, de composición, de elaboración y preservación e higiénico-sanitarios con la aceptabilidad del producto.
3. Criterios de calidad.

Unidad 7: Alimentos dietéticos.

1. Definición, clasificación y función.
2. Alimentos modificados en su valor energético, de bajo contenido glucídico, fortificados, enriquecidos, etc.
3. Composición química.
4. Alteraciones y adulteraciones.
5. Legislación

Materia: Control de Costos de Alimentos y Bebidas (22) **Etapa:** Profesional

Competencia: El estudiante identificara y conocerá conceptos y técnicas con los cuales realizara el análisis de las operaciones de alimentos y bebidas en una empresa gastronómica para identificar la eficiencia de la operación y las desviaciones de los resultados, y aplicar el uso de la información contable y el control presupuestal de manera efectiva, ética y responsable.

Evidencia de desempeño: Al finalizar el curso el alumno realizara una demostración practica de análisis de costos y sus procedimientos

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	2		3			7	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

Introducción a los Costos y el Control

1. Definiciones
2. Los Cargos en Costos
3. Los Abonos en Costos
4. Los Controles en la Gastronomía

Unidad II

El Menú

1. Planeación de los Menús de Alimentos
2. Planeación de Cartas de Vinos, Licores y Coctelería
3. Determinación de Necesidades de Insumos y su Estándar de Calidad
4. Las Recetas Estándar y su Costeo
5. I Costo Potencial de Menús y Cartas

Unidad III

El Control del Almacén

1. Técnicas Almacenaje
2. Almacenes
 - 2.1 Alimentos Secos
 - 2.2 Alimentos en Conservación
 - 2.3 Alimentos en Congelación
 - 2.3 Bebidas
 - 2.4 Suministros
3. Control de Máximos y Mínimos
4. Requisiciones
5. Salidas de almacén
6. Reporte de entradas al almacén

Unidad IV

El Control en Producción

1. Estándares de pesos y porciones
2. Determinación de Par Stock
3. Alacenas
4. Cuartos fríos
5. Cuartos de Congelación
6. Rendimientos de Insumos
 - 6.1 Pruebas de rendimientos
 - 6.2 Productos crudos
 - 6.3 Productos cocidos
7. Mermas
 - 7.1 Humedad
 - 7.2 Limpieza
 - 7.3 Desperdicio
 - 7.4 Subutilización del producto

Unidad V

El Control en el Servicio

1. Alacenas (Par Stock)
2. Las Comandas
3. Los Cheques de Servicio
4. Los Cortes de Caja
5. Cierre de turno

Unidad VI

El Control de los Costos

1. Determinación del Costo Diario
 - 1.1 Alimentos
 - 1.2 Bebidas
 - 1.3 Por Centro de Consumo
 - 1.4 General
2. Conciliación Mensual
3. Comparación Presupuestal _____

Unidad VII

Análisis de Operaciones

1. Indicadores Básicos
 - 1.1 Cheque Promedio
 - 1.1.1 Alimentos
 - 1.1.2 Bebidas
 - 1.1.3 Combinado
 - 1.2 Consumo Promedio
 - 1.2.1 Alimentos
 - 1.2.2 Bebidas
 - 1.2.3 Combinado
 - 1.3 Clientes Atendidos
 - 1.3.1 Alimentos
 - 1.3.2 Bebidas

- 1.3.3 Combinado
- 1.4 Porcentaje de Rotación de Mesas
- 1.5 Porcentaje de Ocupación del Aforo
- 1.6 Popularidad de Platos
- 1.7 Porcentaje de Costos de Alimentos
- 1.8 Porcentaje de Costos de Bebidas

Eje de Formación:

Competencia: El alumno comprenderá los fundamentos de la combinación de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas se combinan; manejando de manera practica los insumos necesarios en la industria gastronómica, siempre de manera ética, responsable con el consumo que realicen los clientes

Evidencia de desempeño: Al finalizar el curso el alumno demostrara en una practica como los procesos de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas se combinan; manejando de manera practica los insumos para preparar cócteles internacionales

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	1		46				

Contenidos Temáticos:

Unidad I Introducción

1. Origen
2. Definición
3. Historia

Unidad II

1. Composición
2. Clasificación
 - 2.1. Longs
 - 2.2. Fizz
3. Destilados y Licores
 - 3.1. Bebidas Fermentadas:
 - 3.1.1. Cerveza: (Fermentación de cebada y maíz).
 - 3.1.2. Vinos: Blancos, Rosados, Tintos, Jerez, Oporto, Marsala, Madeira, Málaga, Manzanilla, Champagne (Fermentación de la uva).
 - 3.1.3. Sidra: (Fermentación de Manzana).
4. Bebidas destiladas:
 - 4.1. *Aguardientes*
 - 4.1.1. Armagnac, Cognac y Brandy: (destilación de Vino).
 - 4.1.2. Grappa, Orujo y Pisco: (Destilación de la Uva).
 - 4.1.3. Calvado: (Destilación de manzana).
 - 4.1.4. Whisky Bourbon: (Destilación de raíz y centeno).

- 4.1.5. Whisky Irlandés: (Destilación de centeno, maíz y cebada).
- 4.1.6. Whisky Escocés: (Destilación de cebada, maíz y centeno).
- 4.1.7. Whisky Rye: (Destilación de maíz y centeno).
- 4.1.8. Tequila (Destilación del Agave).
- 4.1.9. Cocuy: (Destilación del maguey-cocuiza).
- 4.1.10. Ron: (Destilación de melaza de caña).
- 4.1.11. Kirsch: (Destilación de cerezas negras).
- 4.1.12. Vodka: (Destilación de granos o cereales).
- 4.1.13. Ginebra: (Destilación de enebro).

4.2. **Bitters:**

- 4.2.1. Cynar: (Destilación de alcachofa).
- 4.2.2. Campari: (Destilación de hierbas aromáticas).
- 4.2.3. Fernet Branca: (Destilación de hierbas y raíces aromáticas).

4.3. **Anisados:**

- 4.3.1. Pernod: (Destilación de anís, ajeno e hinojo).
- 4.3.2. Ricard: (Destilación de anís, ajeno e hinojo).

4.4. **Bebidas Aromáticas:**

- 4.4.1. Anicette: (Se obtiene del anís).
- 4.4.2. Apricot Brandy: (Se obtiene del albaricoque).
- 4.4.3. Chartreuse: (Se obtiene de cilantro y melisa).
- 4.4.4. Benedictine: (Se obtiene de hierbas aromáticas y melisa).
- 4.4.5. Strega: (Se obtiene de naranjas y eucalipto).
- 4.4.6. Sambuca: (Se obtiene del anís).
- 4.4.7. Drambuie: (Se obtiene de Whisky añejo, miel y hierbas aromáticas).
- 4.4.8. Grand Marnier: (Se obtiene de cognac y naranja).
- 4.4.9. Marrasquino: (Se obtiene de cereza y Marraska).
- 4.4.10. Parfait Amour: (Se obtiene de cedrina y limón).
- 4.4.11. Curaçao: (Se obtiene de naranja amarga).
- 4.4.12. Cointreau: (Se obtiene de naranja).
- 4.4.13. Triple Sec: (Se obtiene de naranja).
- 4.4.14. Kahlúa: (Se obtiene de café).
- 4.4.15. Kummel: (Se obtiene de cominos).
- 4.4.16. Cherry Herring: (Se obtiene de cerezas).
- 4.4.17. Cherry Brandy: (Se obtiene de cerezas).
- 4.4.18. Crema de menta: (Se obtiene de hojas de menta).
- 4.4.19. Crema de Cacao: (Se obtiene de cacao).
- 4.4.20. Crema de Cassis: (Se obtiene de cassis).
- 4.4.21. Crema de Bananas: (Se obtiene de banana).
- 4.4.22. Crema de Mandarina: (Se obtiene de mandarina).
- 4.4.23. Crema de Vainilla: (Se obtiene de vainilla).
- 4.4.24. Crema de Ponsiqué: (Se obtiene de ponsiqué).
- 4.4.25. Tía María: (Se obtiene de café).
- 4.4.26. Ponche Crema: (Se obtiene de leche, ron y huevos).
- 4.4.27. Licor de Oro: (Se obtiene de mezcla de cremas y partículas de oro).

Unidad III

Equipamiento

1. Tipos de vasos
2. Decoración y presentación
3. Recetario

Descripción Genérica

Materia Productos Cárnicos **(27)**

Etapa Disciplinaria

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda los principios técnicos de la manipulación, conservación y transformación de los grupos proteínicos carnicos como las carnes; su composición, características, obtención, procesado y conservación, así como de la tecnología de elaboración, propiedades y defectos de los productos cárnicos, la importancia de contar con instalaciones adecuadas y salubres para realizar los procesos de elaboración para su consumo.

Evidencia del Desempeño:

El alumno realizara de manera asertiva, la selección de carnes por tipo de ganado, por tipo de corte y el uso mas adecuado en las cocinas profesionales, forma de conservar su calidad, asi como para el mejor aprovechamiento del ser humano, y estara en condiciones de recibir y elaborar reportes de calidad para recepción de mercancía y de análisis de productos terminados.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3	3				9	

Contenido Temático:

Unidad 1: Carne

1. Clasificación de productos cárnicos.
2. Estructura y ultraestructura del músculo.
3. Composición química del músculo; proteínas musculares no miofibrilares y miofibrilares, contracción muscular.
4. Propiedades de la carne; color, textura y dureza de la carne, aroma y sabor
5. Capacidad de retención de agua de la carne.

Unidad 2: Sacrificio

1. Influencia del transporte,
2. Ayuno y las técnicas de sacrificio sobre la calidad de la carne
3. Importancia de la insensibilización en la calidad del proceso y en el bienestar animal.
4. Tiempo de insensibilización y sangrado
5. Estimulación eléctrica de las canales
6. Relación faenado / calidad microbiológica de la canal
6. Desarrollo normal y anormal del rigor mortis.
7. Maduración de la carne.

Unidad 3:

1. Deshuesado en caliente.
2. Refrigeración y congelación de la carne
3. Curado de la carne.

4. Procesos tecnológicos generales.
5. Productos cárnicos curados crudos.
6. Embutidos crudos y cocidos

Unidad 4: Empaque

1. Empaque de carnes frescas en condición de vacío y de atmósferas modificadas: proceso de maduración
2. enzimología de la maduración y su relación con fenómenos de proteolisis y lipólisis.
3. Materiales y películas para empaque
4. Trazabilidad: herramienta para asegurar la calidad e inocuidad de las carnes
5. Cortes y presentación

Materia: Productos gastronómicos regionales **(32) Etapa:** Disciplinar

Competencia: Que el estudiante conozca e identifique los productos gastronómicos regionales de Baja California y comprenda la base culinaria para su utilización y aplicación en la industria de las diferentes técnicas de preparación, a través de los diversos procesos de elaboración; y el óptimo aprovechamiento de los recursos de manera responsable, comprometida y creativa.

Evidencia de desempeño: El alumno muestre en una presentación audiovisual la variedad de productos gastronómicos regionales.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3			3		9	

Contenidos Temáticos:

Unidad I

Productos de Campo

6. Verduras
7. Hortalizas
8. Cereales
9. Leguminosas
10. Yerbas comestibles y especias
11. Cactáceas (plantas del desierto)
12. Flores comestibles
13. Frutas

Unidad II

Productos de Mar

5. Pescados
 - 5.1 Pelágicos; atún, pez espada, marlin, sardina, anchoa, albacora, peto
 - 5.2 Batipelágicos; bonito
 - 5.3 Demersales; lenguado, merluza, bacalao, guachinango, pargo, mero o cherna, garropa, cabrilla
6. Crustáceos
 - 6.1 Langosta (*Decápodo Palinuridae*)
 - 6.1.1 Langosta roja (*Palinurus interruptus*)
 - 6.1.2 Langosta pinta o del Caribe (*Panulirus argus*)
 - 6.2 Camarón (*Penaeidae*)
 - 6.2.1 Camarón azul (*Penaeus stylirostris*), camarón café (*Penaeus californiensis*)

- 6.2.2 Camarón de cultivo
- 6.3 Camarón de profundidad (*Pandalopsis*)
- 6.4 Cangrejo Centollo (*Eucaridos*)
- 6.5 Jaiba (*Anomuros*)

7. Moluscos

- 7.1 Ostión (*Ostrea lurida*)
- 7.2 Mejillón (*Mytilus californianus*)
- 7.3 Percebes (cirrípedos)
- 7.4 Erizo rojo (*Strongylocentrotus purpuratus*)
- 7.5 Adulón (*Haliotis*)
- 7.6 Caracol (Gasterópodos)
 - 7.6.1 De mar
 - 7.6.2 Babosas de mar
- 7.7 Almeja
 - 7.7.1 Pismo (*Tivela stultorum*)
 - 7.7.2 Chocolate (*Megapitaria aurantraca*)
 - 7.7.3 Blanca (*Rangia flexuosa*)
 - 7.7.4 Garra de león (*Pinna rugosa*)
 - 7.7.5 Catarina (*Astropecten circularis*)
- 7.8 Pulpo (Octópodos)
- 7.9 Calamar (Decápodos)

Unidad III

Productos cárnicos de granja, corral y de caza

- 1. Cárnicos de granja
 - 1.2 Ganado vacuno
 - 1.3 Ganado porcino
 - 1.4 Ganado lanar
- 2. Cárnicos de corral
 - 2.1 Pollo
 - 2.2 Codorniz
 - 2.3 Avestruz
 - 2.4 Perdiz
- 3. Cárnicos de caza
 - 3.2 Venado bura de Isla de Cedros
 - 3.3 Borrego Cimarrón
 - 3.4 Codorniz
 - 3.5 Liebre

Unidad IV

Productos comestibles procesados

- 1. Productos de campo
 - 1.1 Verduras miniatura o gourmet

- 1.2 Piñón
- 1.3 Tomate
- 1.4 Atún, sardina y anchoveta
- 1.5 Aceitunas en salmuera
- 1.6 Salsas
- 1.7 Aceite de olivo
- 1.8 Dátiles

- 2. Cárnicos de corral
 - 2.1 Pollo
 - 2.2 Codorniz
 - 2.3 Avestruz
 - 2.4 Perdiz
 - 2.5 Res
 - 2.5.1 Carne fresca
 - 2.5.1.1 Cortes
 - 2.5.1.2 Embutidos
 - 2.5.2 Carne seca
 - 2.6 Borrego

- 3. Lácteos
 - 3.1 Leche
 - 3.2 Crema
 - 3.3 Queso Real del Castillo

- 4. Huevos
 - 4.1 Gallina
 - 4.2 Codorniz

Descripción Genérica

Materia: Mercadotecnia (33)

Etapa: Disciplinaria

Eje de formación: Teórico – Contextual, Metodológico – Instrumental e Intervención

Competencia: Investigar, **producir** y gestionar

- Aplicar la metodología de la mercadotecnia para promover, con una visión humanista, la satisfacción de necesidades de organizaciones públicas, privadas y grupos sociales

Evidencia de desempeño: **Presentará una estrategia de mercadotecnia**

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	03		01				7	

Contenidos Temáticos

- Antecedentes de la mercadotecnia
- La mercadotecnia y sus aplicaciones
- Orientación administrativa de las organizaciones
- Orientación social de la mercadotecnia
- Comportamiento social y la mercadotecnia
- Plan de mercadotecnia social

Materia: Cocina de Fusión (35)**Etapa Terminal****Competencia:**

Que el estudiante conozca y comprenda la importancia de realizar la preparación, montaje y presentación de un platillo de alta Calidad Culinaria, basado en la mezcla de técnicas de las cocinas diferentes cocinas contemporáneas del mundo con la Mexicana y en particular con la Regional de Baja California, para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de platillos de alto nivel Culinario utilizando la mezcla de técnicas de las cocinas diferentes cocinas contemporáneas del mundo con la Mexicana y en particular con la Regional de Baja California, participando en muestras, festivales y concursos gastronómicos locales y regionales, así como desarrollar cartas comerciales de vinos y alimentos realizando un armónico ensamblaje entre estos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3	3				9	

Contenido Temático:**Unidad 1. Cocina Mediterránea**

1. Concepto e importancia
2. Cocina de Italia
3. Cocina de Ibérica
4. Cocina Francesa
5. Productos comestibles de Europa
6. Técnicas culinarias

Unidad 2: Cocina Contemporánea Mexicana

1. Baja California
2. Antecedentes históricos
3. Usos y costumbres
4. Clima mediterráneo
5. Cocina de la frontera
6. Cocina Peninsular
7. Cocina Baja Med
8. Impulsores de la cocina regional

Unidad 3: Cocina de Baja California

1. Productos del mar
 - 1.1 Langosta
 - 1.2 Camarón

- 1.3 Cangrejos
- 1.4 Erizos
- 1.5 Ostras, ostiones y almejas
- 1.6 Calamar
- 1.7 Pescados pelágicos
- 1.8 Pescados demersales
- 2. Productos de la tierra
 - 2.1 Verduras miniatura
 - 2.2 Hortalizas
 - 2.3 Yerbas aromáticas
- 3. Productos de granja
 - 3.1 Aves
 - 3.2 Borrego
 - 3.3 Res
- 4. Recetas de la cocina Baja Med
- 5. Competencias, Festivales y Muestras

Competencia:

Que el estudiante conozca, comprenda y maneje las bases para preparar alimentos de panificación y repostería; asimismo desarrollara la destreza para organizar y controlar la recepción de alimentos, su almacenamiento, procesamiento hasta la obtención de productos terminados de panadería, galletería, pastelería y confitería, así como realizar el decorado de pastelería, aplicando las normas de higiene y seguridad para lograr un producto de calidad y satisfacer la demanda de servicio.

Evidencia del Desempeño:

El alumno elaborara e interpretará de manera asertiva las recetas estándar de la pastelería y panificación, así elaborarlos; asimismo elaborar reportes de calidad para recepción de mercancía y de análisis de productos terminados.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3	3				9	

Contenido Temático:**Unidad 1. Cereales**

1. Evolución de los cereales, molinería y panadería.
2. El Trigo y sus calidades
3. Composición química del trigo.
4. Enfermedades del trigo.

Unidad 2: Reglamentación Sanitaria y Seguridad

1. Norma Oficial Mexicana; definiciones y denominaciones.
2. Condiciones de los establecimientos, del material y del personal.
3. Manipulaciones permitidas y prohibidas.
4. Envasado, etiquetado y rotulación.
5. Medidas de seguridad

Unidad 3: Materias primas en la Panificación

1. Harinas de panificación; características organolépticas.
2. Composición química de la harina.
3. Harinas especiales; clasificación de las harinas.
4. Valor nutrimental
5. Harina de maíz.
6. Levaduras en panificación; cualidades nutritivas.
7. Tipos de levadura y función de las levaduras.
8. Características de conservación.

9. Efecto de la levadura sobre los azúcares; efectos del pan.
10. Desarrollo fermentativo.
11. Origen de las levaduras.
12. Masas liofilizadas.
13. Criterios de calidad.
14. Masa madre. Tipos de masa madre.
15. Agua en panificación: tipos.
16. Importancia de la molturación; en la panificación.
17. Mejorantes en panificación y aditivos.
18. Sal en panificación:
19. Grasas en panificación y clasificación; estructura química.
20. Procesos en las grasas; propiedades para la panificación.
21. Tipos de grasas
22. El huevo en panificación:
23. Leche; derivados lácteos.
24. Defectos y alteraciones.

Unidad 4: Procesos de panificación

1. Amasado: formación de la masa.
2. Criterios de seguridad con amasadoras.
3. Efecto del ácido ascórbico en el amasado; hidratación de la masa.
4. Métodos de amasado; consistencia de la masa.
5. Cálculo de las temperaturas.
6. Tipos de amasado.
7. Controles en un amasado; sistema de pesaje automático a la amasadora de todos los ingredientes.
8. Boleado y formado.
9. Fermentación; etapas.
10. El origen de la fermentación.
11. Procesos químicos en la fermentación.
12. Fermentación controlada y fermentación aletargada.
13. Greñado: forma de corte y su importancia.
14. El corte de los distintos panes.
15. Cocción: significado de las transmisiones de calor.
16. Tipos de hornos.
17. Productos terminales; Pan de pimentón. Pan integral. Pan candeal. Pan de maíz. Pan de sésamo. Baguette artesana. Chapata. Pan ecológico. Pan de huevo. Barra rústica
18. Análisis sensorial del pan

Unidad 5: Repostería

1. Antecedentes generales
2. Batidos; tipos de batidos
3. Horneado; tipos de horneado
4. Control de temperaturas

5. Masas para repostería; pasta de hojaldre, feite, biscocheria, genovesa, Brioche
6. Rellenos.
7. Agentes gelificantes
8. Almíbares y azúcares cocidos
9. Postres calientes y fríos
10. Trufa, Merengue, espumas.
11. Jarabes y Brillo.
12. Decoración
13. Conservación de repostería

Materia: Teoría del Servicio y Reglas de Etiqueta (37)

Etapa Terminal

Competencia:

Que el alumno identifique las diferentes características de servicio que se ofrecen en los diferentes establecimientos de acuerdo a su calidad, tipo de público, nivel sociocultural, etc., conocer y dominar los tipos de montaje y presentación de eventos, así como conocer y llevar a cabo las normas de urbanidad a seguir para conducirse dentro del área de servicio.

Evidencia de Desempeño: al finalizar el semestre el alumno demostrara en forma practica las clase de servicio y montaje para los diversos servicios que se prepara un salón comedor

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	1		3				5	

Contenido Temático:

1. Elementos para el Servicio
 - 1.1. El menú
 - 1.2. Loza
 - 1.3. Plaqué
 - 1.4. Cristalería
 - 1.5. Blancos
 - 1.6. Mobiliario y equipo
 - 1.7. Mice & Place
2. El montaje y presentación del área de servicio;
 - 2.1. En Cafeterías
 - 2.2. En Restaurante
 - 2.3. En Restaurante de Especialidades
 - 2.4. En Banquetes
3. Los diferentes estilos de Servicio
 - 3.1. Procedimientos
 - 3.1.1. para recibir al comensal
 - 3.1.2. para servir alimentos
 - 3.1.3. para servir bebidas
 - 3.1.4. durante el servicio
 - 3.1.5. para presentar la cuenta
 - 3.1.6. para despedir al cliente
4. La etiqueta
 - 4.1. Presentación personal
 - 4.2. Modales y lenguaje
 - 4.3. Normas de urbanidad

Materia: Cultura Gastronómica de México (40)**Etapa Profesional****Competencia:**

Que el estudiante conozca y comprenda las raíces de la Cultura Gastronómica Mexicana, en su concepción histórica, geográfica y religiosa, así como las costumbres ancestrales que le permitan ampliar los conocimientos en criterios para elaborar alimentos de la cocina mexicana partiendo del costumbrismo popular con sus diferentes técnicas de elaboración y contribuir con su evolución progresiva hasta la conclusión de nuevas propuestas, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de platillos de corte mexicano en cocina, asimismo elaborara recetas estándar.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	Requisito
	3	3					9	

Contenido Temático:**Unidad 1. México prehispánico**

1. Prehistoria
2. Costumbres culinarias en el Imperio Azteca
3. Esencia y presencia del Maíz y el Frijol
4. La tortilla; usos culinarios

Unidad 2: Conquista de México

1. Hernán Cortes y el mestizaje de la cocina
2. Introducción de las Misiones
3. Primeros Mesones del Continente
4. Utensilios de la cocina mexicana
5. Crónica de los mercados
6. El mole

Unidad 3: Geografía Gastronómica de México

1. Cocina regional
2. Bebidas regionales
3. Productos originales de México

Unidad 4: El Pan Mexicano

1. Antecedentes; pan español y pan árabe
2. Influencia de los conventos
3. Pan salado
4. Pan dulce

Unidad 5: Dulces

1. Antecedentes; influencia árabe y española
2. Creaciones originales de México

Unidad 6: El chile

1. Características, origen y composición
2. Variedades; regiones productoras
3. Aplicaciones culinarias
4. Elaboración de salsas

Unidad 7: Herbolaria mexicana

1. Yervas aromáticas
2. Yervas comestibles
3. Yervas curativas

Unidad 8: Chocolate y Café

1. Cacao; origen
2. Chocolate bebida de dioses; importancia en las culturas indígenas.
3. Usos, modalidades y difusión de su cultivo.
4. Internacionalización del Chocolate
5. Aromático Café; propiedades y bondades
6. Origen
7. Plantíos y zonas de mayor producción

Unidad 9: Pulque

1. Vino de los pueblos indígenas
2. Origen, propiedades nutritivas
3. Prohibición del consumo del pulque
4. Usos culinarios

Unidad 10: Costumbrismo gastronómico

1. Tianguis
2. Ferias y fiestas principales
3. Recetarios; importancia
4. Recetario del Cocinero Mexicano
5. Recetario de Cocina Poblana

Unidad 11: Cocina Mexicana

1. Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad
2. Importancia

Materia: Técnicas de Expresión Artística y Maridajes (41) Etapa Profesional

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda la importancia de realizar la preparación, montaje y presentación de un platillo con alta Calidad Culinaria, basado en las corrientes de enseñanza de la cultura Occidental Contemporánea, así como aplicar su conocimiento a la cultura del Vino para cocinar y realizar la perfecta armonía de combinar alimentos con las diferentes clases de vino para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de platillos de alto nivel Culinario utilizando vino de mesa en su elaboración, participando en muestras, festivales y concursos gastronómicos locales y regionales, así como desarrollar cartas comerciales de vinos y alimentos realizando un armónico ensamblaje entre estos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3					6	

Contenido Temático:

Unidad 1. Arte

- 7. Concepto e importancia
- 8. Elementos del arte:
 - 8.1 Estética
 - 8.2 Armonía
 - 8.3 Plástica
 - 8.4 Volumen
- 9. Expresión del Arte:
 - 9.1 Pintura
 - 9.2 Escultura
 - 9.3 Fotografía
 - 9.4 Arquitectura
- 10. Sensibilidad del ser humano:
 - 10.1 Filosofía
 - 10.2 Ética y Lógica
 - 10.3 Los 5 sentidos
 - 10.4 Espiritualidad
- 11. Teoría de las Necesidades
- 12. Nouvelle Cousine y el Arte
- 13. Carácter evolutivo de la cocina
- 14. La Cocina vista como Arte

15. Exponentes actuales en el mundo

Unidad 2: Análisis y equilibrio de un platillo

1. Presentación:
 - 1.1 Apetitoso
 - 1.2 Buen gusto
 - 1.3 Atrayente
 - 1.4 Limpio
 - 1.5 Práctico
 - 1.6 Diseño y equilibrio
2. Proporción:
 - 2.1 Porción no grande,
 - 2.2 Porción no gruesa
 - 2.3 Guarnición integrada
 - 2.4 Decoración funcional
3. Composición:
 - 3.1 Balance nutricional
 - 3.2 Gusto moderno
 - 3.3 Colores vivos
 - 3.4 Sabor fresco y aromático
 - 3.5 Digestivo
 - 3.6 Ligero
 - 3.7 Corte
 - 3.8 Texturas
 - 3.9 Simplicidad y elegancia
4. Preparación correcta
 - 4.1 Preparación básica
 - 4.2 Salsas adecuadas
 - 4.3 Métodos de cocción.
5. Porciones
 - 5.1 Porciones con cortes limpios
 - 5.2 Pescados con cortes hacia arriba
 - 5.3 No sobrecargados
 - 5.4 Estandarizados

Unidad 3: Manejo de Alimentos

1. Cuidado de procesos
2. Aplicación de técnicas y tecnología
3. Control de Temperaturas
4. Sanidad e higiene
5. Limpieza del plato
6. Organización y orden de la mesa de trabajo
 - 6.1 Mise en place
 - 6.2 Aprovechamiento del producto

6.3 Manejo de desperdicios

Unidad 4: Cocina de Autor

1. Productos de temporada
2. Productos regionales
3. Dominio de técnicas
4. Tareas de Investigación
5. Técnica de Deconstrucción
 - 5.1 Espumas
 - 5.2 Gelatinas
 - 5.3 Granizados
6. Taller de ensayo
7. Manejo de recetas

Unidad 5: Maridaje

1. Concepto de Maridaje e importancia
2. Mitos e innovaciones
3. Formas de maridaje
 - 3.1 Complementación
 - 3.2 Contraste
4. Carta de vinos
5. Selección de los vinos; cualidades
6. Selección del platillo; peculiaridades
 - 6.1 Entremeses y botanas
 - 6.2 Pastas
 - 6.3 Carnes Rojas
 - 6.4 Ternera
 - 6.5 Carnero
 - 6.6 Aves, Pescados
 - 6.7 Mariscos
 - 6.8 Postres
7. Elección de las copas y temperaturas
8. Variaciones
 - 8.1 Salsas
 - 8.2 Especias
 - 8.3 Combinaciones entre si
 - 8.4 Por simplicidad
 - 8.5 Por complejidad
9. Equilibrio armónico

Materia: Organización de Banquetes (42)**Etapa: Terminal****Competencia:**

Que el estudiante conozca y comprenda la importancia de realizar la organización, preparación, montaje y servicio de Banquetes de alta Calidad Culinaria, basado en la administración del recurso humano, material, financiera y de mercadotecnia, para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de platillos de alto nivel Culinario utilizando la mezcla de técnicas de las cocinas diferentes cocinas contemporáneas del mundo con la Mexicana y en particular con la Regional de Baja California, participando en muestras, festivales y concursos gastronómicos locales y regionales, así como desarrollar cartas comerciales de vinos y alimentos realizando un armónico ensamblaje entre estos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	2					4	

Contenido Temático:**Unidad 1. Banquete**

- 16. Concepto e importancia
- 17. Planeación de espacios:
 - 17.1 Espacios físicos
 - 17.2 Espacios de cocina
 - 17.3 Espacios de almacenamiento
- 18. Equipo de cocina
- 19. Mobiliario y equipo de comedor
- 20. Equipo de servicio
- 21. Mantelería
- 22. Decoración

Unidad 2: Kit de Banquetes

- 1. Menús y precios de venta
- 2. Servicios propuestos
- 3. Condiciones
- 4. Estándares de servicio
- 5. Plan de negociación
- 6. Pruebas de menú

Unidad 2: Organización y control de Banquetes

9. Tentativa de servicio
10. Orden de servicio
11. Contrato de prestación de servicios
 - a. Aspectos legales
 - b. Instancias administrativas
12. Programa de tiempos y movimientos
 - a. Programa de servicio
 - b. Plantilla
 - c. Brigada
 - d. Funciones y responsabilidades
 - e. Cargas de trabajo
13. Plan de trabajo en cocina
 - a. Planeación de compras
 - b. Anticipación de tareas
 - c. Asignación de tareas a cocina
14. Recetario estándar
 - a. Costeo de recetas
15. Control al almacén y compras
 - a. Requisición al almacén
 - b. Ordenes de compras
 - c. Control de Inventarios
16. Ordenes de servicio a Montajes
17. Ordenes de servicio a Lavandería
18. Ordenes de Servicio a Seguridad
19. Cheques de consumo y facturación
20. Servicios a domicilio
 - a. Reporte de salida de instalaciones
 - b. Reporte de entrada a las instalaciones
21. Requerimientos especiales:
 - a. Equipo audiovisual
 - b. Grupos musicales
 - c. Cargas eléctricas e iluminación

Unidad 3: Servicio

6. Perfil del personal de servicio
7. Tipos de servicio
8. Tipos de montajes
9. Reglamento de servicio
10. Asignación de mesas
11. Procesos de servicio
12. Propinas

Materia: Cocina de Baja California (43)**Etapas Terminal****Competencia:**

Que el estudiante conozca y comprenda la importancia que tiene la Cocina de Baja California en el contexto Geográfico de México, su nueva gastronomía a través de sus productos regionales, técnicas y alianzas con organismos especializados, para ofrecer un servicio profesional al público, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social

Evidencia del Desempeño:

El alumno aplicará sus conocimientos en la elaboración de platillos de alto nivel Culinario utilizando productos regionales con una mezcla de técnicas de las cocinas contemporáneas del mundo y la Mexicana, participando en muestras, festivales y concursos gastronómicos locales y regionales.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	3					6	

Contenido Temático:**Unidad 1. Cocina Baja MED**

- 23. Concepto e importancia
- 24. Técnicas culinarias
- 25. Perfil de la nueva culinaria
 - 25.1 Necesidades de los clientes
 - 25.2 Perfil del nuevo Chef y cocineros
 - 25.3 Filosofía
- 26. Nutrición
- 27. Recetario de la Cocina Baja MED
 - 27.1 Entradas; carpaccios, ceviches, etc.
 - 27.2 Antojitos; tacos de pescado y camarón, etc.
 - 27.3 Ensaladas; verduras, lechugas, tomate, etc
 - 27.4 Sopas y cremas; mariscos, verduras, etc.
 - 27.5 Platos fuertes: langosta, camarones, pescados, carnes, aves.
 - 27.6 Panificación: Chiavata, virote, pan de nopal, etc.
 - 27.7 Postres; dátil, helados, confitería, etc.
 - 27.8 Aderezos y aceites compuestos; vinagres balsámico, aceite de oliva, etc.
- 28. Recetario de Concursos
- 29. Cocina de creatividad

Unidad 2: Posicionamiento de la cocina de Baja California

- 22. Cocina del Estado

- a. Tijuana
 - b. Rosarito
 - c. Ensenada
 - d. Mexicali
 - e. Tecate
- 23. Cocina Peninsular
 - 24. Concursos Estatales y Nacionales
 - 25. Contexto nacional; tendencias
 - 26. Futuro de la cocina de Baja California

Unidad 3: Alianzas institucionales

- 1. Canirac
- 2. Asociación de Chefs de la Baja California
- 3. Vatel Club de México
- 4. Asociación de Vinicultores de Baja California
- 5. Universidad Autónoma de Baja California
- 6. Gobierno del Estado
 - 1.1 Secretaria de Fomento Agropecuario
 - 1.2 Secretaria de Turismo

Competencia:

Que el estudiante conozca y comprenda el diseño y funcionamiento básico del equipo y el manejo adecuado de las instalaciones hidráulicas, sanitarias, eléctricas y de infraestructura, así como aplicar los criterios para establecer un programa de mantenimiento preventivo y correctivo que coadyuve a su óptimo funcionamiento para ofrecer servicios de calidad continua y profesional a los clientes.

Evidencia del Desempeño:

El alumno interpretará de manera asertiva la información contenida en planos de instalaciones y equipamiento así como desarrollará y aplicará programas de mantenimiento y limpieza como métodos preventivos y correctivos.

Distribución	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	Requisito
	2		1			5	

Contenido Temático:

Unidad 1: Diseño de la Infraestructura

1. Conceptualización de la idea; giro de la empresa.
2. Espacio físico; ubicación, orientación, clima, suelo.
3. Definición del proyecto.
4. Criterios aplicados para materiales en la construcción
5. Mantenimiento preventivo y correctivo.
6. Legislación

Unidad 2: Diseño del equipamiento

1. Anteproyecto; lista de necesidades
2. Proyecto de equipamiento
3. Descripción técnica del equipamiento
4. Mantenimiento preventivo y correctivo.

Unidad 3: Iluminación y ventilación

1. Iluminación artificial y natural
2. Criterios establecidos de iluminación
3. Ventilación; concepto.
4. Inyección de aire; aire lavado, aire acondicionado, inyección natural.
5. Ventilación natural
6. Extracción de humos grasos.
7. Criterios para el diseño de ductos y campanas
8. Mantenimiento preventivo y correctivo.
9. Legislación

Unidad 4: Diseño de instalaciones

1. Instalaciones hidráulicas; cisternas y depositos de agua, sistemas de agua suavizadas, osmosis inversa y agua cruda.
2. Instalaciones sanitarias; diseños de trampas de grasas, rejillas de pisos, demanda bioquímica de oxígeno y solidos suspendidos, plantas de tratamiento de aguas residuales como medidas anticontaminantes al drenaje.
3. Instalaciones electricas; en base a las cargas del equipo.
4. Instalaciones de gas; diseño de proyecto en base a las demandas del equipo.
5. Instalaciones de refrigeración; sistemas de refrigeración y congelación, diseño de espacios para camaras.
6. Mantenimiento preventivo y correctivo.
7. Legislación

Unidad 5: Sistema contra incendio

1. Sistemas de detectores contra humo; rociadores, extintores, hidrantes.
2. Rutas de evacuación
3. Planes de contingencia
4. Brigada contra incendios
5. Planes y programas de protección civil.
6. Legislación

Unidad 6: Programa de mantenimiento preventivo y correctivo

1. Inventario de equipo.
2. Programa de mantenimiento
3. Ordenes de trabajo
4. Bitácora de refrigeración, de equipamiento de gas, de fumigación, estudio bacteriologico del agua, controles de aceites de cocina residuales.
4. Presupuestos.

**DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS
POR ETAPA DE FORMACIÓN**

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CRÉDITOS ETAPAS	BÁSICA	DISCIPLINARIA	PROFESIONAL	TOTAL
OBLIGATORIOS	107	110	59	276
OPTATIVOS	9	9	18	36
PRÁCTICA PROFESIONAL			15	15
TOTAL	116	119	92	327

PORCENTAJE ETAPAS	BÁSICA	DISCIPLINARIA	PROFESIONAL	TOTAL
OBLIGATORIOS	32.72%	33.64%	18.04%	84.5%
OPTATIVOS	2.76%	2.76%	5.53%	11.05%
PRÁCTICA PROFESIONAL			4.59%	4.59%
TOTAL	35.47%	36.4%	27.96%	99.53%

Formatos:

FORMATO I.- Problemáticas y competencia(s) general(es)

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

DEPARTAMENTOS DE ACTUALIZACIÓN CURRICULAR Y FORMACIÓN DOCENTE

1. Para el desarrollo de este formato se recomienda considerar los resultados del diagnóstico realizado.

PROBLEMÁTICAS	COMPETENCIA GENERAL	ÁMBITOS
---------------	------------------------	---------

<p>Atender a la demanda Vocativa que se identifica al respecto de la actividad.</p>	<p>Profesionista que partiendo del contexto histórico regional, será competente para conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción y servicio bajo los estándares internacionales de calidad, así como la administración de la industria gastronómica, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social. Con el desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos. Así mismo, será competente para promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional, y contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos.</p>	<p>Local Regional Nacional.</p>
<p>Atender a la demanda laboral que el sector muestra a nivel regional y nacional.</p>		
<p>Preservar, acrecentar y difundir la cultura gastronómica regional y nacional.</p>		

FORMATO 2.- Identificación de competencias específicas

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

DEPARTAMENTOS DE ACTUALIZACIÓN CURRICULAR Y FORMACIÓN DOCENTE

2. Identificación de las competencias específicas que integran cada competencia general.

COMPETENCIA GENERAL	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
---------------------	--------------------------

Profesionista que partiendo del contexto histórico regional, será competente para conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción y servicio bajo los estándares internacionales de calidad, así como la administración de la industria gastronómica, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social. Con el desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos. Así mismo, será competente para promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional, y contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos.

- Conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción
- Conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de servicio
- Aplicar estándares internacionales
- Alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social.
- Desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos.
- Promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional
- Contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos

FORMATO 3.- Análisis de competencias específicas en conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y VINCULACIÓN UNIVERSITARIA

DEPARTAMENTOS DE ACTUALIZACIÓN CURRICULAR Y FORMACIÓN DOCENTE

Competencia General:_ Profesionalista que partiendo del contexto histórico regional, será competente para conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción y servicio bajo los estándares internacionales de calidad, así como la administración de la industria gastronómica, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social. Con el desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos. Así mismo, será competente para promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional, y contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	<i>CONOCIMIENTOS</i> (Saber)	HABILIDADES Y DESTREZAS (Hacer)	ACTITUDES Y VALORES (Ser)
--------------------------	---------------------------------	--	------------------------------

- Conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de producción.
- Conocer, aplicar y desarrollar las diferentes técnicas de servicio
- Aplicar estándares internacionales
- Alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social
- Desarrollo de la sensibilidad artística para crear e innovar platillos.
- Promover y difundir la gastronomía local, regional y nacional
- Contribuir a la integración y acercamiento de los Seres Humanos

- Conocimientos sobre producción, técnicas de producción
- Conocimiento de estándares

- Aplicar las diversas técnicas de servicio
- Aplicar las diversas técnicas de producción.

- Responsabilidad
- Honestidad
- Compromiso social
- Sensibilidad artística
- Contribución a la integración y acercamiento de los seres humanos.

Relación de materias existentes en planes de estudio actuales y que forman parte de esta propuesta. Por ello no se incluyen las descripciones genéricas.

materia gastronomía	Clave	Materia Registrada	carrera
Primer Semestre			
5 Informática	4469	Informática	Lic. Administración de Empresas
Segundo Semestre			
6 Contabilidad I	4474	Introducción a la Contabilidad	Lic. Administración de Empresas
	2141	Contabilidad I	Lic. En Contaduría
* 8 Lengua Extranjera I		Facultad de Idiomas	
9 Comunicación oral y escrita	4448	Comunicación Oral y Escrita	Lic. Administración de Empresas
* 10 Des. De Habilidades del Pensamiento	4821	Desarrollo de Emprendedores	Tronco Común
Tercer Semestre			
* 13. Lengua Extranjera II		Facultad de Idiomas	
17 Ética	2400	Ética	Lic. Administración de Empresas
		Métodos y Procedimientos	Lic. Administración de Empresas
18. Contabilidad II	4460	Contables	Lic. Administración de Empresas
	4590	Contabilidad II	Lic. Informática
Cuarto Semestre			
21. Lengua Extranjera III		Facultad de Idiomas	
23. Relaciones laborales	4477	Relaciones Laborales	Lic. Administración de Empresas
Quinto Semestre			
24. Análisis Financiero	4451	Análisis financiero	Lic. Administración de Empresas
28. Derecho laboral	558	Derecho del Trabajo I	Lic. En Derecho
Sexto Semestre			
30. Derecho mercantil	556	Derecho Mercantil	Lic. En Derecho
31 Antropología social	2182	Antropología Social	Lic. Administración de Empresas
Séptimo Semestre			

Anexo

CURRICULUM VITAE

DATOS GENERALES

NOMBRE:	LEONARDO GONZALEZ RAMIREZ
LUGAR DE ORIGEN:	MEXICO, D. F.
FECHA DE NACIMIENTO:	18 DE MAYO DE 1960
ESTADO CIVIL:	CASADO
TELEFONO PARTICULAR:	CELULAR 171 53 08
TELEFONO OFICINA	175 00 00 EXT. 32
DOMICILIO PARTICULAR:	CALLE ARZUA 106, FRACC. ARCOIRIS ENSENADA, B. CALIFORNIA C. P. 22859

DOCUMENTACION

R. F. C.:	GORL 600518 7V2
CURP	GOLR 600518HDFNMN04
REG. IMSS:	6280601515
CARTILLA DE ELECTOR:	GNRMLN60051809H700
CEDULA PROFESIONAL:	901888
E- MAIL	leito_1960@yahoo.com.mx

FORMACION ACADEMICA Y PROFESIONAL

LICENCIADO EN TURISMO

Carrera profesional realizada en la Escuela Superior de Turismo del IPN ubicada en Miguel Bernard No. 39, Ticomán México, D. F. Título expedido el día 18 de Noviembre de 1983. Miembro de la Generación 1978-1982, en la especialidad de Hotelería, Alimentos y Bebidas.

DIPLOMADO UNIVERSITARIO PARA LA FORMACION DE CHEFS.

Bajo la dirección de la Chef Alicia Gironella D'Angeli: estudios realizados en la Universidad Iberoamericana en México, D. F. Especialidad en alta cocina mexicana e internacional, cursando materias de nutrición, conservación de alimentos, ingeniería sanitaria, ciencia de los cárnicos y otras materias análogas. Miembro de la generación 1989; diploma otorgado por la UIA.

MAESTRIA EN PLANEACION TURISTICA

Estudios realizados en la Escuela Superior de Turismo del IPN, cursando dos de cuatro semestres con materias básicas como economía del turismo, estadística inferencial, inglés técnico, sociología del Turismo; de Febrero a Noviembre de 1990.

Presidente del VATEL CLUB DE MEXICO, A. C. para Baja California / Marzo de 2004.

Fundador y Secretario General de la Asociación de Chefs de la Baja California, A. C. / Marzo 2003 a la fecha.

Consejero de la CANIRAC estatal Enero 2004 a la fecha.

Cofundador del Centro de Desarrollo Gastronómico Integral de las Californias, A. C. / Nov. 2004.

Consultor del Culinary Art School de Tijuana / Agosto de 2004.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

OPERADORA MARINA, S.A. DE C.V.

HOTEL CORAL & MARINA

Teléfono: 1 75 00 00

Carretera Tijuana – Ensenada, Km. 103 No. 3421, Zona Playitas, Ensenada B. C..

Puesto desempeñado: Gerente de Alimentos y Bebidas.

Reportando a: Arq. Roberto Curiel / Presidente y Director General.

Periodo profesional: Junio de 1999 / a la fecha.

Hotel Resort 5 estrellas de Gran Turismo con 147 habitaciones y Marina con 350 slips para embarcaciones de 30 a 70 pies; el mejor de Ensenada y del Estado de Baja California en su tipo.

Principales funciones:

Responsable de la operación de los centros de consumo del Hotel; Restaurante *Antares*, Servicio a Cuartos, Servicio de Bares (*Bar Arrecife, Pool Bar, Discoteque Farallón*); organización y ejecución del Servicio de Banquetes y Eventos Especiales en salones y jardines del Hotel Coral y Marina, y servicios a domicilio (*hasta 1000 personas*); del manejo y control del servicio en Salones para Convenciones y Banquetes; del comedor de empleados; de la Cocina de Producción y Servicio. Del reclutamiento, selección y capacitación del personal con material audiovisual propio. De la redefinición de platillos de carta, especiales del día para desayunos, comidas y cenas; del mejoramiento de servicio de buffets para restaurante y eventos en su composición y presentación. De la revisión e implementación de nuevos platillos del Kit para Banquetes en coordinación estrecha con el Chef Ejecutivo y Ejecutivos de Ventas. Del desarrollo de manuales de calidad para la definición de puestos; estándares de calidad para servicios de carta y buffets, estándares de calidad para compras de materia prima para el manejo de alimentos, bebidas e insumos generales; del desarrollo de procedimientos conforme a las políticas de calidad establecidas por la dirección; de la implementación y desarrollo del programa “H” de sanidad conforme al código sanitario vigente y del complemento del *SERVESAFE*; elaboración, costeo y revisión de recetas estándar; análisis de costos del área de A y B; de la entrega de resultados. Del aseguramiento de la calidad para servicios de Alimentos y Bebidas. Miembro del Comité Ejecutivo.

FUNDACION XOCHITLA A.C.

XOCHITLA RESERVA NATURAL

Teléfono: 895 03 90 - 92

Carretera Circunvalación Cuautitlán-Tepotzotlán s/n, Tepotzotlán, Estado de México.

Puesto desempeñado: Gerente de Operaciones.

Reportando a: Sr. Alfredo Santamaría Chávez / Subdirector de Operaciones.

Periodo profesional: Agosto de 1993 / Septiembre de 1998.

Espacio rodeado por 70 hectáreas de jardines, instalaciones deportivas, Centro de Conferencias hasta 350 personas y Auditorio para Sesiones de trabajo, Convenciones y Banquetes, Restaurante para 456 personas, jardines para eventos especiales y banquetes hasta 10,000 personas; dormitorios, albergue y áreas de acampado; atractivos de diversión y esparcimiento; tiendas “*Tentempié*” y “*Los Recuerdos*”, con venta de artículos comestibles y educativos; vivero, invernadero, producción agrícola y granja demostrativa; estacionamiento para 900 vehículos.

Principales funciones:

Coordinación y dirección de la operación en las áreas de alimentos y bebidas en restaurante, banquetes y eventos especiales; montajes y servicio de buffets tipo campestre; desarrollo de estándares de calidad para servicios de restaurante, banquetes, servicios en salones de conferencias, compras de materia prima; servicios de hospedaje en albergue; coordinación del mantenimiento general de las

instalaciones; de la operación de la lavandería; de la capacitación al personal para A y B; del manejo de atractivos del parque, tiendas y atención a grupos y convenciones; coordinador del área de seguridad para Xochitla y coordinador de Ventas exclusivamente para cuentas de casa.

Puesto desempeñado: Gerente de Alimentos y Bebidas.

Reportando a: Sr. Rafael González Franco de la Peza / Director General.

Periodo profesional: Septiembre de 1998 / Mayo de 1999.

Coordinador del proyecto (*diseño layout y apertura*) para el restaurante “*El Silo*”, de corte mexicano-campirano con un aforo de 456 sillas. Responsable de las fases de planeación, organización, control y ejecución del proyecto en coordinación directa con los prestigiados arquitectos de los despachos de Noldy Shreck, Juan M. Prieto Velhagen e Ignacio Rodríguez; de la supervisión del trabajo de los contratistas de las especialidades acordando tipo de acabados y materiales; del equipamiento de la cocina y comedor en instalaciones hidráulica, sanitaria, eléctrica y de gas, desde su contratación hasta la recepción y operación de los mismos.

Del reclutamiento, selección y capacitación del personal.

De la selección y definición de la oferta de servicios (*carta, sugerencias del día, buffets del restaurante y del kit para el servicio de banquetes*) en coordinación con el Chef Ejecutivo.

Del desarrollo de manuales de calidad para la definición de puestos, estándares de calidad para servicios de carta y buffets, estándares de calidad para compras de materia prima para el manejo de alimentos, bebidas e insumos generales; de los procedimientos conforme a las políticas de calidad establecidas por la alta dirección; del desarrollo del programa “*H*” de sanidad conforme al código sanitario vigente; de la integración y revisión del costeo de las recetas estándar en cocina y bar; de la puesta en marcha y resultados de operación. Del aseguramiento de la calidad de los servicios del área de alimentos y bebidas en cocina de producción y servicio para restaurante, banquetes, eventos especiales, Centro de Conferencias (*salones para sesiones de trabajo y convenciones*), áreas de hospedaje y servicios al público. Miembro de los Comités de Operaciones, de Construcción y Mantenimiento, y de Seguridad e Higiene.

INMOBILIARIA HOTELERA EL PRESIDENTE CHAPULTEPEC, S. A. DE C.V.

HOTEL STOUFFER PRESIDENTE CIUDAD DE MEXICO

Teléfono: 327 77 00

Campos Elíseos 218, Col. Chapultepec Polanco, México, D. F.

Puesto desempeñado: Gerente de Restaurantes.

Reportando a: Sr. Alonso Zapata / Luis Olvera Guzmán / Director de Alimentos y Bebidas.

Periodo profesional: Agosto de 1992 / Mayo de 1993.

Actualmente de la cadena Intercontinental. Hotel 5 estrellas con 700 habitaciones para el turismo de negocios considerado como el mejor de la cadena en la República Mexicana.

Principales funciones:

Coordinar y dirigir las actividades de operación en cuatro centros de consumo; *Frutas y Flores, La Chimenea, Arrecife y El Café*. Responsabilidad en las áreas de atención al público, supervisión en cocinas y áreas de servicio; responsable por cuatro meses del programa de capacitación al personal de alimentos y bebidas; montajes de buffets, atención a grupos, apoyo a las áreas de banquetes, revisión y propuesta de mejoras a cartas. Miembro de los Comités de Operaciones y Capacitación.

EXHACIENDA AQUICALIDENSE, S. A. DE C.V.

RESTAURANTE ANTIGUA HACIENDA DE LA NORIA

Héroe de Nacozari Sur No. 1401, Col. La Salud

Aguascalientes, Aguascalientes.

Puesto desempeñado: Gerente General bajo la escritura notarial 48145.

Reportando a: Sr. Héctor Flores Maldonado / Presidente del Consejo de Administración.

Periodo profesional: Septiembre de 1991 / Julio de 1992.

El restaurante más grande y hermoso del Estado de Aguascalientes y del Bajío. Filial del prestigiado restaurante Antigua Hacienda de Tlalpan, México.

Principales funciones:

Coordinar y dirigir las actividades de administración, operación e información financiera enfocada al incremento de clientes y ventas; del mejoramiento de los resultados de operación, del costo y utilidades; de la optimización de los recursos materiales y financieros; de la implementación de planes y programas específicos de capacitación; de la implementación de sistemas de control dirigidos a la eficientización de los resultados. Responsabilidad de la atención al público; mejoramiento de la calidad del servicio en cocinas, bares y servicio. Entrega de resultados de operación a través de la integración de los estados financieros en coordinación con la Contraloría.

MESONES, S.A. DE C.V.

E INMOBILIARIA PEDRO LUIS OGAZON, S.A. DE C.V.

RESTAURANTE BAR GUAU (Antes Mesón del Perro Andaluz San Angel)

Dirección: Pedro Luis Ogazón 89, Col. San Angel Inn.

Alvaro Obregón, D. F.

Teléfono: 550 75 06 y 548 59 42.

Puesto desempeñado: Gerente General, bajo la escritura notarial No. 82133 Notarias 48 y 145 de ambas empresas.

Reportando a: Ing. Jorge Calderón Gutiérrez / Presidente del Consejo de Administración

Periodo profesional: Febrero de 1987 / Septiembre de 1991.

Principales funciones:

Coordinar y dirigir todas las actividades de administración y operación enfocada básicamente al incremento en ventas, mejoramiento del costo y servicio al público, optimización de los recursos a través de la implementación de planes y programas de capacitación. Administración del Espectáculo Cómico-Político más tradicional del Sur de la Ciudad de México, *las Veladas Político Literarias* de Julián Pastor.

VISA S.A.

RESTAURANTES MESON DEL PERRO ANDALUZ, MARISQUERIA MESÓN DEL PERRO ANDALUZ, TRATTORIA EL PERRO DE ENFRETE Y BAR GUAU.

Domicilio Fiscal: Copenhague 24 piso 2, Col Juárez

Cuauhtémoc, D. F.

Teléfono: 514 74 89 y 533 53 06.

Puesto desempeñado: Gerente de Operaciones.

Reportando a: Fernando Lipkau Echeverría / Presidente del Consejo de Administración

Leonardo Lucio García / Gerente General.

Periodo profesional: Febrero de 1985 / Enero de 1987.

Principales funciones:

Coordinación de 5 unidades de restaurantes y bar en las áreas de servicio, producción, costos, compras, control de inventarios, selección de personal, relaciones públicas, capacitación de la fuerza de ventas.

KINNERET, S.A.

Restaurante Kinneret y Rana Bar.

Dirección: Hamburgo, esq. Génova, Zona Rosa, Col Juárez.

Cuauhtémoc, D. F.

Teléfono: 511 20 73

Puesto desempeñado: Jefe de compras y almacén (alternando con VISA, S. A.).

Reportando a: Fernando Lipkau Echeverría / Presidente del Consejo de Administración

Leonardo Lucio García / Gerente General.

Periodo profesional: Septiembre de 1982 / Diciembre de 1983.

Principales funciones:

Coordinar las áreas de costos, compras y control de inventarios.

VISA, S.A.

Dirección: Copenhague 24 piso 2, Col Juárez

Cuauhtémoc, D. F.

Teléfono: 514 74 89 y 533 53 06.

Puesto desempeñado: Jefe de Operaciones.

Reportando a: Fernando Lipkau Echeverría / Presidente del Consejo de Administración

Leonardo Lucio García / Gerente General.

Periodo profesional: Junio de 1980 / Noviembre de 1984.

Principales funciones:

Auditor de ingresos de unidad, Junio 1980 a Mayo de 1981.

Jefe de compras y almacenes, Mayo de 1981 a Diciembre de 1984.

Jefe de operaciones, coordinando las actividades de compras y control de costos de alimentos y bebidas de Febrero a Diciembre de 1984.

SECRETARIA DE TURISMO

Dirección: Presidente Masarik, Col. Polanco

Miguel Hidalgo, D. F.

Teléfono: 250 01 23.

Puesto desempeñado: Encargado de módulo de información.

Reportando a: Rosabell de Thomas / Coordinadora de Módulos

Periodo profesional: Noviembre de 1978 / Junio de 1979.

Principales funciones:

Desempeñar actividades de auxilio e información turística al público en carreteras troncales al Distrito Federal y en módulos especiales.

ACTIVIDADES EXTRAPROFESIONALES

ABASTUR 2005

Exposición de Abastecedores de Hoteles y Restaurantes de la Industria Turística.

Lugar: Centro Banamex, Cd. de México.

Presidente de Jurado del Concurso de Coctelería Clásica y Flair.

Organizador: Abastur, Amait, Vatel Club de México y Moet Hennessy - Grand Marnier

Periodo: 27 al 30 de Septiembre de 2005

CANIRAC, delegación Ensenada, B. C.

Consejero, Juez de concursos gastronomicos como Festival del Atun, Festival del Hongo, Festival del Pescado y marisco y Festival de Chocolate.

Lugar: Ensenada, Baja California.

Organizador: Canirac, delegación Ensenada Baja California.

Periodo: Abril 2004 a la fecha.

ACTIVIDADES DOCENTES

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA CALIFORNIA

Dirección: Km 103, Carretera Tijuana Ensenada

Tel. 174 40 01

Puesto desempeñado: Colaborador para la creación de la carrera de la Licenciatura en Gastronomía, elaborando el plan de estudios de la propuesta educativa en Gastronomía.

Reportando a: M. en C. Saul Flores / Director de la Facultad en Ciencias Administrativas

Periodo profesional: Septiembre de 2004 a Noviembre de 2005.

CULINARY ART SCHOOL

Dirección: Calle Caracas 15, el Paraíso, Tijuana B. C.

Tel. 621 00 83

Puesto desempeñado: Profesor para la materia de Administración de Alimentos y Bebidas.

Reportando a: Lic. Javier González / Director Técnico.

Periodo profesional: Septiembre a Diciembre de 2004.

Principales funciones:

Profesor de grupo y asesor para el desarrollo jóvenes profesionales de la carrera de Profesional en Arte Culinario Internacional.

UNIVERSIDAD INTERCONTINENTAL.

Dirección: Insurgentes Sur 4135, Tlalpan, D. F.

Tel. 573 85 44.

Puesto desempeñado: Profesor titular de grupo en las materias de Enología y El Servicio de Alimentos y Bebidas; Coordinador del área de Alimentos y Bebidas.

Reportando a: Lic. Santiago Medina / Director de la Facultad de Turismo.

Periodo profesional: Septiembre de 1987 / Junio de 1989.

Principales funciones:

Profesor de grupo y asesor para el desarrollo de tesis profesionales de pasantes de la licenciatura de Dirección de Empresas Turísticas exclusivamente en temas relacionados con Alimentos y Bebidas.

UNIVERSIDAD IBERO AMERICANA.

Plantel Santa Fe, en Alvaro Obregón , D. F..

Puesto desempeñado: Expositor del tema Control de Alimentos y Bebidas en el Diplomado Universitario para la formación de Chefs en cocina mexicana e internacional.

Reportando a: Chef Alicia Gironella de Angelli / Coordinadora del Diplomado.

Periodo profesional: Septiembre / Octubre de 1983.

INSTITUTO DE TURISMO Y COMUNICACION

Plantel Ciudad Satélite, Naucalpan, Estado de México.

Puesto desempeñado: Profesor de la materia de Control de Costos y Compras.

Reportando a: Sr. Francisco Mendoza / Coordinador del Area de Alimentos y Bebidas.

Periodo profesional: Septiembre de 1981 / Enero de 1982.

Principales funciones:

Asesor de la coordinación de Turismo del plantel.

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA (CONALEP)

Plantel Cuautitlán Izcalli, en Cuautitlan Izcalli, Estado de México.

Puesto desempeñado: Profesor titular de grupo.

Reportando a: Lic. Eulogio Castellanos / Coordinador de Area de Alimentos y Bebidas.

Periodo profesional: Septiembre de 1983 / Enero de 1985.

Principales funciones:

Asesor de la coordinación de Turismo del plantel. Profesor titular de las materias de Tecnología y Servicio de Alimentos y Bebidas, y Enología. Expositor de conferencias relacionadas con abastecimientos generales.

OBRAS ESCRITAS

Manual de Organización y Operación para la empresa Exhacienda Aquicalidense, S. A. de C. V.
Septiembre de 1991 a Abril de 1992.

Manual de Operación y Servicio para Restaurantes realizado para el Hotel Stouffer Presidente, Ciudad de México.

Octubre 1992 a Marzo de 1993.

Manuales de Calidad para el manejo de Alimentos y Bebidas de Fundación Xochitla, A. C.
Julio 1995 a Noviembre de 1998.

Manuales de Calidad para el área de Alimentos y Bebidas de Hotelera Marina, S.A. de C.V.
Julio 1999 a Octubre de 2000.

CONFERENCIAS, CURSOS Y SEMINARIOS.

INSTITUTO DE SANIDAD ACUÍCOLA, A .C.

Curso: Manejo higiénico de los alimentos (pescados y mariscos)

Impartido por Ing. A. Oliva Cáceres Martínez

Duración: 12 horas; 23 y 24 de Abril de 2004

LANDEROS Y ASOCIADOS CONSULTORES, S. C.

Seminario Taller: “Desarrollo de habilidades Ejecutivas (técnicas de manejo del personal)”.

Impartido por el Lic. José Landeros González.

Duración 60 horas; Noviembre de 2003.

SECRETARIA DE TURISMO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

“Actualización en operación de sistemas de seguridad en Hoteles”.

Impartido por el Lic. Miguel Alemán.

Duración 15 horas; Marzo de 2003.

CLINICA DE MEDICINA PSICOSOMÁTICA ALETHEA

“Autocontrol del Estrés y ansiedad en el área laboral”.

Impartido por el Psicólogo Joel Sánchez Granados.

Duración 20 horas; Mayo de 2002.

VINOS MONTE XANIC; VINO Y CAPACITACION

“Apreciación sensorial del Vino”.

Impartido por la Ing. Ana María Romero.

Duración 20 horas; Abril de 2002.

VINOS MONTE XANIC; VINO Y CAPACITACION

“La Cultura del Vino II”.

Impartido por la Ing. Ana María Romero.

Duración 20 horas; Julio de 2001.

VINOS MONTE XANIC; VINO Y CAPACITACION

“La Cultura del Vino I”.

Impartido por la Ing. Ana María Romero.

Duración 20 horas; Febrero de 2000.

SECRETARIA DE TURISMO DE BAJA CALIFORNIA.

“Servicio con responsabilidad”.

Impartido por el Químico Ricardo Ocampo

Duración 4 horas; Febrero de 2000.

CANACINTRA, DELEGACION ENSENADA B.C..

“La problemática de las instalaciones inadecuadas en Alimentos y Bebidas”.

Impartido por el Ing. Roberto Quiróz.

Duración 4 horas; Septiembre de 1999.

CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE SAN ANGEL

“Mercadotecnia de servicios restauraneros”.

Impartido por la Q. F. Luz María Arteaga de Guerrero.

Duración 8 horas; Agosto de 1997.

FUNDACION XOCHITLA, A.C.

“Taller vivencial de Creatividad e introducción a la Reingeniería”.
Impartido por el L. A. E. Rodolfo Muñoz Serrano.
Duración 8 horas; Agosto de 1997.

INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION

“Sistemas de aseguramiento de la calidad ISO 9000”
Impartido por la Ing. Bertha Munguía Hernández
Duración 40 horas; Noviembre de 1996.

HOTEL STOUFFER PRESIDENTE.

“THE TIME POWER”
Curso de administración del tiempo efectivo.
Impartido por el especialista Thomas Bradley.
Duración 8 horas; 15 de Febrero de 1993.

“El desarrollo de la supervisión en nuestro Hotel”.
Impartido por la Psicóloga Graciela de Relión Díaz
Duración 24 horas; 10 de Marzo de 1993.

“Procesos de lavado en lavandería”.
Impartido por el Ing. Gerardo Sepúlveda Arias
Duración 6 horas; 4 de Abril de 1993.

BACARDI Y COMPAÑÍA, S.A. DE C. V.

“Curso de coctelería para Barman”
Duración 6 horas; 4 de Febrero de 1993.

UNIVERSIDAD INTERCONTINENTAL, A. C.

“Psicología evolutiva; el proceso, enseñanza y aprendizaje a nivel licenciatura”.
Impartido por la psicóloga Edith Hernández Mayen
Duración 8 horas; Noviembre de 1988.

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES:

“Liderazgo innovador”.
Seminario impartido por el Sr. Fernando del Moral.
Duración 8 horas; 11 de Agosto de 1998.

“Reformas fiscales 1990”.
Impartido por el Sr. Carlos Iturralde Loria
Duración 12 horas; 9 de Enero de 1990.

“Miscelánea Fiscal 1990”.
Impartido por el Sr. Carlos Iturralde Loria
Duración 8 horas; 14 de Marzo de 1990.

“Taller de estrategia de dirección por servicio”.
Impartido por los Sres. Fernando del Moral y José Luis Vergara
Duración 18 horas; 26 de Junio de 1990.

“Técnicas para la conservación y almacenamiento de alimentos”.
Impartido por la Dra. Mercedes Vides Tovar.
Duración 6 horas; 19 de Abril de 1989.

“Mercadotecnia estratégica aplicada a restaurantes”.
Impartido por la Lic. Mónica Balmori.
Duración 18 horas; 19 de Septiembre de 1989.

“Seminario de Coctelería”.
Impartido por el Sr. Roberto Legorreta López.
Duración 12 horas; 28 de Junio de 1988.

“Técnicas para el desarrollo de la productividad en restaurantes”.
Impartido por el C. P.. Ramiro Sains Aguilar.
Duración 12 horas; 18 de Mayo de 1988.

“Planeación Financiera con Enfoque Fiscal, Contable y Administrativo”.
Impartido por el Sr. Carlos Iturralde Loria.
Duración 6 horas; 3 de Septiembre de 1987.

“Elaboración de programas de ventas de restaurantes”.
Impartido por el Sr. Fernando del Moral.
Duración 6 horas; 29 de Marzo de 1985.

JORGE MUNGUÍA Y ASOCIADOS.

“Administración y Operación de Restaurantes II”.
Impartido por el Lic. Jorge Munguía Solís
Duración 24 horas; Noviembre de 1990.

JORGE MUNGUÍA Y ASOCIADOS.

“Administración y Operación de Restaurantes I”.
Impartido por el Lic. Jorge Munguía Solís
Duración 24 horas; Octubre de 1990.

NESTLE Y CIA. S.A.

“El postre helado”
Impartido por el Chef. Wernwe Frischknecht
Duración 6 horas; 5 de Junio de 1987.

CASA PEDRO DOMECCO

“Programa de actualización del ejecutivo gastronómico”
Impartido por los Sres. Julio Michaud y Carlos Barbosa
Duración 18 horas; 1985, 1986.

COELLO Y ASOCIADOS, A. P.

“Teoría del Empresario”
Impartido por el Lic. Luis Felipe Coello

Duración 12 horas; Marzo de 1981.

LOGROS Y RECONOCIMIENTOS

Haber llevado a jóvenes Chefs de la empresa y destacar local, regional y nacional en los siguientes eventos culinarios:

CONCURSO ESTATAL “LAS CONCHAS Y EL VINO NUEVO”.

Ganador del 1er Lugar absoluto en Febrero de 2005.

Ganador del 2do. Lugar en Febrero de 2004.

Concurso a base de bivalvos en combinación de vinos de la región.

Evento organizado por la Asociación de Vinicultores de Baja California, A. C.

FERIA DE LA LANGOSTA Y EL STEAK

Ganador del 1er Lugar absoluto en Octubre de 2004.

Concurso a base de combinación de corte de carne y langosta de la región.

Evento organizado por Canirac delegación Rosarito.

CONCURSO NACIONAL JOVEN CHEF MEXICANO

Ganador del 6to lugar representando a Baja California en 2002.

Ganador absoluto del 1er Lugar representando a Baja California en 2003.

Evento para determinar al mejor Chef Mexicano del país menor de 35 años.

Celebrado en el Instituto Culinario de México, bajo el auspicio la Fundación Ambrosía en la Ciudad de México.

CONCURSO NACIONAL CHEF MEXICANO

Ganador del 1er lugar absoluto representando a la Asociación de Chefs de la Baja California y al Estado de Baja California en 2003.

Evento a beneficio de la Canirac Nacional, para determinar al mejor Chef Mexicano del país en cocina mexicana regional.

Celebrado en el World Trade Center de la Ciudad de México.

FERIA DEL PESCADO, MARISCO Y BEBIDA TROPICAL

Ganador del 2do lugar en 2002 y ganador absoluto en 1989 y 2003

Evento a beneficio de la Canirac

Rosarito B. C.

FERIA DE LA PAELLA

Ganador absoluto durante los años 2001, 2002 y 2003

Evento a beneficio de la Asociación del Cáncer de Baja California, A. C.

Ensenada B. C.

CONCURSO DE PAELLAS

Ganador del 4to lugar durante el año 2002

Ganador absoluto durante el año 2003

Evento organizado por la Asociación de Vinicultores de Baja California, A. C. en el marco de las Fiestas de la Vendimia.

Ensenada B. C.

FESTIVAL DEL HONGO

Ganador absoluto durante los años 2002 y 2003

Evento a beneficio de la Canirac, A. C.

Ensenada B. C.

FERIA DEL PESCADO Y MARISCO

Ganador del 1er lugar absoluto en 2002

Evento a beneficio de la Canirac

Ensenada B. C.

“ANFITRION DISTINGUIDO OVALO AZUL”

Obtención del reconocimiento por la excelencia de su servicio de habitaciones en el Hotel Coral y Marina y por su alto nivel de servicios gastronómicos en el manejo higiénico de sus alimentos; Abril de 2005.

CURRICULUM VITAE

NAME: Juan José Gómez Aguirre **AGE:** 33
MARITAL STATUS: Married **DATE OF BIRTH:** August 14, 1972
BIRTHPLACE: Gdl. Jalisco, México **ADDRESS:** 1447 Ruiz Av., 22800
Ensenada. B.C.
TELEPHONE: (646) 178-0054, (333) 6579811
MOVIL: (646)185-0797

STUDIES MADE AND SUPERIOR EDUCATION:

College degree in Tourism.
Guadalajara University, at the Administrative, Sciences and Economic Division and Enterprise Management center. (August 16, 1991 to May 30, 1995)

Degree in administration of hotels and restaurants.
Cetys University

OTHER MADE STUDIES:

Electrician. Sec. School No. 80. (September of 1984 to June 30, 1987)

Studies in arts, Guadalajara University, (Julio 22, 1987 to June 30, 1988)

SEMINARIES RECEIVED:

- Second seminary on technology and computer science, Connectivity and Interoperability. LATINET, in the tutorial; Introduction to protocol TCP/IP.
- Second seminary on technology and computer science, LATINET with the subject; Connectivity and Interoperability.
- Foreign language seminary with the subject; The language education in the official system.
- Third international seminary around the reading promotion, with the subject; "the literature promotion in mass media".
- Hygiene programs and official health norms for the implementation and pursuit of the "H" government distinguishing
- Food and Beverage Management Development Program.
- Corporate Trainee Program.
- Implementation and pursuit of system "H.A.C.C.P."(Analysis of Risk and Control of Tactically important points), course.
- Artistic gelatin molding course.
- Mexican grapes seminarie.
- The wine culture I,II,III.
- The wine sensorial appreciation.
- Mexican enology course.
- Total quality systems (ISO9000, 9001 and 9004).

LABOR EXPERIENCE

- Executive Chef at Punta Morro Boutique Resort
Address; 106 km Tijuana-Ensenada Highway, Ensenada, Baja Cal.
Phone; (646) 178- 35-07 ext. 42
July 11 1997 to August 29 2004.
- Food and Beverage Manager at Buenaventura Hotels .
Address; 2699 Francisco M. Ascencio Av., Pto. Vallarta, Jalisco.
Phone; (322) 224-66-67
August 20 1995 to July 07 1997.
- Corporative Trainee and chef of cuisine in the Hyatt Regency Guadalajara.
Address; Lopez Mateos South and Moctezuma Av.
Phone; (33) 3678-1234 and 3678-1210 ext. 7360
August 26 1990 to July 30 1995.

FREE LANCE PROJECTS

- Corporative Chef for Majestic Group, operation division
Address; 192 Freemont Av., Rocky Point, Sonora.
Phone; (638) 383-8658
June 19 2004 to September 02 2005

I had the responsibility with this company of the layout, opening and running of new projects such as 4 restaurants, 1 cinema and two hotels, one of them is sponsored by Marriot Co.

- Certified Chef Sommelier at Baron Balch'e winery.
Address; 11 km. El porvenir country, Guadalupe Valley, Ensenada, Baja Cal.
Phone; (646) 111-1456
Nov. 2000 to August 29 2004.
- Executive Chef in Charro Holiday & Country. ITT
Address; 125 Via Vittorio Veneto, Rome Italy.
Phone; (39) (6) 435- 4708
February 26 of 1996 to May 10 of 1996.

I was in charge of creating a Mexican menu that alike the European market and to train the people how to make them.

LABOR REFERENCES

JEORG SEENE: DIRECTOR CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS, HYATT INTERNATIONAL, CO.
PHONE (312) 280-2222
ADDRESS; 800 NORTH MICHIGAN AVE. 60611
CHICAGO, ILLINOIS.

TRACY DARICHUK: HUMAN RESOURCES CONSULTANT "PEOPLE TEAM".
PHONE. (403) 290-6262
ADDRESS; 801 SEVENTH AVE. S.W. 2535
CALGARY, ALBERTA, CANADA.

LIC. FERNANDA GEMBE: GERENTE DE PROYECTOS DEL HOTELITO DESCONOCIDO.
PHONE; (329) 22851-09
ADDRESS; LA CRUZ DE LORETO EN EL MUNICIPIO DE TOMATLAN S/N, PUERTO VALLARTA,
JALISCO.

LETICIA LOPEZ: GERENTE CORPORATIVO DE RECURSOS HUMANOS DE LOS HOTELES BUENAVENTURA.
PHONE; (322) 2237-337
ADDRESS; AV. MEXICO 1301 C.P. 48350
PUERTO VALLARTA, JALISCO.

SAUL FLORES: CONTRALOR DEL HOTEL PUNTA MORRO RESORT.
PHONE; (646) 178-35-07 ext. 48
ADDRESS; CARRETERA TIJUANA-ENSENADA KM. 106
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA NORTE.

JUAN RIOS DIRECTOR GENERAL DE LAS BODEDAS DE BARON BALCH'E.
PHONE; (646) 111-1456
ADDRESS; EJIDO EL PORVENIR KM. 11, VALLE DE GUADALUPE
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA NORTE.

Calle Salamanca # 24010-A, Frac. Villas del Real,

Tijuana, B.C. México
01664 6619409
Nextel; 152*16649*10

Juan Manuel Lugo Solis

OBJETIVO

Aplicar mis conocimientos y destrezas culinarias, así como la experiencia adquirida en posiciones ejecutivas de supervisión con potencial de crecimiento y espacio para la creatividad.

EDUCACION

PROFESIONAL
INSTITUTO TECNOLOGICO DEL MAR
1989- 1994 Mazatlán Sinaloa.
Carrera en Ingeniería/ Título profesional.

CURSOS Y TALLERES

MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS.
CURSO EN GASTRONOMIA FRANCESA.
PROGRAMACION NEUROLINGUISTICA.
PROGRAMACION EN LENGUAJE "C".
CURSO DE SINERGIA GERENCIAL.
FORMACION DE INSTRUCTORES.
CONTROL DE SANIDAD.
CONTROL DE COSTOS.

DATOS PERSONALES

Casado, tres hijos

EXPERIENCIA PROFESIONAL

HOTEL FESTIVAL PLAZA

Rosarito Baja California.
TEL. (661) 6122950 Ext. 178

1997 a la fecha

CHEF EJECUTIVO.

Reestructuración de recetas y menú, control de costos, rediseño de cocinas,

banquetes internos hasta 250(capacidad del centro de convenciones) y externos hasta 1800 pax etc.

Dentro del complejo se incluyen:

- ❖ PORTO FINO. Restaurante de comida italiana el cual tuvimos la fortuna de la apertura en febrero 12 del 2000, planeacion del menú, entrenamiento del personal, etc.
 - ❖ EL PATIO. Restaurante de comida mexicana.
 - ❖ CATERING. Dentro del marco de la laguna salada, el llevar la responsabilidad cabo la cena de gala en el Evento "Pavaroti sin Fronteras", 1200 personas. octubre del 2003.
-

HOTEL CAMINO REAL

1996 a Marzo 1997

Tijuana baja california

CHEF DE COCINA FRIA Y BANQUETES

Planeacion y preparaci3n de banquetes hasta 1500 pax

Diseño de figuras de mantequilla, hielo, grenetina, tallado de frutas etc.

Elaboraci3n diaria de todo el mise and place del 3rea fría del restaurante

azulejos.Decoraci3n de todo buffet.Apertura e inauguraci3n del hotel en septiembre 96.

RESTAURAT MANAHATAN

1996

La Jolla, San Diego California

BISTRO CHEF

Oversaw exhibition line, food preparation, cooks and portion control.

HOTEL OASIS RESORT

Julio 1995 a abril 1996

Tijuana baja California

Carretera escénica entre caseta de playas

De Tijuana y rosarito.

GERENTE GENERAL: lic. Jorge Argandoña

CHEF EJECUTIVO

Planeacion y diseño de cocinas, menus, entrenamiento del personal,
Costos.

Apertura de los restaurantes EL CAMELLO, LA PERLA E INAUGURACION DEL
CENTRO DE CONVENCIONES SAHARA PALACE capacidad para 1000 pax.

HOTEL SUITES LAS PALMAS

1994 a julio 1995

Mazatlán Sinaloa

Gerente de alimentos y bebidas: Sr.Vidal Almaral Osuna.

CHEF EJECUTIVO

Reestructuración de menús, operación de los restaurantes THE LOBSTER TRAP y
snack bar CRABS, planeacion de banquetes hasta 500 pax.

HOTEL HOLIDAY INN MAZATLAN

1989 a 1994

Posadas de México.

Mazatlán Sinaloa

Chef Ejecutivo: Sr. Francisco meza

DESEMPEÑE VARIOS PUESTOS:

Empecé como **cocinero A** de líneas caliente y fría, posteriormente como **chef de especialidades** y el último año como **encargado de cocina**. En este lapso de tiempo fue cuando me concentre en mis estudios profesionales sin descuidar por supuesto el área laboral.

HOTEL HOLIDAY INN MEXICALI

1985 a 1989

Posadas de México

Mexicali baja California

Gerente de alimentos y bebidas: Sr.pedro Gintera

Chef ejecutivo: Sr. Fidel torres

Aquí es donde comienza mi aventura gastronomica donde ingreso a trabajar como lavaplatos, e inmediatamente paso a ser **FLOOR STEWARD**

Para después trabajar como **AYUDANTE DE COCINA**, se me comenzó a capacitar en las diferentes áreas, carnicería, pastelería, líneas caliente y fría, especialidades, área del buffet desayuno diario (huevero), preparación de salsas, banquetes etc.

Termine siendo en esta empresa en un lapso de 2 años lo que se conoce como un **COCINERO A.**

REFERENCIAS

Sr. Vidal almaral osuna

Telef. (664)- 645 - 11 - 96

Ing. Carlos Fco. Contreras navarro

Telef. (661)- 61- 229 - 50 Ext. 163

c.p. Oscar Arturo Orihuela Moreno

Telef. (664)- 628 - 7851

(664)- 972 - 4009

CURRÍCULUM

DATOS GENERALES

NOMBRE:	J. ANTONIO SANTOYO GARCIA
LUGAR DE ORIGEN:	GRULLO, JALISCO
FECHA DE NACIMIENTO:	17 DE ENERO 1968
ESTADO CIVIL:	CASADO
TELEFONO PARTICULAR:	01 661 61 308 33
TELEFONO DE OFICINA:	175 90 49
DOMICILIO PARTICULAR:	CALLE GUANAJUATO No. 616 COL. CONSTITUCIÓN ROSARITO, BAJA CALIFORNIA
R.F.C.	SAGA 680117EUO
REG. IMSS	21866
E-MAIL	chef_santoyo@hotmail.com

FORMACION ACADEMICA Y PROFESIONAL

CENTRO DE CAPACITACION PROFESIONAL

-Bachillerato realizado en Turismo con estudios concluidos el Centro de Capacitación Profesional, clave 875-A perteneciente al sistema de escuelas incorporadas a la SEP Tijuana, Zona Río constancia expedida el día 15 de Julio de 1989.

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

Licenciatura en Gastronomía, estudios realizados en el Instituto Culinario de México en Teuzitlan, Puebla. Especialidad en alta cocina mexicana e Internacional Miembro de la Generación 1992 a 1994 Carrera inconclusa.

Miembro y Fundador de la Asociación de Chefs de la California

EXPERIENCIA PROFESIONAL

RESTAURANTE- BAR EL OLIVO

Cocina Dfusión

Teléfono: 175 90 49

Km. 106 .5 Carretera Tijuana Ensenada No. 7-a

El Sauzal, de Rodríguez
Ensenada, Baja California
- Propietario

OPERADORA MARINA, S.A., DE C.V.

HOTEL CORAL & MARINA

Teléfono: 175 00 00

Carretera Tijuana Ensenada. Km. 103 No. 3421..

Zona Playitas, Ensenada, B.C.

Puesto desempeñado: Chef Ejecutivo

Reportando a: lic. Leonardo González/ Gerente Alimentos y Bebidas

Arq. Roberto Curiel / Presidente y Director General

Periodo Profesional: Marzo de 1997 al 2004.

Hotel Resort 5 Estrellas de Gran Turismo con 147 Habitaciones y Marina con 350 slips para embarcaciones de 30 a 70 pies; el mejor de Ensenada y del Estado de Baja California en su tipo.

Principales Funciones:

Responsable de la Operación de cocina para servicios en centros de consumo del Hotel; Cafetería

Antares, Servicio a Cuarto, Servicio de Bares (Arrecife, Pool bar., Discote qué Farallón); Organización y ejecución del Servicio de Banquetes y Eventos Especiales en Salones, Jardines y eventualmente a domicilio; del comedor de empleados; de la cocina de Producción y Servicio.

Del reclutamiento, selección y capacitación del personal de cocina y comedor con material audiovisual de la empresa. De la redefinición de platillos de carta, especiales del día para desayunos, comidas y cenas; del mejoramiento de servicios de buffet para restaurantes y eventos en su composición y presentación. De la revisión e implementación de nuevos platillos del Kit para Banquetes en coordinación estrecha con la Gerencia de A y B Ejecutivos de Ventas.

Del desarrollo de manuales de calidad para la definición de puestos; estándares de calidad para servicios de carta y buffet, estándares de calidad para compras de materia prima para el manejo de alimentos , bebidas e insumos generales; del desarrollo de procedimientos conforme a las políticas de calidad establecidas por la dirección; de la implementación y desarrollo del programa "H" de sanidad conforme al código sanitario vigente; elaboración y mantenimiento de recetas estándar; análisis de costos de alimentos ; de la entrega de resultados. Del aseguramiento de la calidad para servicios de alimentos en producción y servicio, Restaurante, Banquetes, Eventos Especiales y Servicios a Grupos y Convenciones.

GRUPO SITUR

HOTEL PLAZA LAS GLORIAS, TIJUANA

Teléfono: 88 72 00 / 88 72 23

Boulevard Agua Caliente No. 11553, Ap. Postal 3530, C.P.22000, Tijuana, B.C.

Puesto desempeñado: Chef Ejecutivo.

Reportando a: Carlos Maldonado / Gerente General

Ernesto Esparza Souza /Gerente de Alimentos y Bebidas.

Periodo Profesional: Diciembre de 1994 / Enero 1997.

Hotel 4 Estrellas con 200 Habitaciones, Para el Turismo de Negocios.

Principales Funciones:

Responsable de la operación de las cocinas para servicios de la Cafetería y el Restaurante de alta cocina Mexicana Barenka, Servicios a Cuartos, Servicios de bar, organización y ejecución del Servicio de Banquetes para 900 personas y Eventos Especiales en salones; del comedor de empleados; de la Cocina de Producción y Servicios. Del reclutamiento, selección y capacitación del personal de cocina y comedor. Del control de calidad de platillos de carta, especiales de día para comidas y cenas; del mejoramiento de servicios de buffets para el restaurante y eventos en su composición y presentación. De la revisión e implementación de nuevos platillos del Kit para Banquetes en coordinación estrecha con la Gerencia de A y B , y personal de Ventas.

De la ejecución de los manuales de calidad para servicios de carta y buffets, estándares de calidad para compras de materia prima para el manejo de alimentos; de la ejecución de procedimientos conforme a las políticas de calidad establecidas por la dirección; elaboración y mantenimiento de recetas estándar. Del aseguramiento de la calidad para servicios de alimentos en producción y servicio, restaurantes, banquetes y servicios a grupos y convenciones.

HOTEL KONA KAI, CONTINENTAL PLAZA

Teléfono: 619 221 8000

Shelter Island drive, No. 1551, San Diego California, 92106, 3102

Puesto desempeñado: Subchef

Reportando a: Sr. Larry Banares / C.E.C.

Periodo profesional: Febrero de 1991 / Noviembre de 1992.

Hotel 5 Diamantes con 145 Habitaciones, Marina Resort y Spa.

Principales funciones:

Auxiliar del Chef Ejecutivo en la organización de horarios, roles de descansos, listas de pedidos, inventarios de almacenes, elaboración de menús para eventos y restaurante Góndola; de la operación y control de; la línea de cocina a la minuta para restaurante,

servicio de plata.

HOTEL ROSARITO BEACH

Boulevard Benito Juárez, Playas de Rosarito

Rosarito, B. C.

Teléfono. 91 01 661 211 06

Puesto desempeñado: Subchef.

Reportando a: Sr. Carlos Montañés / chef Ejecutivo

Periodo Profesional: Marzo de 1988 / Agosto de 1990.

Hotel 3 Estrellas con 188 habitaciones, Resort y Spa.

Principales Funciones:

Auxiliar del Chef Ejecutivo en la organización de horarios, roles de descanso, pedidos inventarios de almacenes, elaboración de menús para eventos y restaurantes Chaberts; operación y control de la cocina con servicios a la minuta para restaurantes, servicios a Cuartos, de bar, Banquetes y eventos especiales y de las Noches Tema.

LA TOUR DE FRANCE

Dirección: Gobernador Ibarra No. 252

Col América, Tijuana, Baja California.

Teléfono: 81 75 42

Puesto desempeñado: Subchef.

Reportando a: Martín Sanromán / Chef Propietario.

Periodo Profesional: Abril de 1986 / Agosto de 1997.

Restaurante de Especialidades en alta cocina francesa.

Principales Funciones:

Responsable de la cocina caliente, de la elaboración de los especiales del día y de los paquetes de menús especiales para ejecutivos y servicios especializados a domicilio.

RECONOCIMIENTOS

FERIA DE LA PAELLA

Ganador absoluto durante los años 2001, 2002 y 2003

Evento a beneficio de la Asociación del Cáncer de Baja California, A. C.

Ensenada B. C.

FESTIVAL DE LA PAELLA

Ganador absoluto durante el año 2003.
Organizador; Asociación de Vinicultores de Baja California, A. C.
Ensenada B. C.

FESTIVAL DEL HONGO

Ganador absoluto durante los años 2002, 2003 y 2005.
Organizador: Canirac, A. C.
Ensenada B. C.

FERIA DEL PESCADO, MARISCO Y BEBIDA TROPICAL

Ganador del 2do lugar en 2002 y ganador absoluto en 1989 y 2003
Organizador: Canirac, A. C.
Rosarito B. C.

FERIA DEL PESCADO Y MARISCO

Ganador del 1er lugar absoluto en 2002
Organizador: Canirac, A. C.
Ensenada B. C.

CONCURSO NACIONAL CHEF MEXICANO

Ganador del 1er lugar absoluto representando a la Asociación de Chefs de la Baja California y al Estado de Baja California en 2003.
Organizador: Canirac, A. C. Nacional, para determinar al mejor Chef Mexicano del país en cocina mexicana regional.
Celebrado en el World Trade Center de la Ciudad de México.

CONCURSO NACIONAL JOVEN CHEF MEXICANO

Ganador del 1er lugar absoluto representando a la Asociación de Chefs de la Baja California y al Estado de Baja California en 2003.
Evento para determinar al mejor Chef Mexicano menor de 35 años.
Organiza el Instituto Culinario de México, bajo el auspicio la Fundación Ambrosía en la Ciudad de México y de la Sria. de Turismo Federal.

JESUS MANUEL GARCIA VALDIVIA

CURRICULUM VITAE

Noviembre de 2005

DATOS PERSONALES

Nombre: Jesús Manuel García Valdivia
Domicilio: Calle Lago Huarina # 319,
Fraccionamiento Valle Dorado

Ensenada B.C. C.P. 22890

Teléfono Particular: 01 (646) 173 9478

Fecha de nacimiento: 06 de Junio de 1956

Lugar de nacimiento: México, Distrito Federal.

Estado Civil: Casado

Nombre de la Esposa: Maria Cristina Castillo Arizmendi

Nombre y edad de los Hijos: Luis Manuel García Castillo 23 Años
Isaac Jesús García Castillo 20 Años

R.F.C.: GAVJ560608-U33

CURP: GAVJ560608HDFRLS01

Registro IMSS 11-75-56-6030-2

Cedula Profesional: 3541298

Cartilla SMN: 9464850 (Liberada)

Licencia de Manejo: Chofer "C" #310052901 de BC

e-mail: jesus_manuelgarcia@hotmail.com

PREPARACIÓN ACADEMICA

Profesional: Instituto Politécnico Nacional, Escuela Superior de Turismo
Delegación Gustavo A. Madero,
México, D.F.
1978 – 1982
Titulado

Tesis: Modelo Operativo Administrativo Para Incrementar La Productividad
De Una Empresa Hotelera.

Media Superior: Colegio de Bachilleres Plantel # 2,
Delegación Gustavo A. Madero,

México, D.F.
1975 – 1978
Certificado

Media: Escuela Secundaria Federal # 74
Delegación Gustavo A. Madero
México, D.F.
1968 – 1972
Certificado

Elemental: Escuela Primaria Guadalupe de Tulpetlac
Tulpetlac, Estado de México
1962 - 1968
Certificado

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: Hotelera Bajamar S.A. de C.V.
Propiedad: “Bajamar” Ocean front Golf Resort
Domicilio: Km. 77.5 Carr. Escénica Tijuana Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22760
Puesto: Gerente División Cuartos
Periodo: Mayo 2003 - Actualmente
Jefe Inmediato: Li.c Rubén Rodríguez Ramirez
Teléfono: 01 (646) 155 0151

Empresa: Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Propiedad: “Hotel La Pinta Loreto”

Domicilio: "Hotel La Pinta Cataviña"
Floresta y Bucaneros # 92, Fraccionamiento Playa Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente
Periodo: Diciembre 2000 - Abril 2003
Jefe Inmediato: Sr. Arturo Perzabal Tovar
Teléfono: 01 (646) 176 2601

Empresa: Moteles de California S.A. de C.V.
Propiedad: "Hotel Posada El Rey Sol" (Antes Travelodge)
Domicilio: Blancarte y Calle Primera
Zona Centro
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente de Operaciones
Periodo: Agosto 1998 - Noviembre 2000
Jefe Inmediato: Arq. Jean Loup Bitterlin Gefroy
Teléfono: 01 (646) 178 1601

Empresa: Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Propiedad: "Hotel La Pinta Ensenada"
"Hotel La Pinta Cataviña"
"Hotel La Pinta Loreto"
"Hotel La Pinta San Quintin"
Domicilio: Floresta y Bucaneros # 92
Fraccionamiento Playa Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente de Hotel
Periodo: Agosto 1992 – Agosto 1998
Jefe Inmediato: Sr. Arturo Perzabal Tovar
Teléfono: 01 (646) 176 2601

Empresa: Pacific China express Inc.
Propiedad: "China Express Restaurant"
Domicilio: Ste 560, 416 W. San Isidro Blvd..
San Isidro, Ca. U.S.A.
Puesto: Asistente del Presidente
Periodo: Junio 1991 – Agosto 1992
Jefe Inmediato: Sr. Antonio Sujo
Teléfono: 01 646 178 6844

Empresa: INSUMEX
Propiedad: Insumos Mexicanos Soc. Coop. Familiar
Domicilio: Lago Ladoga # 22, Fracc. Valle Dorado
Ensenada, B.C.
Puesto: Copropietario

Periodo: Marzo 1991 – Agosto 1992

Empresa: Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados
Sección Ensenada

Domicilio: Calle Tercera # 451 Altos 6 Zona Centro
Ensenada B.C.

Puesto: Director

Periodo: Abril 1987 - Diciembre 1991

Jefe Inmediato: Reportaba a un Consejo Directivo que se elige cada año

Teléfono: 01 646 174 0448

Empresa: Hotelera El Cid de B.C. S.A. de C.V.

Propiedad: Hotel El Cid

Domicilio: Av. López Mateos # 993, Zona Centro
Ensenada, B.C.

Puesto: Gerente

Periodo: Noviembre 1985 – Agosto 1989

Jefe Inmediato: Lic. José Luis Rendón Beltrán

Teléfono: 01 646 178 2401

Empresa: Instituto Literario y de Estudios Superiores de Campeche

Domicilio: Calle 10 # 11

Puesto: Asesor Técnico de Carrera

Periodo: Mayo 1985 – Noviembre 1985

Jefe Inmediato: Lic. Rigoberto Hernández

Empresa: Providencial de Hoteles S.A.

Propiedad: “Hotel Suites del Parque”

Domicilio: Dakota # 155, Col Nápoles
México D.F.

Puesto: Jefe de Compras y Almacén

Periodo: Abril 1984 – Octubre 1984

Puesto: Sub-contador

Periodo: Octubre 1984 – Mayo 1985

Jefe Inmediato: Lic. Hiram Castro Alamilla

Empresa: El Mariachi Restaurant

Domicilio: 650 N. Tustin Av.

Puesto: Hostess

Periodo: Junio 1983 – Octubre 1984

Jefe Inmediato: Elvira Reed

Empresa: Westin Hotels
Propiedad: Hotel Galería Plaza
Domicilio: Hamburgo # 192
Puesto: Cajero Departamental
Periodo: Agosto 1982 - Mayo 1983
Jefe Inmediato: Sr. Roberto Cruz Godinez

Empresa: Secretaria de Salubridad y Asistencia
Propiedad: Gerencia General de Farmacias
Domicilio: Melchor Ocampo # 155
México, D.F.
Puesto: Jefe "L" de Servicios Federales (Auditor Interno)
Periodo: Febrero 1980 – Agosto 1982
Jefe Inmediato: C.P. Blanca Estela Garrido Bello

Empresa: Aceros Tepeyac S.A.
Domicilio: Tulpetlac, Estado de México
Puesto: Auxiliar de Costos
Periodo: Febrero 1979 – Febrero 1980
Jefe Inmediato: Sr. Pedro López

Empresa: Restaurante Cortijo La Morena
Domicilio: Texcoco, Estado de México
Puesto: Mesero
Periodo: Marzo 1972 – Marzo 1976
Jefe Inmediato: Sr. José Villafaña

ACTIVIDADES ACADEMICAS

Seminario: “Método para identificar, resolver y controlar problemas de productividad en las empresas”
Unidad Interdisciplinaria De Ingeniería Ciencias Sociales Y Administrativas
Centro de Educación Continua, Tijuana UPIICSA IPN
Fecha: Noviembre 1999 – Enero 2000

Diplomado: “Desarrollo Gerencial Hotelero”
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Toluca
Fecha: Marzo – Septiembre de 1999

Curso: “Dale Carnegie”
Dale Carnegie Training

Fecha: Febrero – Mayo 1999

Seminario: “Orientation School”
Travelodge Hotels Inc.

Fecha: Enero – Febrero 1999

Seminario: “Taller Planeación Estratégica”
Landeros y Asociados Consultores S.C.

Fecha: Enero 17 al 22 de 1999

Curso: “Desarrollo Personal”
Secretaria de Turismo del Estado de Baja California

Fecha: Mayo 22 de 1998

Seminario: “Sistema de Computo Hotelvision”
Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.

Fecha: Marzo 1998

Diplomado: “Alta Dirección”
Centro de Enseñanza Técnica y Superior, Campus Ensenada

Fecha: Septiembre 1997 – Enero 1998

Curso: “El ABC de las Finanzas”
Cámara de Comercio de Ensenada y Calidad Integral y Modernización

Fecha: Agosto 14 de 1997

Seminario: “La Gerencia Participativa”
Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.

Fecha: Marzo 18 al 22 de 1996

Curso: “Actualización en Seguro Social”
Centro Empresarial de Ensenada

Fecha: Julio 16 de 1987

Curso: “Seguridad e Higiene”
Servicios Delegacionales de Orientación y Quejas del IMSS

Fecha: Junio 23 al 26 de 1987

Seminario: “El Vino y La Mesa”
Cavas de México S.A.

Fecha: Junio 19 y 21 de 1984

Curso: “Análisis Transaccional I
Comunicación y Desarrollo A.C.

Fecha: Julio – Agosto 1984

Servicio Social en Áreas de Auditoria Nocturna y de Ingresos
Hotel Presidente Zona Rosa

Fecha: Agosto 1982 – Febrero 1983

Practicas: Profesionales en Áreas de Banquetes, Cajas Departamentales y Room Service
Hotel Galería Plaza

Fecha: Mayo – Agosto 1982

Seminario: Organización de Congresos y Convenciones
Escuela Superior de Turismo

Fecha: Octubre – Noviembre de 1981

CURRICULUM VITAE



DATOS GENERALES

NOMBRE: José Carlos Chip Lau

FECHA DE NACIMIENTO: 3 de Julio de 1955

LUGAR DE NACIMIENTO: Mexicali, B.C.

ESTADO CIVIL: Casado

PROFESION: Ingeniero Bioquímico (Ciencias
Marinas y Alimentarias)

CED. PROFESIONAL: 706415

R.F.C. CILC-550703 NV6

CARTILLA S.M.N. B-1217563

LIC. DE MANEJAR: 31008455

CREDENCIAL DE ELECTOR: 91800752937 Edo.
011624265766 Federal

REGISTRO I.M.S.S.: 218855 0678-8

CURP CILC550703HBCHXR03

DIRECCION: Av. Bahía del Rosario # 60
Fracc. Vista Hermosa
Telefono (646) 152-9588

ESTUDIOS CURSADOS

Universidad de Granada, España. Programa de Doctorado en Estudios Avanzados de Traducción e Interpretación. Departamento de Traducción e Interpretación. Estudios del Tercer Ciclo. UABC-Universidad de Granada. Mexicali B.C. 2004 a la fecha

**Universidad de Kochi. Sección de Agricultura. Laboratorio de Nutrición de Organismos Acuáticos.
Nankoku-Shi, Kochi-Ken, Japón . Grado de Master in Science en Nutrición de Peces.
1983 – 1985**

**Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) Unidad
Guaymas, Escuela de Ciencias Marítimas y Alimentarias. Guaymas, Sonora
1977 - 1980**

Título de Ingeniero Bioquímico

**Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM). División de
Ciencias Agropecuarias y Marítimas (DCAM) Monterrey, Nuevo León 1975 - 1976**

Uni-Son, Unidad Norte. Bachiller en Biología. Magdalena de Kino, Son. 1971 - 1974

Escuela Secundaria “Miguel Hidalgo y Costilla” San Luis R.C. Sonora. 1967 - 1971

Escuela Primaria Estatal “Miguel Alemán Valdés” Mexicali, B.C. Norte. 1961 - 1967

CURSOS

Pearson Education. Certificate Look in your pockets for pre-school teaching. Tijuana B.C. 2005

Oxford University Press. Diploma en el Oxford Teacher Seminar. Tijuana B.C. 2004

Pearson Education. Taller Wild About words!! Development Language Skills. Tijuana B.C. 2004

Oxford University Press. Diploma in Oxford teaching Seminar. Tijuana B.C. 2004

Sharing Experience Consulting,S.C. Constancia de participación en el curso Diseño e Impartición de Cursos en la Norma Técnica de Competencia Laboral nivel 4. Ensenada B.C. 2003

Asociación Nacional para Asegurar la Calidad y Competencia Laboral A.C. acreditado por CONOCER. Constancia para obtener el Certificado de Competencia Laboral. México D.F. 2003

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Ensenada. Constancia de Participación en el Taller sobre Homologación del Programa de Japonés.

Ensenada B.C.

2003

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Tijuana. Constancia de Participación en el curso de capacitación para profesores del Idioma Japonés, impartido por el maestro Teruyoshi Hara de la Fundación Japón. Tijuana B.C.

2003

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Acreditación del Curso “Corel Draw”. Ensenada B.C.

2003

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Mexicali. Participación en la Homologación del Programa de Japonés 2001-1. Mexicali, B.C.

2002

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Ensenada. Participación en el curso “Capacitación de profesores de japonés por profesor Teruyoshi Hara”

Ensenada BC

2002

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Ensenada. Asistencia al taller de Administración Educativa. Ensenada, B.C.

2001

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Mexicali. Asistencia al Curso “Entrenamiento para maestros de la Enseñanza de la Lengua Japonesa”.

Mexicali, B.C.

2001

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Departamentos de Formación y Apoyo Académico. Curso “Fortalecimiento Interno”. Ensenada, B.C.

2001

Asociación de Profesores de la Lengua Japonesa en México. Segundo curso de Actualización de la lengua Japonesa para profesores mexicanos. (Curso Intensivo de Verano). México, D.F.

2000

Seminario Itinerante del Idioma Japonés. Fundación Japón-Asociación Mexicano-Japonés Auto evaluación en la clase. México, D.F.

2000

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS #41). Impartición del curso “Desarrollo de la Habilidad Verbal, el razonamiento formal y las capacidades para el aprendizaje de las matemáticas”. Ensenada BC

1999

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS #41). Capacitación en el curso “Desarrollo de la Habilidad Verbal, el razonamiento formal y las capacidades para el aprendizaje de las matemáticas”. Ensenada BC

1999

Universidad Autónoma de Baja California. Coordinación de la Escuela de Idiomas de Ensenada. Curso "Estrategias de aprendizaje". Ensenada BC 1999

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS #41). Curso "Diálogos sobre Didáctica General". Ensenada B.C. 1999

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS #41). Curso Taller "Aprender a Pensar para Aprender a Aprender". Ensenada B.C. 1999

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Secretaría Académica. Dirección de Desarrollo Docente. Curso de Educando con Computadora. 1998

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Departamento de Formación y Apoyo Docente. Seminario Taller "Representational Materials: What they are and How they use them". Tijuana, B.C. 1998

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Secretaría Académica. Dirección de Desarrollo Docente. Programa de Formación Pedagógica para la Ciencia y Tecnología. Módulo tres. Ensenada, B.C. 1998

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Secretaría Académica. Dirección de Desarrollo Docente. Programa de Formación Pedagógica para la Ciencia y Tecnología. Módulo dos. Ensenada, B.C. 1997

Dirección de Desarrollo Docente. Programa de Formación Pedagógica para la Ciencia y Tecnología. Módulo uno. Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Secretaría Académica. Ensenada, B.C. 1997

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas. Colaboración como Moderador en una de las Conferencias del primer Congreso de Idiomas. Ensenada, B.C. 1996

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Departamento de Asuntos Académicos Ensenada. Acreditación del Curso "Docencia y Valores". 1996

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) La Dirección de Formación y Actualización Docente y La Dirección de Informática y Comunicaciones. Dentro del Programa "Desarrollo de Habilidades Informáticas Básicas". Haber aprobado los siguientes cursos: Microsoft Windows 3.1, Microsoft Excel 5.0, Microsoft Word 6.0 Ensenada BC 1996

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Diplomado en Computación para Profesores Universitarios. Consistiendo en el Manejo de la siguiente paquetería: Sistema Operativo, Windows, Ami-pro, Lotus 1-2-3, Lotus Freelance, Sigma Plot, Q Basic, Utilerías, Internet. Ensenada, B.C. 1995 – 1996

Universidad Autónoma de Baja California. Dirección General de Asuntos Académicos. Departamento de Asuntos Académicos Ensenada. Acreditación del Curso -taller Elaboración de Programas de Estudios-UABC. Ensenada, B.C. 1995

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP). Sistema General de Capacitación y/o Especialización. Acreditación del curso "Desarrollo de Formadores"
Ensenada, BC 1995

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Sistema General de Capacitación y/o Especialización. Participación en curso "Evaluación del Aprendizaje".
1995

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Participación en el curso "Elementos de Didáctica para el Programa por Competencias". Ensenada, B.C. 1994

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Participación en el curso "Filosofía de la Calidad e Introducción al Programa por Competencia".

Ensenada, B.C. 1994

Universidad Autónoma de Baja California. Departamento de Formación y Apoyo Docente y el Consejo Británico. Curso PRE-COTE. Ensenada, B.C.
1993

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Programa de Capacitación a los Trabajadores de las Empresas. Impartición del curso Eficiencia en el Manejo y Control de Calidad en Pescado congelado, enfocado a mandos medios (Control de calidad, Producción, manejo de almacén, etc.) Ensenada, B.C. 1993

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Programa de Becas para Capacitación de los Trabajadores (PROBECAT) Instructor en la Capacitación de personal en Recepción de Hoteles. Impartiendo Inglés Técnico para recepcionistas bilingües. Usando método Hyatt de capacitación. Ensenada, B.C. 1993

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Participante en el Curso de "Calidad en la Educación" Ensenada, B.C. 1993

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) Participación en el Curso Introductorio de Formación Docente. Ensenada, B.C. 1992

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

Facultad de Derecho. División de Estudios de Postgrado de U.N.A.M. Coordinado con la Secretaría de Pesca. Curso sobre Derecho Pesquero. México, D.F.
1982

IDIOMAS INGLES

Instituto Harmon Hall de México, Suc. Linda Vista. México, D.F. 1981

Fairmont Adult School of Sacramento. Curso para Adultos. Sacramento, Cal. 1977

Sacramento City College. Curso de Inglés Intensivo para Adultos. Sacramento, Cal. 1977

JAPONES

Universidad de Kochi. Laboratorio de Lenguas Extranjeras
Curso especial para extranjeros. Conversación. Composición y estructura.
Asakura, Kochi-Ken, Japón 1983 - 1985

Universidad de Lenguas Extranjeras de Osaka
Programa especial para extranjeros en el aprendizaje de la lengua Japonesa

Materias base:

Estructura de la oración y conversación. Kanji. Lectura. Antecedentes culturales.

Materias aplicadas:

Lecturas en áreas especializadas. Composición y conversación. Escritura kanji avanzada.

Cultura. Mino-Shi, Osaka-Fu, Japón 1982 - 1983

BECAS OBTENIDAS

Beca de Postgrado. Maestría en Nutrición de organismos acuáticos. Ministerio de Educación de Japón, Monbusho. 1982 – 1985

PUBLICACIONES

Kochi Daigaku Nogakubu. Kochi Daigaku Daigakuin Kenkyuka. Evaluación nutricional de harina fermentada de desechos de pescado como fuente de proteínas en peces de cultivo. Kochi Ken , Japón. Marzo 1985

PARTICIPACION EN CONGRESOS

Sociedad Japonesa de Pesquerías Científicas. Congreso 50 en la Universidad de Tohoku en Sendai. Evaluación Nutricional de la harina fermentada de desechos de pescado en Jurel (Seriola quinqueradiata) 1984

PONENCIAS

Foro Regional de Estudiantes y Profesores de Idiomas. Ponencia *Programa de Inglés para niños Cimarroncitos* .Facultad de Idiomas Ensenada. 2005

DOCENCIA NIVEL MEDIO Y SUPERIOR

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas Ensenada. Coordinador de Formación Profesional y Vinculación Universitaria.

- Vinculación y Educación Continúa.
- Evaluación y Acreditación
- Recursos Didácticos

Ensenada BC

2003–a la fecha

Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado
Director Fundador del Colegio CECyTE en Ensenada. 2000 – 2002

Universidad Autónoma de Baja California. Escuela de Idiomas. Ensenada BC.

- *Elaboración de cartas descriptivas de los cinco niveles.*
- *Elaboración, compilación y edición del manual de japonés para estudiantes.*
- **Profesor del Idioma en todos los semestres. 1992 – 2003**

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios (CBTIS #41). Profesor de las materia de Lengua Adicional al Español I y II. Ensenada, BC. 1998 – 1999

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica - Ensenada
Profesor de las materias de:

- **Distribución y Comercialización de Productos Pesqueros.**
- **Física 1 y 2**
- **Idioma Extranjero 1,2,3,4,5 y 6**
- **Matemáticas 1 y 2**
- **Probabilidad y Estadística**
- **Introducción a la Carrera (Técnicas de Aprendizaje)**

Ensenada, B.C. 1992 - 1998

Universidad Autónoma de Baja California. Facultad de Ciencias. Escuela de Biología.
Profesor de la materia de Fisicoquímica. 1992

Instituto Mendoza - Escuela de Idiomas. Profesor del curso de japonés Conversacional.
Ensenada, B.C. 1992

COLEGIO NACIONAL DE EDUCACION PROFESIONAL TECNICA. PLANTEL ENSENADA
Coordinador de la Carrera de Producción Acuícola Industrial. Diseñador de los Programas de Estudio, Manuales de Prácticas y Curricula de Materias de la Carrera de Producción Acuícola Industrial. Ensenada, B.C. 1986

Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica – Ensenada. Profesor de la materia de: Desarrollo y Construcción de Instalaciones Acuícolas. 1986

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM). Escuela de Ciencias Marinas y Alimentarias. Instructor de Laboratorio de Biología Pesquera. Guaymas, Son. 1980

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM). División de Ciencias Agropecuarias y Marítimas (DCAM).
Instructor en el Laboratorio de Química Analítica.
Instructor de la Materia de Zoología Taxonómica 1 Plan SIP. 1976

CARGOS DESEMPEÑADOS

GRUPO SITUR (SIDEK). Servicios Integrales de Ensenada, S.A. de C.V. Capacitación del Personal en Idiomas. Desarrollos Urbanos de Baja California, S.A. Hotel Plaza Las Glorias

Bajamar, Ensenada, BC.

1993 - 1994

PESQUERA INTEGRAL ISLA BONITA, S.A. de C.V. Desarrollo de Proyectos Pesqueros en la Flota de Pez Espada. Control de calidad en descargas y manejo del producto, Control de avituallamientos de la Flota Pez Espada. Ensenada, BC. 1991 - 1992

SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA. Dirección de Pesca. Jefe del Departamento de Industrialización, Comercialización de los Productos Pesqueros. Ensenada, B.C. 1989 - 1991

EMPRESA CAFE TAI WAN, S.A. DE C.V. Gerente Administrativo.

San Luis R.C. Son.

1987 - 1989

CORPORACION INTERNACIONAL DE SERVICIOS DE CONSULTORIA

Director de Consultarías

Proyectos:

- **Cultivo de Camarón en forma extensiva realizado a las márgenes del río Tuxpan, Veracruz. Desarrollado para la Empresa Aquatuxsa Tuxpan, Veracruz. 1986 - 1987**
- **Anteproyecto de Cultivo Intensivo de Camarón en el Estero de Jácome y en la Laguna Camaronera Tuxpan, Veracruz 1986 - 1987**

CORPORACION PESQUERA MEXICANA. Subdirector de Proyectos en construcción de Embarcaciones y Plantas Pesqueras. Desarrollo de estudios de viabilidad técnica para la construcción de barcos atuneros de 1,200 ST en astilleros extranjeros. México, DF. 1981

CORPORACION INTERNACIONAL DE SERVICIOS DE CONSULTORIA. Técnico en Proyectos Pesqueros y Alimentarios. Desarrollo y Formación de la Flota Atunera Mexicana

México, D.F.

1981

PARTICIPACION EN PROYECTOS

INSTITUTO DE ESTUDIOS POLÍTICOS, ECONÓMICOS Y SOCIALES. Colaborador en el Proyecto Estudio de Desarrollo de Pesquerías en el Río Colorado. 1987

UNIVERSIDAD DE KOCHI. Fish Nutrition Laboratory. Tesis de Maestría.

Evaluación nutricional de harina Fermentada de desechos de pescado como fuente de proteínas en Peces de cultivo:

- Jurel (*Seriola quinqueradiata*)
- Pargo (*Pagrus major*)
- Tilapia (*Tilapia nilotica*)

Como sustituto parcial de harina blanca de pescado en la elaboración de dietas Usa-Shi, Kochi-Ken Japón
1983 - 1985

KOCHI PREFECTURAL MARINE WATERS FISHERIES LABORATORIES

Investigación sobre dietas balanceadas en el cultivo del Jurel (*Seriola quinqueradiata*) en jaulas flotantes.

1983 – 1985

UNIVERSIDAD DE KOCHI. LABORATORIO DE NUTRICION DE ORGANISMOS ACUATICOS

- Investigador en el Centro de Alimentación Balanceada en Kagawa Prefectural Marine Waters Research. Takamatsu, Japón
1983 - 1984
- Investigador en el Cultivo de Peces Exóticos y Producción de Alimentos Balanceados.
Kagawa Suisan Shikenjo, Japón
1983
- Investigador en el Centro de Investigaciones Pesqueras de la Prefectura de Ehime Ken en los cultivos de Camarón Kuruma y Pargo Rojo.
Uajima-Shi, Japón
1983

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA - PROGRAMA NACIONAL DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO/FAO. Auxiliar de Investigador en el proyecto Desarrollo de nuevos productos alimenticios a partir de Sardina Monterrey en el Centro de Investigaciones Pesqueras del Instituto Nacional de la Pesca.
1980

CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNOLOGICAS DE LA UNIVERSIDAD DE SONORA (CICTUS) Unidad Experimental Peñasco.

- Auxiliar de Investigador en el Proyecto de Cultivo de Camarón (*Peneaus stylirostris*) en ambiente controlado.
- En las áreas de reproducción, transportación de hembras grávidas.
- Desove e incubación de huevecillos hasta la producción de crías.
- Incubación de crías hasta estadíos de poslarva.
- Producción de alimentos y dietas balanceadas, específicas para cada estadio larvario.
- Cultivo de microalgas y nauplios de artemia.
- Patología, estudio de los signos vitales como parámetros para detectar enfermedades.

1979

ASESORIAS y CONSULTORIAS

Uso de potencializadores de sabor en miel para buñuelos para la micro empresa Buñuelos Sabor, Ensenada B.C. 2004

Desarrollo de un producto a base de calamar seco aderezado estilo oriental como alternativa de proceso para el calamar, para la Empresa Frescamar, S.A. 1992

Desarrollo de un conservador y antioxidante en el producto Cueritos de Puerco con Vegetales Encurtidos en Vinagre para la Empresa Botanas y Alimentos S.A. de C.V. 1989

Desarrollo de un compuesto bioquímico antioxidante en el blanqueado de coco gimado para exportación, realizado para el Sr. Roberto Castro Toledo. 1988

Desarrollo de un proceso bioquímico para despielar, procesar y deodorizar aleta de tiburón para producto de exportación realizado para Café Tai Wan, S.A. de C.V.

1985

Concurso de Invitación de comidas regionales del mundo. Asociación de restaurantes y Club de Leones de Kochi Shi. Obtención del primer lugar con “Una muestra de comida Mexicana”. Kochi-ken 1984

MC. José Carlos Chip Lau.

CURRICULUM VITAE

Nombre: **LAURA BEATRIZ CHANES MIRANDA**

Domicilio particular: Hamburgo 249, Ampliación Moderna.
Teléfono: Celular: 044 646 170 04 30. Casa: 174 49 56.

Estudios:

Licenciatura: Ingeniero Bioquímico, ITESM (1977-1981). Ced. Prof. No. 851161.

Maestría: Maestría en Oceanografía Costera, UABC (1995-1997).

Diplomados:

- DIPLOMADO DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD (HACCP/ARIPC) ORIENTADO AL SECTOR PESQUERO. Febrero – Mayo del 1998.
- DIPLOMADO EN DOCENCIA. UNDL. Febrero – Mayo 2004.

Experiencia profesional:

Pesquera Zapata, S.A. de C.V. Desde agosto de 1981 hasta agosto de 1986.
Departamento de Control de Calidad y Encargada del Departamento de Investigación y Desarrollo de Nuevos Productos.

Asesora de proyectos en la Industria.

- Desarrollo de fórmula y proceso para la salsa Salsa Chacuiloca, 1997
- Desarrollo de productos de calamar procesado. Neptuno S.A. 2004.

Experiencia docente:

Cursos a nivel medio superior.

Desde Febrero hasta la fecha en el Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 41. (CBTis 41).

Física III

Química Orgánica III

Análisis Cualitativo.

Análisis Cuantitativo.

Análisis Industrial I y II.

Materias Primas

Procesado de Frutas y legumbres.

Procesado de Cereales.

Procesado de carne y productos cárnicos.

Procesado de leche y productos lácteos.
Empaquetecnia.
Bioquímica
Bioquímica de los Alimentos.
Microbiología.
Microbiología de los Alimentos.
Toxicología de los Alimentos
Control de Calidad I
Control de Calidad II

Cursos a nivel licenciatura.

Agosto de 1986 – Junio de 1990. En la facultad de Ciencias Marinas de la UABC.

Tecnología Marina I
Tecnología Marina II

Proyectos de Investigación.

- Ahumado de Anchovetas. Pesquera Zapata, S.A. de C.V. 1982.
- Concentración de solubles de pescado para uso de fertilizantes. Pesquera Zapata. 1984.
- Elaboración de pasta de anchoveta para consumo humano. Pesquera Zapata. 1985.
- Utilización de agua de cola (procedente del prensado de anchovetas). Pesquera Zapata. 1985.
- Desarrollo de carnadas a partir de subproductos pesqueros para la captura de langosta (*Panulirus subtilis*) en Baja California. (UABC – CBTis 41) 1997.
- Situación actual sobre el manejo higiénico en puestos fijos y semifijos en zonas de alta densidad poblacional en Ensenada, B.C. (CBTis 41 – ISSESALUD). 1998.
- Fomento para la salud y detección de parasitosis en alumnos de primaria en la zona 036 en Ensenada, B.C. (CBTis 41-SEE-SEBS e ISSESALUD). 1998-1999
- Fomento para la salud y detección de parasitosis en alumnos de primaria en las Escuelas del Cipres en Ensenada, B.C. (CBTis 41-SEE-SEBS e ISSESALUD). 2001
- Fomento para la salud y detección de parasitosis en el Albergue Indígena y escuela primaria Benito Juárez en Maneadero, B.C. (CBTis 41-SS). 2003-2004

Publicaciones:

- Chanes-Miranda, L. 1986. Elaboración de pasta de anchoveta para consumo humano directo. Revista de Tecnología de Alimentos, editada por CONACYT. V. 20, No.6. Resumen
- Corrales R. y Chanes-Miranda L. 1986. Utilización de agua de cola. Revista de Tecnología de Alimentos, editada por CONACYT. V. 20, No.6. Resumen

- **Chanes-Miranda, L. & T. Viana.** 2000. Development of artificial lobster baits using fish silage from tuna-fish by products. *Journal of Shellfish Research*. Vol. 19 (1): 259-263.
- Zertuche-González J.A., L. **Chanes-Miranda**, R Carmona, G. Kraemer, T. Chopin and C. Yarish. 2001. Nitrogen enrichment of *Porphyra perforata* through high dose pulse fertilization. *Journal of Phycology*. 37 (3): 56 (Abstract)
- Carmona R., G. Kraemer, J.A. Zertuche-González, L. **Chanes**, T. Chopin, C. Neefus and C. Yarish. 2001. Exploring *Porphyra* species for use as nitrogen scrubbers in integrated aquaculture. *Journal of Phycology*. 37 (3): 9 (Abstract)

Elaboración de planeación curricular:

- Elaboración de propuesta para la creación de la especialidad de LABORATORISTA QUIMICO. Mayo 1992.
- Participación en la propuesta para la creación de la especialidad en TECNICO AMBIENTAL. 1996.
- Participación en propuestas para el ajuste de materias en la especialidad de ANÁLISIS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS de acuerdo a las necesidades de la región. 1983-2005.

Cursos impartidos:

- DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD a nivel estatal en CBTis 140 en Mexicali, B.C. Agosto 1990.
- DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD a nivel local en CBTis 41 en Ensenada, B.C. Agosto 1990.
- USO DEL PRINT MASTER COMO HERRAMIENTA EN LA ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDACTICO. Enero 1999.
- CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS, para inspectores de la III Jurisdicción Sanitaria, Secretaría de Salud en Ensenada, bajo convenio PRONASOL, febrero 1991.
- MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS, dirigido a vendedores ambulantes en la III Jurisdicción Sanitaria, SSA. Abril 1992.
- MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS, a personal de la III Jursdicción Sanitaria, SSA. Junio 1993.
- AGENTES CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS, para vendedores en puestos fijos y semifijos en conjunto con la III Jurisdicción Sanitaria, SS. Marzo 1994.
- MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS, dirigido a trabajadores del Mercado de mariscos en Ensenada, en conjunto con la III Jurisdicción Sanitaria, SS. Mayo 1994.
- PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. Dirigido a personal de limpieza y manejadores de alimentos en el CBTis 41. Enero 1997.

- PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. Dirigido a alumnos de la especialidad de Laboratorista Químicos en el CBTis 41. Julio 1998.
- MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS EN LAS COOPERATIVAS ESCOLARES, dirigido a los manejadores de Alimentos de la Zona Escolar 036 en Ensenada, B.C.. Noviembre de 1999-Mayo 2000.

Cursos :

- Seminario de UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍA PARA PROCESO Y ENVASADO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN MÉXICO, Mazatlan, Sin. Diciembre 1982.
- Seminario de ACTUALIZACIÓN EN CONTROL DE CALIDAD EN PRODUCTOS PESQUEROS. Zapata Haynie Co., Reedville, Virginia, EU. Febrero 1982.
- FOOD MICROBIOLOGY UPDATE, UC Davis, CA. EU, Mayo 1983.
- ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE. CETMAR, Ensenada. Junio 1983.
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. CBTis 41, Julio 1984.
- SEGURIDAD INDUSTRIAL. Pesquera Zapata. Noviembre 1984.
- IER CURSO INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGIA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS. Beca JICA, en Lima, Perú. Febrero - Marzo 1985.
- SALES, LIGADORES Y CONDIMENTOS, Laboratorios Griffith de México-CANACO, Guadalajara. Jal. Enero 1988.
- CURSO NACIONAL SOBRE CONTROL SANITARIO DE MOLUSCOS BIVALVOS, UABC, Ensenada. Diciembre 1989.
- DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD. IPN, México, DF. Junio 1990.
- ENFOQUE MODERNO DE LA ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA, CBTis 41. Enero 1990.
- EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES. CBTis 41. Agosto 1991.
- FOOD INDUSTRY SANITATION AND FOOD SAFETY WORKSHOP, UCLA. Noviembre 1992.
- GARANTIA DE CALIDAD, Colegio de Químicos de Ensenada, AC. Marzo 1994.
- TALLER DE PROGRAMACIÓN RETICULAR. CBTis 41. Enero 1995.
- SISTEMAS HACCP. Laboratorios Primus, San Diego, Ca. Febrero 1995.
- ENOLOGÍA. LA Cetto, Ensenada. Abril 1996.
- TALLER DE APOYOS Y TÉCNICAS DIDÁCTICAS. CBTis 41. Enero 1997.
- SENSIBILIZACIÓN HACIA LA CALIDAD TOTAL. ITE. Enero 1998.
- EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE. CBTis 41. Enero 1998.
- MANEJO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE LABORATORIO, CBTis 41. Enero 1998.
- MICROBIOLOGÍA CLÍNICA. Colegio de Químicos de Ensenada. Noviembre 1998.

- APRENDER A PENSAR PARA APRENDER A APRENDER. CBTis 41. Enero 1999.
- IV SIMPOSIUM IBEROAMERICANO DE INVESTIGACIÓN Y EDUCACIÓN. La Habana, Cuba. Febrero 2002.
- DESARROLLO DE HABILIDADES DE PRESENTACIÓN EN GRUPO. CBTis 41. Enero 2002.
- PLANEACIÓN ESTRATÉGICA PARA EL FORTALECIMIENTO DEL TRABAJO EN EQUIPO Y PROMOCIÓN DEL TALENTO HUMANO. CBTis 41. Agosto 2002.
- ALGUNAS TÉCNICAS DE MUESTREO Y MEDICIÓN EN EL OCÉANO. FCM-UABC. Junio 2003.
- MARINE ENVIRONMENTAL EDUCATION. Programa TIES, UABC-UC. Agosto 2003.
- V SEMINARIO INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA. Secretaría de Fomento Agropecuario. Agosto 2003.
- CURSO DE LECTURA, ESCRITURA Y REDACCIÓN. UNDL. Enero 2004.
- ESTUDIOS DE CAMPO EN EDUCACIÓN AMBIENTAL DEL MEDIO MARINO. Programa TIES, UABC-UC. Agosto 2004.
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESO PARA QUESOS. Secretaria de Fomento Agropecuario. Noviembre 2004.
- ELABORACIÓN DE SECUENCIAS DIDÁCTICAS. CBTis 41. Enero 2005.
- CULTURA Y APRECIACIÓN DEL VINO. UABC. Mayo 2005.
- ELABORACIÓN DE SECUENCIAS DE APRENDIZAJE. CET-MAR. Junio 2005.
- HABILIDADES BÁSICAS DEL TUTOR. CBTis 41. Agosto 2005.
- Taller PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN. 1er. Congreso Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico. DGETI. Septiembre, 2005.
- 1er CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO. DGETI. Septiembre 2005.

Asesorías de Investigación Estudiantiles:

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA desde 1989.
Desarrollo de proyectos en el Área de Análisis y Tecnología de Alimentos.

Comisiones Académicas:

- Comité al Mérito Académico Estatal. 1999.
- Consejo Técnico Consultivo 2001-2004.
- Comisión del Programa de Estímulos al desempeño del personal docente 1999-2001, 2003-2005.
- Programa de Transparencia y combate a la corrupción. 2002-2003, 2005
- Presidenta de la Academia de Química. 1985-1986.
- Presidenta de la Academia de Alimentos. 1987-1994.
- Coordinadora de la especialidad de Análisis y Tecnología de Alimentos. 1995-1999, 2001-2003.
- Presidenta de la Academia de Investigación y Desarrollo Tecnológico. 2003-2005

JESUS MANUEL GARCIA VALDIVIA
CURRICULUM VITAE
Noviembre de 2005

DATOS PERSONALES

Nombre: Jesús Manuel García Valdivia

Domicilio: Calle Lago Huarina # 319,
Fraccionamiento Valle Dorado
Ensenada B.C. C.P. 22890

Teléfono Particular: 01 (646) 173 9478

Fecha de nacimiento: 06 de Junio de 1956

Lugar de nacimiento: México, Distrito Federal.

Estado Civil: Casado

Nombre de la Esposa: Maria Cristina Castillo Arizmendi

Nombre y edad de los Hijos: Luis Manuel García Castillo 23 Años
Isaac Jesús García Castillo 20 Años

R.F.C.: GAVJ560608-U33

CURP: GAVJ560608HDFRLS01

Registro IMSS 11-75-56-6030-2

Cedula Profesional: 3541298

Cartilla SMN: 9464850 (Liberada)

Licencia de Manejo: Chofer "C" #310052901 de BC

e-mail: jesus_manuelgarcia@hotmail.com

PREPARACIÓN ACADEMICA

Profesional: Instituto Politécnico Nacional, Escuela Superior de Turismo
Delegación Gustavo A. Madero,
México, D.F.
1978 – 1982
Titulado

Tesis: Modelo Operativo Administrativo Para Incrementar La Productividad
De Una Empresa Hotelera.

Media Superior: Colegio de Bachilleres Plantel# 2,
Delegación Gustavo A. Madero,
México, D.F.
1975 – 1978
Certificado

Media: Escuela Secundaria Federal # 74
Delegación Gustavo A. Madero
México, D.F.
1968 – 1972
Certificado

Elemental: Escuela Primaria Guadalupe de Tulpetlac
Tulpetlac, Estado de México
1962 - 1968
Certificado

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: Hotelera Bajamar S.A. de C.V.

Propiedad: "Bajamar" Ocean front Golf Resort
Domicilio: Km. 77.5 Carr. Escénica Tijuana Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22760
Puesto: Gerente División Cuartos
Periodo: Mayo 2003 - Actualmente
Jefe Inmediato: Li.c Rubén Rodríguez Ramirez
Teléfono: 01 (646) 155 0151

Empresa: Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Propiedad: "Hotel La Pinta Loreto"
"Hotel La Pinta Cataviña"
Domicilio: Floresta y Bucaneros # 92, Fraccionamiento Playa Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente
Periodo: Diciembre 2000 - Abril 2003
Jefe Inmediato: Sr. Arturo Perzabal Tovar
Teléfono: 01 (646) 176 2601

Empresa: Moteles de California S.A. de C.V.
Propiedad: "Hotel Posada El Rey Sol" (Antes Travelodge)
Domicilio: Blancarte y Calle Primera
Zona Centro
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente de Operaciones
Periodo: Agosto 1998 - Noviembre 2000
Jefe Inmediato: Arq. Jean Loup Bitterlin Gefroy
Teléfono: 01 (646) 178 1601

Empresa: Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Propiedad: "Hotel La Pinta Ensenada"
"Hotel La Pinta Cataviña"
"Hotel La Pinta Loreto"
"Hotel La Pinta San Quintin"
Domicilio: Floresta y Bucaneros # 92
Fraccionamiento Playa Ensenada
Ensenada, B.C. C.P. 22800
Puesto: Gerente de Hotel
Periodo: Agosto 1992 – Agosto 1998
Jefe Inmediato: Sr. Arturo Perzabal Tovar
Teléfono: 01 (646) 176 2601

Empresa: Pacific China express Inc.
Propiedad: "China Express Restaurant"
Domicilio: Ste 560, 416 W. San Isidro Blvd..
San Isidro, Ca. U.S.A.

Puesto: Asistente del Presidente
Periodo: Junio 1991 – Agosto 1992
Jefe Inmediato: Sr. Antonio Sujo
Teléfono: 01 646 178 6844

Empresa: INSUMEX
Propiedad: Insumos Mexicanos Soc. Coop. Familiar
Domicilio: Lago Ladoga # 22, Fracc. Valle Dorado
Ensenada, B.C.
Puesto: Copropietario
Periodo: Marzo 1991 – Agosto 1992

Empresa: Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados
Sección Ensenada
Domicilio: Calle Tercera # 451 Altos 6 Zona Centro
Ensenada B.C.
Puesto: Director
Periodo: Abril 1987 - Diciembre 1991
Jefe Inmediato: Reportaba a un Consejo Directivo que se elige cada año
Teléfono: 01 646 174 0448

Empresa: Hotelera El Cid de B.C. S.A. de C.V.
Propiedad: Hotel El Cid
Domicilio: Av. López Mateos # 993, Zona Centro
Ensenada, B.C.
Puesto: Gerente
Periodo: Noviembre 1985 – Agosto 1989
Jefe Inmediato: Lic. José Luis Rendón Beltrán
Teléfono: 01 646 178 2401

Empresa: Instituto Literario y de Estudios Superiores de Campeche
Domicilio: Calle 10 # 11
Puesto: Asesor Técnico de Carrera
Periodo: Mayo 1985 – Noviembre 1985
Jefe Inmediato: Lic. Rigoberto Hernández

Empresa: Providencial de Hoteles S.A.
Propiedad: “Hotel Suites del Parque”
Domicilio: Dakota # 155, Col Nápoles
México D.F.
Puesto: Jefe de Compras y Almacén
Periodo: Abril 1984 – Octubre 1984
Puesto: Sub-contador
Periodo: Octubre 1984 – Mayo 1985

Jefe Inmediato: Lic. Hiram Castro Alamilla

Empresa: El Mariachi Restaurant
Domicilio: 650 N. Tustin Av.
Puesto: Hostess
Periodo: Junio 1983 – Octubre 1984
Jefe Inmediato: Elvira Reed

Empresa: Westin Hotels
Propiedad: Hotel Galería Plaza
Domicilio: Hamburgo # 192
Puesto: Cajero Departamental
Periodo: Agosto 1982 - Mayo 1983
Jefe Inmediato: Sr. Roberto Cruz Godinez

Empresa: Secretaria de Salubridad y Asistencia
Propiedad: Gerencia General de Farmacias
Domicilio: Melchor Ocampo # 155
México, D.F.
Puesto: Jefe “L” de Servicios Federales (Auditor Interno)
Periodo: Febrero 1980 – Agosto 1982
Jefe Inmediato: C.P. Blanca Estela Garrido Bello

Empresa: Aceros Tepeyac S.A.
Domicilio: Tulpetlac, Estado de México
Puesto: Auxiliar de Costos
Periodo: Febrero 1979 – Febrero 1980
Jefe Inmediato: Sr. Pedro López

Empresa: Restaurante Cortijo La Morena
Domicilio: Texcoco, Estado de México
Puesto: Mesero
Periodo: Marzo 1972 – Marzo 1976
Jefe Inmediato: Sr. José Villafaña

ACTIVIDADES ACADEMICAS

Seminario: “Método para identificar, resolver y controlar problemas de productividad en las empresas”
Unidad Interdisciplinaria De Ingeniería Ciencias Sociales Y Administrativas
Centro de Educación Continua, Tijuana UPIICSA IPN

Fecha: Noviembre 1999 – Enero 2000

Diplomado: “Desarrollo Gerencial Hotelero”
Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Toluca
Fecha: Marzo – Septiembre de 1999

Curso: “Dale Carnegie”
Dale Carnegie Training
Fecha: Febrero – Mayo 1999

Seminario: “Orientation School”
Travelodge Hotels Inc.
Fecha: Enero – Febrero 1999

Seminario: “Taller Planeación Estratégica”
Landeros y Asociados Consultores S.C.
Fecha: Enero 17 al 22 de 1999

Curso: “Desarrollo Personal”
Secretaria de Turismo del Estado de Baja California
Fecha: Mayo 22 de 1998

Seminario: “Sistema de Computo Hotelvision”
Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Fecha: Marzo 1998

Diplomado: “Alta Dirección”
Centro de Enseñanza Técnica y Superior, Campus Ensenada
Fecha: Septiembre 1997 – Enero 1998

Curso: “El ABC de las Finanzas”
Cámara de Comercio de Ensenada y Calidad Integral y Modernización
Fecha: Agosto 14 de 1997

Seminario: “La Gerencia Participativa”
Nacional Hotelera Baja California S.A. de C.V.
Fecha: Marzo 18 al 22 de 1996

Curso: “Actualización en Seguro Social”
Centro Empresarial de Ensenada

Fecha: Julio 16 de 1987

Curso: “Seguridad e Higiene”
Servicios Delegacionales de Orientación y Quejas del IMSS

Fecha: Junio 23 al 26 de 1987

Seminario: “El Vino y La Mesa”
Cavas de México S.A.

Fecha: Junio 19 y 21 de 1984

Curso: “Análisis Transaccional I
Comunicación y Desarrollo A.C.

Fecha: Julio – Agosto 1984

Servicio Social en Áreas de Auditoria Nocturna y de Ingresos

Hotel Presidente Zona Rosa

Fecha: Agosto 1982 – Febrero 1983

Practicas: Profesionales en Áreas de Banquetes, Cajas Departamentales y Room Service
Hotel Galería Plaza

Fecha: Mayo – Agosto 1982

Seminario: Organización de Congresos y Convenciones
Escuela Superior de Turismo

Fecha: Octubre – Noviembre de 1981

