



Universidad Autónoma
de Baja California

Facultad de Enología y Gastronomía

Oficio No. 042/21-1

Universidad Autónoma
de Baja California

08 FEB 2021

RECTORÍA
RECIBIDO

DR. DANIEL OCTAVIO VALDEZ DELGADILLO
Rector y Presidente del H. Consejo Universitario de la
Universidad Autónoma de Baja California
P r e s e n t e.-

Anteponiendo un cordial saludo, por medio del presente solicito a Usted que en caso de así considerarlo pertinente, se turne ante el H. Consejo Universitario de la UABC, la propuesta de autorización para que la Facultad de Enología y Gastronomía, pueda designar el nombre del "Mtro. José Abraham Gómez Gutiérrez", al Laboratorio de Producción 1 del Edificio (E47), en esta Unidad Académica.

Así mismo me permito enviar Acta de Sesión Ordinaria de Consejo Técnico, Convocatoria a Sesión Ordinario de Consejo Técnico y Semblanza del Maestro José Abraham Gómez Gutiérrez, que por unanimidad se aprobó para nombrar al Laboratorio de Producción 1 del Edificio 47.

Sin otro particular por el momento y agradeciendo de antemano su valiosa respuesta, quedo de usted.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE BAJA CALIFORNIA



FACULTAD DE ENOLOGÍA
Y GASTRONOMÍA
ENSENADA, B.C.

Atentamente,
Ensenada, B.C. a 08 de febrero de 2021
"POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE"



M.A. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ
DIRECTOR

C.c.p.- Dr. Edgar Ismael Alarcón Meza, Secretario General de la UABC
Dra. Mónica Lacavex Berumen, Vicerrectora de la UABC, Campus Ensenada
Exp. Consejo Técnico FEG-UABC
Minulario
AJH/ *eve* *



ACTA DE SESIÓN ORDINARIA DE CONSEJO TÉCNICO FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

En la ciudad de Ensenada, Baja California, siendo las 13:00 (trece horas) del día 11 (once) de enero del año 2021 (dos mil veintiuno), llevada a cabo de manera virtual Vía Google Meet en el siguiente enlace: meet.google.com/gep-xuva-asu, se reunieron los consejeros técnicos de la Facultad de Enología y Gastronomía, en el día y hora señalados de acuerdo al oficio 769/2020-2 emitido por la dirección estando presentes el Mtro. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ en su calidad de Director; como Presidente del Consejo Técnico y el Mtro. ANDRÉS ANTONIO LUNA ANDRADE como Subdirector; en su calidad de Secretario; por tanto, se da inicio con el siguiente orden del día.-----

Orden del día:

1. Lista de asistencia y en su caso declaración del quórum legal.
2. Lectura y aprobación de la orden del día.
 - Análisis de las propuestas de candidatos "Al Mérito Académico 2020"
 - Presentación, y en su caso aprobación de la propuesta para designar el nombre del "Mtro. José Abraham Gómez Gutiérrez", al laboratorio de producción 1 del edificio (E47).
 - Presentación, y en su caso aprobación de la propuesta para designar el nombre de "Mtro. Saúl Méndez Hernández", al edificio de vinificación (E52).
3. Asuntos generales.
4. Clausura de la Sesión.

Acto seguido, el Presidente del Consejo procede a la sesión ante los integrantes del Consejo Técnico de la facultad.-----Por consiguiente, comienza la sesión de acuerdo a la orden del día con el pase de lista asistencia de parte del Presidente del Consejo y estando presentes 11 (once) consejeros propietarios, se declara quórum legal, por tanto, los acuerdos aprobados por los integrantes del H. Consejo Técnico tienen una validez normativa.-----

Para el desahogo del punto número 2 de la orden del día, el Presidente del Consejo sitúa en a los consejeros técnicos en relación a la importancia y los requisitos que deben tener los aspirantes que deban de cumplir para ser propuestos como candidatos al Mérito Académico, por la trayectoria que cuentan. La Consejera Técnica Profesora Liliana Haydee Escalante López hace referencia a que la Unidad Académica es relativamente joven y que de momento no se cuenta con docentes que cumplan con los requisitos necesarios para proponer un candidato a Mérito Académico por lo que este conlleva. El Consejero Técnico Profesor Felipe de Jesús Peregrina Roque secunda lo antes expuesto, al someter a votación el punto 2 de la orden del día, se determina que no se realice propuesta de la Unidad Académica de candidatos a Mérito Académico con 11 votos.-----

Por consiguiente a la orden del día, se presenta una semblanza que da lectura la Consejera Técnica Profesora Karla Rivera Liera en lo correspondiente a la trayectoria del Mtro. José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez y que se expone a los miembros del Consejo Técnico, con el propósito de conocer un poco más de los aportes y méritos realizados en beneficio de la UABC

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Carmen Moreno

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

y el impacto a favor de sus acciones en el sector productivo y de la comunidad Ensenadense.---

Una vez dicho lo anterior, el Presidente del Consejo somete a la consideración del pleno para su aprobación, siendo votada dicha propuesta por unanimidad de los 11 Consejeros Técnicos presentes, por lo tanto, se aprueba la propuesta para designar el nombre del "Mtro. José Abraham Gómez Gutiérrez", al laboratorio de producción 1 del edificio (E47).-----

-----Por último, en desahogo del punto 3 de la orden del día, en ese mismo sentido se procede a dar lectura de una extendida reseña del Mtro. Saúl Méndez Hernández que expone la Consejera Técnica Profesora Liliana Haydee Escalante López, sobre su trayectoria en actividades de docencia, gestión académica, investigación, dirección de tesis, vinculación y tutoría en la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales y en la Facultad de Enología y Gastronomía. De igual forma, en la FEG fungió como subdirector de 2016-2019, y por su parte, como profesor investigador trabajo con el sector productivo en temas de competitividad en el sector vitivinícola, además de participar en el núcleo básico de la Maestría en Gastronomía y fungió como coordinador en el trabajo de la propuesta de la Maestría en Gestión en Negocios de Alimentos y Bebidas que se ofertar en un futuro.-----

Una vez dicho lo anterior, el Presidente del Consejo somete a la consideración del pleno para su aprobación, siendo votada dicha propuesta por unanimidad de los 11 Consejeros Técnicos presentes, por lo tanto, se aprueba la propuesta para designar el nombre del "Mtro. Saúl Méndez Hernández", al edificio de vinificación (E52).-----

No habiendo otro asunto que tratar en punto del asuntos generales de la orden del día, el presidente del Consejo, agradece a todos los miembros su participación, y siendo las 13:39 (trece con treinta y nueve minutos) del día lunes 11 (once) de enero de 2021 (dos mil veintiuno) se declara totalmente clausurados los trabajos de esta sesión.-----

-----Doy fe, Andrés Antonio Luna Andrade, Secretario del Consejo Técnico.-----

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



M.A. Alejandro Jiménez Hernández
Presidente del Consejo Técnico



M.A. Andrés Antonio Luna Andrade
Secretario del Consejo Técnico




ACADEMIA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
ENSENADA, B.C.


Consejeros Propietarios Docentes	Firma
Gina García Walther	
Andrés Antonio Luna Andrade	
Felipe de Jesús Peregrina Roque	
Karla Vanessa Rivera Liera	
Liliana Haydeé Escalante López	
Gricelda López González	

Consejeros Suplentes Docentes	Firma
Ana Fernanda Ramírez Torres	


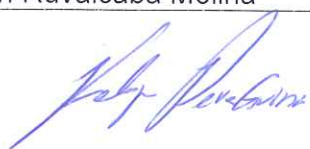

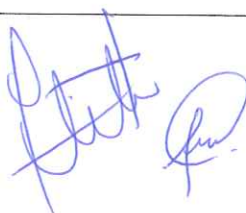

Carmen Moreno

Cynthia de Lira García	
Jesús Salvador Ruiz Carvajal	Vidal Antonio Pérez Muñoz
Vidal Antonio Pérez Muñoz	
Erik Ocon Cedillo	

Consejeros Propietarios Alumnos	Firma
José Juan Luna Chávez	
Yessica Michelle Marcial Hernández	
Wilbert Villalobos García	
Hugo Alejandro Lara López	
Atzi Amellali Ruano Jiménez	
Luis Ángel Santamaría Garduño	

Consejeros Suplentes Alumnos	Firma
GINNA MACKIE VELASCO	
Raúl Benjamín Escasan	
Hermes Hernández Monge	Hermes Hernández
Carmen Lucia Moreno del Palacio	Carmen Moreno
Gabriel Méndez Ramírez	
Franco Sebastián Ruvalcaba Molina	

Yessica
 ↓
 Gino

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
 DE BAJA CALIFORNIA



FACULTAD DE ENOLOGÍA
 Y GASTRONOMÍA
 ENSENADA, B.C.



Facultad de
Enología y
Gastronomía

José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez

TRAYECTORIA

José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez nació el 30 de noviembre de 1957 en Mexicali, Baja California. Es una excelente persona, esposo, padre de familia, y buen amigo. Es reconocido por su don de gente y su amplia trayectoria profesional. Siempre comprometido, constante, emprendedor y demostrando un gran liderazgo.





Su formación profesional comenzó al estudiar la Licenciatura en Administración Pública y Ciencias Políticas, por la Universidad Autónoma de Baja California, (UABC) en 1992. Continuó su preparación académica y en 1999 concluyó sus estudios de la Maestría en Administración, por CETYS Universidad.

Como parte de su trayectoria laboral trabajó como supervisor en la empresa Callida Fornax, S.A. de C.V. en 1982, como agente de ventas en Servillantas en 1985 e INNOVA, en 1988, además de ser gerente general de Robert Jones S.A de CV.

En 1989 ingresó a la Universidad Autónoma de Baja California con el cargo de Jefe de Departamento de Bienestar Estudiantil en Ensenada, Baja California y para el año de 1999 comenzó su actividad como docente en la UABC con la impartiendo diversas materias en el área de administración a nivel licenciatura y maestría.

El maestro José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez logró una gran trayectoria y reconocida labor en la Universidad Autónoma de Baja California.





Por muchos años fungió como catedrático de nuestra máxima casa de estudios; y en el 2005 le fue encomendada la creación de la Licenciatura en Gastronomía, un plan de estudios que se generó como respuesta a la vocación de Ensenada, y con el objetivo de crear una escuela para profesionalizar y mejorar el servicio en los negocios de alimentos y bebidas de la localidad.

Por tanto, después de trabajar en el desarrollo del proyecto de la mano de un gran equipo de trabajo conformado por docentes universitarios y representantes del sector productivo gastronómico y enológico, la Universidad Autónoma de Baja California aprobó el 16 de febrero del 2006 la creación de la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG).

En ese mismo año fue nombrado director interino de la Escuela de Enología y Gastronomía para iniciar las actividades académicas del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía y el desarrollo del programa de la Especialidad de Viticultura y Enología que en los primeros semestres se impartieron en espacios adaptados en Vicerrectoría del Campus Ensenada y en aulas provisionales de otras Facultades de la UABC.

Como parte de las primeras acciones de gestión y vinculación con el sector gastronómico en el 2007 el maestro Abraham Gómez buscó apoyo para que los estudiantes y docentes pudieran trabajar en cocinas alternas para poder realizar las prácticas culinarias de la Licenciatura en Gastronomía; ya que aún no se contaba con edificios propios, fue entonces que la CANIRAC Ensenada, la Asociación de Chef de Baja California del Hotel Coral y Marina, el Restaurante el Olivo y Aras restaurante brindaron sus espacios.





XX CONCURSO INTERNACIONAL
“Ensenada, Tierra del Vino”

En ese mismo año por la labor desarrollada y el perfil de la Escuela, la Asociación de Viticultores de Baja California cedió los derechos para la realización del Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino a la Universidad Autónoma de Baja California, evento con el que se buscó impulsar la participación del sector vitivinícola nacional e internacional, además de promover la cultura del vino.

En septiembre del 2008 el maestro José Abraham Gómez Gutiérrez fue designado director de la Escuela de Enología y Gastronomía, por lo que continua implementando diferentes acciones y gestionando diversos proyectos para el crecimiento de Unidad Académica.





A finales de ese mismo año, la Escuela de Enología y Gastronomía ya contaba con sus propias instalaciones, entre ellas, aulas, el primer laboratorio de producción gastronómica, el de servicio, el de análisis sensorial y el laboratorio de bioquímica, ubicados en diferentes espacios entre dos edificios; todos con el fin de facilitar el proceso de enseñanza aprendizaje.

Otra de las actividades que fueron promovidas por el maestro Abraham Gómez mediante la vinculación con el sector productivo gastronómico y vitivinícola fue la participación de estudiantes y docentes en diferentes espacios como: ferias de alimentos, exposiciones, conferencias, talleres entre otros eventos locales estatales y nacionales, realizando una gran relación entre escuela y sociedad.



En el 2009 se contó con la presencia del Presidente de la República Mexicana, Licenciado, Felipe Calderón Hinojosa quién hizo entrega oficial de las instalaciones de la entonces Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, que fue considerada además la primera institución en el país que contaba con una la Licenciatura en Gastronomía y una Especialidad en Viticultura y Enología.

Para este mismo año el maestro Abraham Gómez buscó implementar a través de los proyectos de vinculación con valor a créditos, espacios de aprendizaje para que los estudiantes pudieran aplicar sus conocimientos teórico-prácticos en instituciones y empresas dedicadas a negocios de servicios y alimentos como fueron: el Colegio de la Frontera Norte (COLEF), en el municipio de Tijuana, Hotel Coral y Marina y Restaurante Punta Morro en Ensenada, Restaurante Asao en Tecate y 1800 en Mexicali.





En el 2010, el 10 de septiembre se llevó a cabo la ceremonia de egreso de la Primera Generación de la Licenciatura en Gastronomía, de la cual fue padrino el Gobernador del Estado de Baja California, licenciado, José Guadalupe Osuna Millán.



Para el mes de noviembre del mismo año, se inauguró el Laboratorio de Vinificación de la Escuela de Enología y Gastronomía, por el entonces rector de la Universidad Autónoma de Baja California, Dr. Gabriel Estrella Valenzuela.



En el 2011 el crecimiento de la entonces Escuela de Enología y Gastronomía formaba parte del el ámbito estatal por medio de los proyectos de vinculación y prácticas profesionales, ese mismo año también se promovió la presencia nacional con el sector productivo llevando a los estudiantes y docentes a desarrollarse en espacios de aprendizaje en el ramo de los negocios de alimentos y bebidas, esto al celebrarse convenios de colaboración con instituciones como Hotel Mayan Palace en Puerto Peñasco, en el Centro de Investigación y docencia Económicas (CIDE) el Distrito Federal y diferentes hoteles de la Riviera Maya. Asimismo se lograron varios convenios de colaboración nacional e internacional para realizar intercambio académico y estudiantil con diferentes instituciones.

El maestro José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez como director de la entonces Escuela de Enología y Gastronomía, ahora Facultad, siempre con una visión emprendedora, un gran compromiso y responsabilidad en su quehacer cimarrón buscó alternativas de vinculación y espacios de aprendizaje para los estudiantes y docentes. Compartió sus experiencias y conocimientos a través de la enseñanza, por lo que fue un forjador de innumerables estudiantes en nuestra alma mater, la UABC hasta su jubilación en julio de 2017.

En el 2019 el XXII Ayuntamiento de Ensenada reconoció a José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez, como “Ciudadano Distinguido” en la categoría Academia por su destacada labor como catedrático de la UABC y la consolidación del plan académico que da origen a la Licenciatura en Gastronomía y la construcción de la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC.

