

Universidad Autónoma de Baja California

COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS

ASUNTO: SE RINDE INFORME Y DICTAMEN

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ
PRESIDENTE DEL CONSEJO UNIVERSITARIO

Presente

En la ciudad de Mexicali Baja California, siendo las 10:00 horas del día 29 de agosto de 2018, se reunieron en la Sala Anexa al Paraninfo, los C.C. GISELA MONTERO ALPÍREZ, JOAQUÍN CASO NIEBLA, ERNESTO ISRAEL SANTILLÁN ANGUIANO, LAZARO GABRIEL MÁRQUEZ ESCUDERO, PATRICIA RADILLA CHÁVEZ, DANIEL HERNÁNDEZ BALBUENA, JULIO CÉSAR RODRÍGUEZ QUIÑONEZ, EMILIA CRISTINA GONZÁLEZ MACHADO, KIM OCHOA GUZMÁN, JESÚS MÉNDEZ REYES Y MARIANA BENÍTEZ BARRAGAN, integrantes de la COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS, del Honorable Consejo Universitario de la Universidad Autónoma de Baja California, en acatamiento al citatorio girado por el DR. ALFONSO VEGA LÓPEZ, Secretario de dicho cuerpo colegiado, y:

RESULTANDO

Que por acuerdo del pleno del H. Consejo Universitario, tomado en su sesión ordinaria del 31 de mayo de 2018, se encomendó a esta Comisión, acorde a lo establecido por el artículo 67, del propio Estatuto General, emitir dictamen respecto a la propuesta de creación del programa educativo de Maestría en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía. Revisado el proyecto en coordinación con la directora de la unidad académica proponente y los académicos participantes en el proyecto y con la Coordinación General de Posgrado e Investigación, así como con los departamentos respectivos, la Comisión Permanente de Asuntos Técnicos formula las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Que una vez analizada la propuesta, se discutió con los directivos y académicos responsables.
2. Que se realizaron las observaciones y recomendaciones pertinentes.

Universidad Autónoma de Baja California

3. Que dichas observaciones y recomendaciones fueron incorporadas a la propuesta.
4. Que con las consideraciones anteriores, se dicta el siguiente:


DICTAMEN:

ÚNICO.- Se aprueba la creación del programa educativo de Maestría en Gastronomía, que presenta el Rector, por solicitud del Consejo Técnico de la Escuela de Enología y Gastronomía, de la Universidad Autónoma de Baja California, cuya vigencia iniciará a partir del ciclo escolar 2019-1.


A T E N T A M E N T E
Mexicali, Baja California, a 29 de agosto de 2018
“POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL HOMBRE”
INTEGRANTES DE LA COMISIÓN PERMANENTE DE ASUNTOS TÉCNICOS




GISELA MONTERO ALPÍREZ
Directora del Instituto de Ingeniería




JOAQUÍN CASO NIEBLA
Director del Instituto de Investigación y
Desarrollo Educativo



ERNESTO ISRAEL SANTILLÁN
ANGUIANO
Director de la Facultad de Pedagogía e
Innovación Educativa



LAZARO GABRIEL MÁRQUEZ
ESCUDERO
Director de la Facultad de Idiomas



PATRICIA RADILLA CHÁVEZ
Directora de la Escuela de Ciencias de la
Salud



DANIEL HERNÁNDEZ BALBUENA
Director de la Facultad de Ingeniería

Universidad Autónoma de Baja California



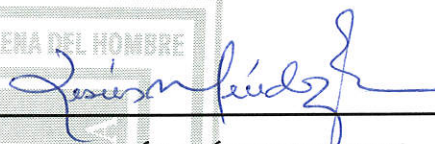
JULIO CÉSAR RODRÍGUEZ QUIÑONEZ
Profesor de la Facultad de Ingeniería



EMILIA CRISTINA GONZÁLEZ
MACHADO
Profesora de la Facultad de Ciencias
Humanas



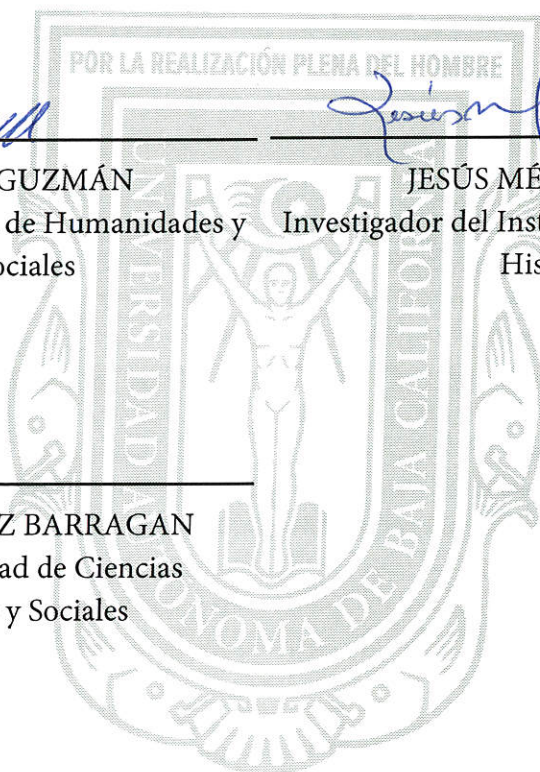
KIM OCHOA GUZMÁN
Profesora de la Facultad de Humanidades y
Ciencias Sociales



JESÚS MÉNDEZ REYES
Investigador del Instituto de Investigaciones
Históricas



MARIANA BENÍTEZ BARRAGAN
Alumna de la Facultad de Ciencias
Administrativas y Sociales



Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía



**Universidad
Autónoma
de Baja California**

**Coordinación
General de Posgrado e Investigación**

**Documento de Referencia y Operación
de Programas de Posgrado**

Maestría en Gastronomía

1. Identificación del programa

Unidad(es) académica(s) responsable(s): Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre del programa: Maestría en Gastronomía

Campo de orientación: Profesionalizante

Nivel del programa académico: Maestría

Ámbitos institucionales y disciplinarios del programa académico de posgrado:
UNISEDE

Tipología del Programa: Escolarizada

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

DIRECTORIO

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ

Rector

DR. ALFONSO VEGA LÓPEZ

Secretario general

DRA. MONICA LACAVEX BERUMEN

Vicerrectora

DRA. PATRICIA MOCTEZUMA HERNANDEZ

Coordinadora General de Posgrado e Investigación

MTRA. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California

Escuela de Enología y Gastronomía

COORDINADORES DEL PROYECTO

Mtro. Saúl Méndez Hernández

Dra. Cynthia de Lira García

COMITÉ RESPONSABLE DEL PROYECTO

Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

Mtro. Erik Ocón Cedillo

Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Dr. José Trinidad Olague de la Cruz

Mtra. Alma Temis Reyes Pantoja

COLABORADORES

Mtra. Carolina Mata Miranda

Mtra. Carolina Gutiérrez Sánchez

Dra. Lilita del Roció Castro López

Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez

Mtro. Andrés Antonio Luna Andrade

Mtro. Alejandro Jiménez Hernández

Mtro. Eduardo Dueñas Santillán

Contenido

1	Pertinencia y suficiencia del programa.....	1
1.1	Ámbito Institucional	1
1.2.	Ámbito Local.....	2
1.3.	Ámbito Nacional	3
1.4.	Ámbito Internacional.....	5
2	Descripción del programa	5
2.1	Características generales.....	5
2.2	Contextualización	7
2.3	Diferencias con programas afines	8
2.4	Posibles trayectorias de ingreso.....	14
2.5	Tiempo de dedicación	15
2.6	Mercado de trabajo.....	15
3	Plan de estudios	16
3.1	Justificación del plan de estudios	16
3.1.1	Alimentación saludable:	18
3.1.2	Administración de alimentos:	20
3.2	Metas y estrategias	24
3.2.1	Metas y estrategias curriculares para cumplir con el perfil de egreso..	24
3.2.2	Metas y estrategias para la operación y consolidación del programa..	26
3.3	Perfil de ingreso.....	27
3.4	Proceso de selección	27
3.5	Perfil de egreso	29
3.6	Requisitos de egreso.....	31
3.7	Mapa curricular.....	31
3.8	Características de las asignaturas.....	35
3.9	Ruta crítica de Obtención de grado	44
3.10	Cartas descriptivas	45
3.11	Evaluación de los estudiantes	45
3.12	Características del trabajo terminal y criterios de calidad.....	46

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3.13 Líneas de Generación y/o Aplicación del Conocimiento relacionadas con el programa.....	47
3.13.1 Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento: Administración de empresas de Alimentos y Bebidas	48
3.13.2 Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento: Alimentación Saludable	51
4 Planta docente	53
5 Productos académicos del programa	62
6 Seguimiento de egresados	63
7 Servicios de apoyo	64
8 Vinculación	65
8.1 Convenios.....	66
8.2 Mecanismos de promoción.....	71
9 Infraestructura física y de apoyo	71
9.1 Aulas	72
9.2 Laboratorios y Talleres	73
9.3 Cubículos y áreas de trabajo	75
9.4 Equipo de cómputo y conectividad	75
9.5 Acervo bibliográfico	77
10 Recursos financieros para la operación del programa.....	84
Bibliografía.....	85
Anexo 1 Cartas Descriptivas.....	91
Anexo 2 Pertinencia Académica	197
Anexo 3 Pertinencia Social	213
Anexo 4 Estudio de Referentes	290
Anexo 5 Manual de Operaciones.....	327
Anexo 6 Manual de Lineamientos.....	409
Anexo 7 Curriculum Vitae	461

Índice Tablas

Tabla 1 Comparativo de los programas de Maestría en Gastronomía Nacionales.	10
Tabla 2 Comparativo de los programas de Maestrías Nacionales afines con las líneas terminales.....	12
Tabla 3 Comparativa de los programas profesionales internacionales equivalentes al de Maestría en Gastronomía	13
Tabla 4 Metas y estrategias curriculares	25
Tabla 5 Metas de proyección académico-administrativas a corto, mediano y largo plazo de la MG.....	26
Tabla 6 Características de las asignaturas obligatorias.....	35
Tabla 7 Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.	37
Tabla 8. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Alimentación Saludable.	39
Tabla 9. Distribución horaria en las asignaturas obligatorias de la Maestría en Gastronomía.	42
Tabla 10. Distribución horaria en las asignaturas optativas a la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.	43
Tabla 11. Distribución horaria en las asignaturas optativas de la línea Alimentación Saludable.	43
Tabla 12. Ruta crítica de Obtención de Grado.....	44
Tabla 13. Lista de creación de nuevos Cuerpos Académicos en la Escuela de Enología y Gastronomía.	48
Tabla 14. Núcleo Académico Básico (NAB) de la Escuela de Enología y Gastronomía	54
Tabla 15. Unidades de aprendizaje comunes y miembros del NAB	56
Tabla 16. Productividad Académica de NAB	58
Tabla 17. Colaboradores externos de la Escuela de Enología y Gastronomía ...	59

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 18 Participación de la planta académica de la Escuela de Enología y Gastronomía	60
Tabla 19 Aulas	72
Tabla 20 Base de datos	79

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Mapa curricular	32
Ilustración 2 Mapa curricular de la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.	33
Ilustración 3 Mapa curricular de la línea de Alimentación Saludable.	34

1 Pertinencia y suficiencia del programa

1.1 Ámbito Institucional

De acuerdo con el Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019, la Universidad Autónoma de Baja California, busca asegurar que la ampliación y diversificación de la oferta educativa se sustente en estudios de necesidades del desarrollo social y económico de Baja California, así como ampliar y diversificar las oportunidades educativas para propiciar que un mayor número de jóvenes puedan realizar sus estudios en la Universidad; y responder a necesidades de formación de profesionales e intereses educativos de adultos. Por lo que la Escuela de Enología y Gastronomía busca la implementación de una Maestría en Gastronomía (MG), que ayude a la profesionalización del egresado de la Licenciatura en Gastronomía o de áreas afines. Lo que a su vez, le otorgará al estudiante y futuro maestro, la capacidad de atender los retos gastronómicos sociales o empresariales.

La Universidad Autónoma de Baja California cuenta con 63,377 estudiantes de licenciatura, de los cuales, 11,329, se encuentran registrados en Ensenada (UABC, 2017). Así mismo, los programas de posgrado ofertados e incorporados al Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del CONACYT, son 10 especialidades, 23 de maestría (12 con orientación en investigación y 11 profesionalizantes) y 13 de doctorado, todos con orientación en investigación.

En el ámbito gastronómico a nivel nacional, no se cuenta con maestrías registradas en el PNPC, por lo que se considera viable el desarrollo de una MG en la Escuela de Enología y Gastronomía, alineada a las políticas establecidas en el Plan de Desarrollo Institucional de la UABC 2015-2019 y desarrollada en función de las necesidades de los sectores público y privado.

Actualmente la Escuela de Enología y Gastronomía (EEG) ofrece el programa educativo de Licenciado en Gastronomía, el cual cuenta con tres áreas de competencia: administración, producción y servicio.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

La Escuela de Enología y Gastronomía pertenece a la Dependencia de Educación Superior (DES) de Ciencias Económico-Administrativas, que oferta programas únicos en el área de gastronomía.

La Escuela de Enología y Gastronomía, registró recientemente la línea de generación y aplicación del conocimiento: Competitividad de los Sectores Gastronómico, Enológico y de Servicios.

1.2. Ámbito Local

En el estado de Baja California, actualmente se oferta solo un posgrado en el campo gastronómico en el Centro de Estudios Superiores Culinary Art School, llamada Maestría en Cocinas de México, por lo que es insuficiente la oferta de programas de posgrado para los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC y de otras instituciones (3,258 egresados de BC de acuerdo al ANUIES 2016-2017) dentro de la localidad.

La EEG se creó con el objetivo de profesionalizar las actividades relacionadas con los negocios de alimentos y bebidas, contemplando la posibilidad de desarrollar posgrados multidisciplinarios para el fortalecimiento de dichos negocios.

Actualmente, los egresados de los programas académicos de la EEG se encuentran laborando a nivel local, nacional e internacional en restaurantes, hoteles, vitivinícolas, hospitales, entre otros; de acuerdo a lo identificado en el Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3).

La EEG, en atención a estos resultados, ve la clara necesidad de la apertura de un programa que ayude a la profesionalización de las personas que laboran en el campo gastronómico.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Los empleadores, egresados y docentes de la EEG, mencionan la necesidad de atender los retos planteados en nutrición, bioquímica, clínica elemental, salud pública, historia de la gastronomía, ecología, cultura y patrimonio gastronómico regional, administración de cocina, calidad e higiene de los alimentos, manejo y preparación de alimentos frescos, producción de alimentos a nivel industrial, cultura del servicio, economía, costos y emprendimiento.

De acuerdo con los resultados del Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3) realizado como insumo para la MG, los egresados de la licenciatura en Gastronomía de la EEG desempeñan labores de producción (30%), Servicio (16%), Enología (6%), administrativas (20%), docente (17%) y otros (11%). También es importante resaltar que el 79% de los encuestados tienen interés en estudiar un posgrado, destacando las áreas de gestión y administración (30%), gastronomía saludable (22%) y patrimonio gastronómico (22%).

1.3. Ámbito Nacional

De acuerdo con Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES), en el periodo 2016-2017, México tenía 334,109 estudiantes de posgrado. Mientras que la Dirección adjunta de posgrado y becas del CONACYT, reportó 37,843 beneficiarios de becas nacionales (ANUIES, 2017).

La existencia de posgrados en el área gastronómica es relativamente nueva en el país, ya que, sólo existen cinco maestrías en gastronomía a nivel nacional, las cuales se ofrecen únicamente en universidades del sector privado y no forman parte del Padrón Nacional de Programas de Calidad del CONACYT:

1. Instituto Suizo: Maestría en Gastronomía Saludable y Nutrición
2. Universidad Centro de Capacitación Gastronómica: Maestría en Gastronomía y Nutrición

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3. IESTUR: Maestría en Gastronomía
4. Universidad de Oriente: Maestría en Gastronomía
5. Centro de Estudios Superiores Culinary Art School: Cocinas de México

Se realizó la búsqueda de programas afines a la Maestría de Gastronomía encontrándose cinco posgrados que pertenecen al Padrón Nacional de Programas de Calidad del CONACYT:

1. Universidad Autónoma de Querétaro: Maestría en Ciencias en la Nutrición Humana.
2. Instituto Tecnológico de Mérida: Maestría en Ciencias de los Alimentos y Biotecnología.
3. Instituto Politécnico Nacional: Maestría en Administración e Innovación del Turismo.
4. Universidad del Claustro de Sor Juana: Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.
5. Universidad Anáhuac México Norte: Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos.

De acuerdo con lo antes mencionado, se observa que la oferta de posgrados en Gastronomía a nivel nacional es limitada, por lo que se considera viable la apertura del programa. En este sentido, la UABC se convierte en la primera Institución de Educación Superior Pública en ofrecer un posgrado en el campo gastronómico, específicamente con dos énfasis claramente definidos; a) Alimentación Saludable y b) Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

1.4. Ámbito Internacional

Para la elaboración de esta propuesta de maestría, se realizó una búsqueda detallada de Maestrías en Gastronomía ofertadas a nivel internacional. Se encontraron siete programas afines al propuesto:

1. University of Copenhagen: Master of Science in Food Innovation and Health.
2. Universidad de Barcelona: Posgrado en Gastronomía Nutricional
3. University of Gastronomic Science: Master of Gastronomy: Food in the World.
4. Le Cordon Bleu: Master of Gastronomic Tourism.
5. Queen Margaret University, School of Arts, Social Sciences and Management: Gastronomy
6. Scuola Politecnica di Design: Food Design and Innovation.
7. University of Kassel: Master Sustainable Food Systems.

Por lo anterior, se considera viable la apertura de convenios de estancias profesionales y de investigación a nivel internacional, lo que aumenta las oportunidades de crecimiento del personal académico y estudiantil.

2 Descripción del programa

2.1 Características generales

La orientación del presente programa de maestría es profesionalizante, por lo tanto, el aspirante se especializará en un área del conocimiento gastronómico en alguno de los énfasis ofertados, con el fin de responder a los nuevos retos que la sociedad demanda por medio de la aplicación, el desarrollo, la solución y el rescate de los requerimientos de las organizaciones y/o comunidad.

La experiencia en el sector gastronómico con la que cuenta la planta docente de la EEG, además de los convenios que se tienen con diversas instituciones y

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

organizaciones de los distintos sectores de la sociedad (hoteles, restaurantes, panaderías, distribuidoras de alimentos, comedores industriales, hospitales, escuelas e institutos); permitirán que los maestros, tutores, directores de trabajo terminal (estudio de caso, plan de negocio, entre otros), el Núcleo Académico Básico (NAB) y el Comité de Estudios de Posgrado (CEP) guíen a los estudiantes en el desarrollo de su proyecto académico.

La Maestría en Gastronomía se ofertará en la EEG; sin embargo, es deseable favorecer el intercambio académico tanto de maestros como de estudiantes a nivel nacional e internacional.

Se plantea consolidar el programa de Maestría en Gastronomía mediante el fortalecimiento de la planta docente con nivel de posgrado y con experiencia en el sector de alimentos y bebidas, de la salud e industria alimentaria. Aunado a ello, este tipo de posgrado demanda una planta docente multidisciplinar con perfil PRODEP (Programa para el Desarrollo Profesional Docente), que promueva en la Gastronomía la productividad académica, los seminarios de investigación y el incremento del número de profesores dentro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), así como la formación de nuevos cuerpos académicos y líneas de investigación definidas, para posteriormente participar en redes de colaboración. En este proceso, se promoverá la publicación o presentación de trabajos terminales a nivel nacional e internacional en congresos, simposios, foros, entre otros, que permitan la visibilidad y la consolidación de la Gastronomía como disciplina.

Así pues, se organizarán coloquios internos donde los estudiantes presentarán los avances del trabajo terminal cada semestre, atendiendo a la ruta crítica de titulación, para asegurar el seguimiento y cumplimiento en tiempo y forma de la eficiencia terminal.

Para determinar el número de estudiantes aceptados por generación, se tomará

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

en cuenta la existencia de recursos suficientes, tales como: espacios físicos, apoyos tecnológicos, planta docente, profesores invitados y movilidad estudiantil; en este último recurso, se fomentará y fortalecerá la internacionalización.

2.2 Contextualización

El Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019 de la Universidad Autónoma de Baja California, a través de políticas, iniciativas y estrategias institucionales, establecen una guía para dirigir los esfuerzos hacia el fortalecimiento de la demanda educativa a nivel posgrado, respondiendo a necesidades de formación de profesionales e intereses educativos de los candidatos a ingresar; que cumpla con los estándares de calidad para su formación y mantenimiento dentro del PNPC de CONACYT (UABC, 2015).

El programa de Maestría en Gastronomía será de carácter multi e interdisciplinario para proporcionar una visión integral del campo gastronómico. Se ampliará la oferta educativa y se promoverá la formación de recursos humanos de calidad que impacten en el sector productivo y en áreas estratégicas para el avance social, económico y cultural, a nivel nacional, transfronterizo e internacional, desde un enfoque sustentable.

De acuerdo con el Estatuto Escolar de la UABC, se define que un programa de Maestría con orientación profesional otorgará elementos teóricos, metodológicos y técnicos para dar solución a problemas específicos en el campo gastronómico. Fortaleciendo las competencias profesionales mediante el aprendizaje en otro idioma y la inclusión educativa con formación humanística y ciudadana (UABC, 2006).

La pertinencia de un posgrado en Gastronomía se enmarca en tres dimensiones:

1) Alcance regional, nacional e internacional: La MG, será representativa en la región noroeste, destacando por su calidad académica y profesional, dirigida a las necesidades del sector y a los retos que se presentan en el campo gastronómico. A nivel nacional e internacional, se visualiza como uno de los posgrados que vinculen al sector con los organismos certificadores en materia de salud, innovación de alimentos, administración de negocios de alimentos y bebidas, en atención al sector turístico.

2) Institucional: Con la finalidad de ofrecer un posgrado de calidad, de acuerdo al PDI y a la normativa del PNPC de CONACYT; la EEG cuenta con un NAB de carácter multidisciplinario, conformado por seis PTC con doctorado y tres con maestría, quienes participan en la atención al sector gastronómico regional y nacional, lo que a su vez coadyuva a la generación de productos académicos en beneficio de la investigación.

3) Interdisciplinaria: Debido a las características del campo laboral y del sector gastronómico, se demanda la participación de diversas áreas del conocimiento en materia de alimentación. La MG tiene una orientación interdisciplinaria para la formación de profesionales que laboran en el sector gastronómico, que requieren el desarrollo de capacidades y de herramientas teórico-metodológicas, que les permitan resolver las problemáticas a las que se enfrentan en su quehacer cotidiano.

Se contará con un NAB, un Comité de Estudios de posgrado, un Coordinador de la Maestría en Gastronomía y un tutor Académico para cada estudiante, lo que dará soporte a la administración del programa.

2.3 Diferencias con programas afines

La Maestría en Gastronomía es un programa con orientación profesional que busca desarrollar competencias en las áreas de alimentación saludable y administración de empresas de alimentos y bebidas, para la elaboración y

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

desarrollo de proyectos que busquen dar solución a las problemáticas en el sector gastronómico.

A nivel nacional, no se cuenta con una Maestría en Gastronomía que pertenezca al PNPC del CONACYT, ni que sea ofertada por una institución pública. De las cinco maestrías ofertadas en instituciones privadas (ver tabla 1), dos están orientadas al área de salud y nutrición, dos a la administración de empresas gastronómicas y una a la generación de propuestas culinarias.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 1 Comparativo de los programas de Maestría en Gastronomía Nacionales.

Institución	Edo	Nombre del programa	AC	D	O	Perfil de Egreso
Instituto Suizo	Pue	Maestría en Gastronomía Saludable y Nutrición	III	5	P	Producción de platillos y recetas saludables específicas. Conocimiento de alimentos funcionales, ingredientes nutraceuticos y alimentos alternativos.
C&B Universidad Centro de Capacitación Gastronómica	Jal	Maestría en Gastronomía y Nutrición	III	7	P	Desarrollo de alimentos y bebidas usando técnicas de inocuidad, conservación e higiene para satisfacer las necesidades actuales en salud nutricional.
IESTUR	CDMX	Maestría en Gastronomía	V	6	P	Planear, crear y administrar empresas gastronómicas. Asesoría y consultoría a organismos públicos y privados que prestan servicios de alimentos y/o bebidas.
Universidad de Oriente	Yuc	Maestría en Gastronomía	V	-	P	Diseñar, gestionar e implementar proyectos integrales en los servicios turísticos y gastronómicos. Conocimiento de tendencias en nutrición y dietética para el cuidado de la salud. Diseño de productos y servicios competitivos en el proceso de alimentos y bebidas.
Centro de Estudios Superiores Culinary Art School	BC	Cocinas de México	V	6	P	Agente que busca y ofrece respuestas culinarias a problemas alimentarios. Generador de ideas sobre alimentación y cocina

Fuente: Elaboración propia

I= Investigación, P= Profesionalizante, AC=Áreas del conocimiento, D=Duración (cuatrimestres), O= Orientación, I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

De éstas, únicamente un programas (C&B Universidad Centro de Capacitación Gastronómica), cuenta con un número de acuerdo vigente de Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) por parte de la Secretaría de Educación Pública.

Esto es un punto de relevancia para la propuesta de MG, ya que sería el primer programa impartido en una institución pública perteneciente al PNPC del CONACYT a nivel nacional.

En los estados de la franja fronteriza (Baja California, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas), 11 universidades proporcionan estudios de posgrado en el área, con un total de 12 programas en el campo gastronómico. De éstas, el Centro de Estudios Superiores Culinary Art School, es la única en el Estado que ofrece una Maestría en Cocinas de México. Por lo tanto, la MG sería el único programa de su tipo ofertado en la región noroeste del país.

A nivel nacional, se encontraron 33 programas de maestrías en áreas afines a la gastronomía, de los cuales, 24 son Maestrías en Administración, siete en Nutrición Humana, dos en Ciencias de los Alimentos y Biotecnología.

De éstas, se seleccionaron tres programas pertenecientes al PNPC del CONACYT: Maestría en Ciencias en Nutrición Humana (UAQ), Maestrías en Ciencias de los Alimentos y Biotecnología (ITM) y Maestría en Administración e Innovación del Turismo (IPN); cuyas áreas terminales estuvieran enfocadas a la nutrición, tecnología y administración en el área de alimentos. Las dos primeras con orientación en investigación y la tercera profesionalizante. Se incorporó al análisis a la Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas impartida en la Universidad del Claustro de Sor Juana, la cual, a pesar de no pertenecer al CONACYT, es una institución reconocida nacionalmente en el área gastronómica; y la Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos, impartida en la Universidad Anáhuac México Norte, institución privada reconocida en los rankings internacionales (ver tabla 2).

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 2 Comparativo de los programas de Maestrías Nacionales afines con las líneas terminales

Institución	Estado	Nombre del programa	AC	D	O	Perfil de Egreso
Universidad Autónoma de Querétaro	Que	Maestría en ciencias en la nutrición humana	III	4	I	Asesoría especializada y prestación de servicio al gobierno e iniciativa privada Diseño de programas de intervención para resolver problemas de alimentación y nutrición Generar conocimiento para solucionar problemas con la nutrición y alimentación
Instituto Tecnológico de Mérida	Yuc	Maestría en Ciencia de los alimentos y biotecnología	III	4	I	Desarrollo de proyectos de investigación innovadores en ciencias de los alimentos y biotecnología Detectar y analizar problemas en procesos productivos Innovar, concebir, calcular, evaluar, optimizar y asimilar tecnologías y procesos industriales
Instituto Politécnico Nacional	CDMX	Maestría en Administración e Innovación del Turismo	V	4	P	Diseño de estrategias que permitan actuar en forma adecuada en un entorno de competencia Proponer modelos y procedimientos flexibles e innovadores en el manejo de recursos humanos y financieros Elaborar programas de desarrollo del turismo
Universidad del Claustro de Sor Juana	CDMX	Maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas	V	4	P	Gestionar e impulsar el crecimiento y desarrollo de negocios de alimentos y bebidas Asesoría o consultoría en planeación estratégica, gestión, alta dirección, desarrollo empresarial, entre otros
Universidad Anáhuac México Norte	Edo Mex	Maestría en dirección de negocios gastronómicos	V	3	P	Incursionar a nivel operativo, administrativo y gerencial para mejorar procesos y lograr una toma de decisiones más efectiva Capacitación y asesoría a negocios de alimentos y bebidas

Fuente: Elaboración propia

I= Investigación, P= Profesionalizante, AC=Áreas del conocimiento, D=Duración (semestres), O=Orientación, I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

En el ámbito internacional, se realizó una búsqueda detallada considerando el QS World University Ranking, que evalúa a nivel global, las universidades, encontrándose tres maestrías, dos en España y una en Dinamarca. Se incorporaron al análisis programas de Maestría en Gastronomía que no se encuentran dentro del ranking QS, pero que sobresalen por ser universidades reconocidas en el área gastronómica (Le Cordon Bleu), por sus planes de estudio, profesorado y áreas terminales.

Se encontraron 17 maestrías afines a la gastronomía, como Maestrías en Gastronomía y Nutrición (4) y en Ciencias e Innovación de los Alimentos y Gastronomía (5), Administración y Turismo (4), Maestría en Gastronomía (4). Se seleccionaron tres Maestrías que pertenecen al QS Ranking y otras que cumplían con las áreas terminales enfocadas a la nutrición, tecnología, ciencias sociales, antropología e innovación y administración en el área de alimentos.

En la tabla 3 se observa el análisis detallado de las Maestrías en Gastronomía o áreas afines ofertadas internacionalmente.

Tabla 3 Comparativa de los programas profesionales internacionales equivalentes al de Maestría en Gastronomía

Institución	País	Nombre del programa	O	AC	Énfasis	QS
University of Copenhagen	Din	Master of Science in Food Innovation and Health	I	III	1, 2	73
Universidad de Barcelona	Esp	Posgrado en Gastronomía Nutricional	P	III	1	160
University of Gastronomic Sciences	It	Master of Gastronomy: Food in the World	I	V	2	NA
Le Cordon Bleu	Aus	Le Cordon Bleu Master of Gastronomic Tourism	P	V	1	NA

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 3. Comparativa de los programas profesionales internacionales equivalentes al de Maestría en Gastronomía

Institución	País	Nombre del programa	O	AC	Énfasis	QS
Queen Margaret University, School of Arts, Social Sciences and Management	Ing	Gastronomy	P	IV	1	NA
Scuola Politecnica di Design	It	Food Design and Inovation	P	VI	1	NA
University of Kassel	Ale	Master Sustainable Food Systems	P	VI	1	NA

Fuente: Elaboración propia

Din= Dinamarca, Esp= España, It=Italia, Aus=Australia, Ing=Inglaterra, Ale=Alemania, O=Orientación, I= Investigación, P= Profesionalizante, QS World University Rankings. I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria, 1. Salud e Innovación, 2. Administración.

2.4 Posibles trayectorias de ingreso

El programa de maestría que ofrecerá la EEG permitirá el ingreso de aspirantes egresados de programas de licenciaturas en: gastronomía, nutrición, ingeniería de alimentos, administración, turismo, entre otras áreas afines, cumpliendo con los requisitos de selección determinados por el Estatuto Escolar, por el Reglamento General de Estudios de Posgrado y por el Comité de Estudios de Posgrado (CEP) del propio programa.

Los aspirantes a ingresar deberán presentar los documentos que se enlistan en el apartado de “Proceso de selección” y presentarse a entrevista con el Comité de Estudios de Posgrado, acreditar el conjunto de exámenes de selección y presentar un anteproyecto. El ingreso a la MG será anual y de conformidad a lo establecido en el Manual de Operaciones (Anexo 5).

2.5 Tiempo de dedicación

Al ser un programa flexible, se considera el ingreso de estudiantes de tiempo completo y de tiempo parcial. Aquellos que opten por beca CONACYT deberán inscribirse como estudiantes de tiempo completo y deberán firmar una carta compromiso de disponibilidad horaria para asistir a clases presenciales, a prácticas de campo y a su estancia.

El programa de maestría tiene la modalidad presencial, las clases serán apoyadas mediante el uso de las Tecnologías de Información y de Comunicación. Tendrá una duración de dos años, dividido en cuatro semestres, durante los cuales, el estudiante desarrollará conocimientos, actitudes y valores relacionados con el ámbito gastronómico. El aspirante deberá concluir la maestría en un plazo de dos años.

El alumno deberá contemplar el tiempo de dedicación a las prácticas de campo en el sector empresarial, social o gubernamental, así como su posible participación en el programa de movilidad estudiantil. Los estudiantes serán candidatos a beca CONACYT, siempre que cumplan con los requerimientos planteados por el mismo organismo, los cuales son señalados en los requisitos de ingreso.

2.6 Mercado de trabajo

El campo de acción para el egresado dentro del sector podrá ser como consultor independiente, ejecutivo de cadenas de restaurantes, diseñador de formatos nuevos de negocios, formación de equipos gerenciales, emprendedor de negocios, asesor en escuelas, residencias, hospitales, comedores e industria de alimentos, entre otros.

3 Plan de estudios

3.1 Justificación del plan de estudios

La gastronomía, un componente esencial de la cultura, historia, tradición e identidad de cada región, se ha transformado también en un motivo importante para visitar un destino. La gastronomía ofrece, además, una oportunidad de revitalizar y diversificar de manera constante el turismo, de promover el desarrollo económico local, de involucrar a numerosos y diversos sectores profesionales y de dar salidas diferentes al sector primario.

Tal como se mencionó en el primer Informe mundial sobre turismo gastronómico publicado por la OMT, el 88,2% de los destinos consideran la gastronomía como un elemento estratégico para definir su imagen y su marca (UNWTO, 2015).

La Asociación Mundial de Turismo Gastronómico estima que la gastronomía genera cada año 150,000 millones de dólares. Y según el informe sobre turismo gastronómico en el mundo de Mintel, especializado en estudios de mercado y análisis del comportamiento de los consumidores, hay 27.3 millones de turistas estadounidenses, cuyo principal motivo para viajar es disfrutar de actividades gastronómicas (OMT, 2016).

La gastronomía es un fenómeno transversal que incorpora diversos sectores económicos (turístico, agroindustriales, servicios, comercio, salud, gestión entre otros), que coadyuva como dinamizador de la economía local, ofreciendo oportunidades de empleo, desarrollo de empresas que impacten al desarrollo de las economías locales. La correcta gestión del fenómeno gastronómico debe incluir una decidida apuesta por la investigación.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Por otro lado, la formación que demanda el turismo gastronómico debe ser multidisciplinar, flexible, evolutiva, que impulse la creatividad y el emprendimiento y que incorpore las últimas tendencias, para que puedan ser aplicadas con rapidez en el sector. Todo ello es especialmente relevante en la formación de nuevos talentos de cara al futuro (OMT, 2016).

Para la OMT (2016) el propósito fundamental del desarrollo del talento, la capacitación y la enseñanza, en el contexto de la Red de Gastronomía, es salvar la brecha que separa la teoría de la práctica, dotando para ello a los actuales y futuros empleados de las herramientas apropiadas para contribuir al avance de la innovación en el turismo gastronómico.

La reciente profesionalización del campo gastronómico ha generado la necesidad de posgrados de calidad que atiendan las problemáticas de los sectores productivos público, privado y social. Por lo que la Escuela de Enología y Gastronomía, en atención a las necesidades de estos sectores, ofrecerá un programa de Maestría en Gastronomía profesionalizante incorporado al PNP del CONACYT.

Acorde con el Modelo Educativo de la UABC se establece un Plan de Estudios con un sistema curricular flexible, donde el conocimiento adquirido en las Unidades de Aprendizaje, será aplicado durante el desarrollo de estancias profesionales, proyectos de intervención o planes de negocios en los sectores público, privado o social.

La mayoría de los programas de posgrado existentes, son ofertados por instituciones particulares, por lo que es necesario un Plan de Estudios de ésta naturaleza en una universidad pública reconocida en rankings internacionales como la Universidad Autónoma de Baja California.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

El Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3) determinó la necesidad de ofrecer tres líneas de énfasis, Gestión y Administración de los Alimentos, Alimentación Saludable y Patrimonio Gastronómico, esto en plena correspondencia a las necesidades de los sectores sociales y productivos, para evitar la saturación del mercado laboral. Por lo que a corto plazo y de acuerdo con la capacidad del Núcleo Académico Básico, se da respuesta a las líneas de Administración de los alimentos y de Alimentación Saludables. Líneas de énfasis en las cuales se atienden las siguientes necesidades:

3.1.1 Alimentación saludable:

El sobrepeso y la obesidad representan un problema de salud pública en incremento a nivel mundial. En 2016, más de 1,900 millones de adultos de 18 o más años tenían sobrepeso, de los cuales, más de 650 millones tenían obesidad.

Entre 1975 y 2016, la prevalencia mundial de obesidad casi se ha triplicado. Este incremento se ha visto más marcado en niños. En 2016, se estimó que había más de 340 millones de niños y adolescentes (de 5 a 9 años) con sobrepeso y obesidad, de los cuales, 41 millones eran niños menores de cinco años. Este problema de salud pública, que antes se consideraba propio de países de ingresos altos, actualmente se encuentra en aumento en países de ingresos bajos y medianos, en particular en entornos urbanos (OMS, 2017).

México se encuentra en primer lugar a nivel mundial en obesidad, y de acuerdo a los datos reportados en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino (ENSANUT MC, 2016) la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos es de 72.5%, siendo el grupo de entre 40 y 79 años el más afectado con obesidad abdominal. México también figura dentro de los países con mayor prevalencia de obesidad infantil. Se reporta que uno de cada tres niños (33%) entre 5 y 11 años; y uno de cada tres adolescentes (36%) presenta sobrepeso u

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

obesidad a nivel nacional. Esta prevalencia es aún mayor en la región norte del país, donde se ha reportado hasta un 52.4% de sobrepeso y obesidad en niños de primarias públicas en la ciudad de Ensenada, Baja California (De Lira-García, 2013). Se ha observado que la prevalencia de obesidad se incrementa conforme a la edad, y que ésta es un factor de riesgo importante para el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas a temprana edad que disminuyen la calidad de vida de la población y aceleran su envejecimiento (Grant-Guimaraes, 2016; Castro-Martínez, 2016).

A pesar de la implementación de legislaciones y programas dirigidos a la prevención y tratamiento de esta patología, estas prevalencias no han sufrido un cambio significativo respecto a los datos reportados en la ENSANUT MC 2016.

Sin embargo, la importancia de los alimentos como medio de prevención, tratamiento y control en diversas enfermedades de alta prevalencia a nivel nacional como diabetes mellitus, hipertensión arterial, dislipidemias, cáncer, entre otras, despierta la necesidad del desarrollo de programas que fomenten la incorporación de técnicas culinarias saludables en la sociedad, empresas e instituciones de servicio acordes al contexto de la cultura alimentaria a niveles regionales, nacionales y globales. A pesar del desarrollo de diversos programas preventivos, desde el punto de vista de salud, nutrición y deporte, no se ha reportado una disminución en los índices de obesidad en México en todos los grupos de edad (ENSANUT MC, 2016).

Es necesario por lo anterior, crear hábitos saludables mediante la creación de productos y la promoción de programas a nivel nacional y regional que permitan incorporar alternativas nutritivas, atractivas y accesibles a la población. Así mismo, existe la necesidad de buscar alternativas alcanzables para la población para tratar y prevenir las enfermedades crónico-degenerativas por medio de una alimentación saludable.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Actualmente existe un mercado más segmentado y consumidores más exigentes, la sociedad demanda nuevos productos alimenticios que se adecuen a sus hábitos y cultura alimentaria, lo que lleva a buscar soluciones que repercutan de manera directa en el desarrollo e innovación de alimentos funcionales y/o enriquecidos que proporcionen un perfil nutricional más saludable, mayor seguridad y calidad alimentaria, que sean formulados con ingredientes naturales estables, y sobre todo que mantengan las características organolépticas adecuadas para su posicionamiento comercial.

El 22 por ciento de los encuestados eligen el área de alimentación saludable como segunda opción de interés en sus estudios de maestría; al plantear que desde la gastronomía se debe llevar a cabo una alimentación adecuada para disfrutar de salud y bienestar físico y emocional.

En el Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3) resaltan las opiniones de los empleadores, en particular, los representantes de los sectores de salud y educación quienes se inclinan por una Maestría en Gastronomía con énfasis en Alimentación Saludable. Para los médicos, nutriólogos y gastrónomos el especializarse en gastronomía les permitirá ofrecer propuestas novedosas de alimentos atractivos, saludables y económicos, lo cual cobra relevancia ante los retos de salud pública en nuestro país y en la región.

3.1.2 Administración de alimentos:

En los últimos años, la oferta gastronómica en el Estado de Baja California ha aumentado considerablemente, impactando positivamente en la economía local y regional, en las actividades y en la variedad de opciones ofertadas a los consumidores y sin duda, en las expectativas que los consumidores tienen de estos servicios, lo que obliga a quienes se encuentran dentro de esta actividad,

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

a aumentar sus conocimientos en aspectos relacionados con la producción de alimentos y en las habilidades requeridas, para la administración de los negocios relacionados con la actividad gastronómica, que al igual que la mayoría de los negocios, tienen estadísticas históricas que muestran su vulnerabilidad para continuar en el mercado.

Según datos del INEGI (2015), se sabe que cuatro de cada diez negocios fracasan durante el primer año y su esperanza de vida al nacer es de casi siete años. En este sentido, de acuerdo con la tasa de mortalidad acumulada de las empresas, por cada 100 unidades económicas, 36 desaparecen en el primer año de operaciones y después de cinco años, esta cifra sube a 70, quedando solamente 30 por ciento de estas empresas.

La sociedad ha cambiado sus hábitos de consumo en cuanto a alimentación se refiere, de acuerdo con la consultora Nielsen, que realizó un estudio en el que participaron 30,000 participantes de 60 países, se observó que 6 de cada 10 personas comen fuera mínimo una vez por semana, esto muestra la necesidad que demandan los consumidores de contar con negocios de alimentación que puedan satisfacer sus expectativas. Este mismo estudio evidenció que los consumidores de todas las edades “están empeñados en llevar vidas más sanas y muchos de ellos lo hacen al elegir opciones de comida más saludables”, por lo que es necesario que los negocios de alimentación cuenten con personal capacitado en tendencias del mercado para ofrecer propuestas atractivas, innovadoras, pero con una oferta que disminuya los riesgos de lanzar un producto al mercado que no cuente con respaldo de información confiable y que, entre otros aspectos, represente una pérdida para estas empresas (Nielsen, 2016).

Por lo anterior, la importancia de la actividad gastronómica en el país no puede ser minimizada cuando se sabe que los negocios de preparación de alimentos

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

generan 5.5 millones de empleos directos e indirectos y representa el 2% del producto interno bruto de acuerdo a información de la Secretaría de Turismo, organismo que hace referencia a la contribución de los 515 mil establecimientos de alimentos y bebidas, donde el 96% son micro, pequeñas y medianas empresas (González, 2015).

El Programa Estatal de Turismo 2015-2019 menciona como una fortaleza de Baja California el “reconocimiento de la gastronomía acuñado en el término Baja Med”, además, como parte de las principales entrevistas realizadas a agentes clave del Sector Turístico, los entrevistados mencionaron que Ensenada se encuentra posicionado a nivel mundial (COPLADE, 2015).

Hoy, el 32% del turista que visita Baja California lo hace motivado por la gastronomía. Es evidente el crecimiento y el eco internacional que se ha logrado; se produce más del 80% de la cerveza artesanal en México, lo que ha ocasionado que se gane, por 5 años consecutivos, los reconocimientos de “La Mejor Cervecería Artesanal” y de “La Mejor Cerveza”. Además, se tiene el movimiento de gastronomía urbana más importante del país con 103 food trucks y 24 patios gastronómicos, además de ser productores del 90% del vino mexicano (Secretaría de Turismo de Baja California, 2017).

La importancia de ofrecer la línea de administración de los negocios de alimentación radica en los resultados estadísticos de emprendimiento, donde el 75% de los negocios de emprendimiento no supera los primeros dos años, por ello, los programas actuales del Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM) están basados en cuatro puntos: “dar habilidades gerenciales que permitan conducir de buena forma el negocio, facilitar a través de diferentes mecanismos el financiamiento de dichas empresas, incentivar y generalizar el uso de las TIC y su comunicación con el mercado, así como vincularlos con aliados públicos y privados del ecosistema emprendedor” (López, 2016).

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Las cifras de cierre, en el caso específico de los negocios de alimentos, son igual de alarmantes que las estadísticas nacionales, pues la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC) tiene datos que muestran desde el 2016 que siete de cada diez restaurantes cierran en los primeros dos años de operación debido a la poca experiencia en el ramo (Gutiérrez, 2013).

Un aspecto que también debe ser tomado en cuenta dentro de la MG es considerar la línea de especialización en administración, dicha área no debe ser concebida solo como aquella practicada en los negocios de alimentación, pues también deben incluirse: los hoteles, hospitales y comedores industriales, como parte del fenómeno gastronómico, que dependen de la administración, para alcanzar los objetivos de las empresas.

El programa analiza el panorama de los negocios, brinda un enfoque de atención hacia las organizaciones de servicios de alimentos para solucionar los problemas específicos de este sector, con un énfasis innovador, apoya la implementación, evaluación, dirección y gestión de nuevos formatos de negocios, que laboren con responsabilidad social, tomando en cuenta los factores socioculturales, técnicos y culinarios que la caracterizan.

Considerando lo anterior, la MG ofrece a los interesados, además de los conocimientos que el proceso de elaboración de alimentos exige, por su complejidad en insumos y técnicas, las herramientas administrativas que le permitan realizar la administración de los negocios relacionados con la administración de alimentos y bebidas como son: cálculo de costos de producción, gestión de los recursos y toma de decisiones estratégicas que se requieren para ser competitivos.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

En los resultados de las encuestas a egresados el 30 por ciento eligió como área de énfasis Gestión y Administración de Negocios. Identifican que el mercado laboral requiere personal que maneje los conceptos, técnicas y métodos propios del proceso administrativo, en las diferentes áreas funcionales en las empresas del sector gastronómico. A su vez, los empleadores manifestaron la necesidad de gastronomos o profesionales de otras disciplinas con una mayor preparación en Administración de Negocios en Alimentos y Bebidas, Manejo de Costos y Presupuestos, Administración de Recursos Humanos y Mercadotecnia.

Derivado de lo anterior, en la presente propuesta, la MG contribuirá con la formación de capital humano capaz de desarrollar actividades de consultoría, asesoría técnica, capacitador, emprendedor, innovador, acorde a los nuevos retos, tendencias y exigencias del sector gastronómico.

3.2 Metas y estrategias

3.2.1 Metas y estrategias curriculares para cumplir con el perfil de egreso

La MG tiene como objetivo formar profesionales de alto nivel capaces de integrar conocimientos con visión multidisciplinaria en la gestión, salud, desarrollo de alimentos y procesos culinarios para atender las áreas de oportunidad del campo gastronómico a nivel nacional e internacional (ver tabla 4).

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 4 Metas y estrategias curriculares

Objetivo general		
Formar profesionales capaces de integrar conocimientos con visión multidisciplinaria en la gestión, salud y nutrición, desarrollo de alimentos y procesos culinarios, para atender las problemáticas del campo gastronómico a nivel nacional e internacional, con compromiso, sentido de responsabilidad y sentido crítico, desde la perspectiva profesionalizante.		
Objetivo específico	Metas	Estrategias
Analizar las problemáticas del campo gastronómico mediante la obtención de conocimientos y habilidades necesarios para desarrollar un diagnóstico.	Estudiar los antecedentes del proyecto de intervención en el área gastronómica.	Revisión y análisis de la literatura del campo gastronómico.
	Desarrollar un diagnóstico de las problemáticas en el sector público, privado o social en la gastronomía.	Análisis del contexto y de las necesidades del campo gastronómico actual. Asistencia y participación en coloquios, seminarios, foros, conferencias y/o congresos.
Diseñar e implementar proyectos para dar solución a las problemáticas identificadas en el campo gastronómico.	Elaborar proyectos de acuerdo con el diagnóstico de las problemáticas detectadas.	Desarrollo de las diferentes etapas del trabajo terminal en función de la ruta crítica de la MG.
	Emplear proyectos gastronómicos para la atención a las necesidades percibidas en el sector público, privado y social.	Aplicar el conocimiento adquirido de las materias optativas del programa de MG. Realizar estancias profesionales de acuerdo con el tema del trabajo terminal.

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3.2.2 Metas y estrategias para la operación y consolidación del programa

La MG es un posgrado diseñado para atender las necesidades de los sectores productivos público, privado y social, a través del desarrollo de proyectos de intervención o estudios de caso vinculados en el área gastronómica (tabla 5).

Tabla 5 Metas de proyección académico-administrativas a corto, mediano y largo plazo de la MG.

Metas	Corto plazo	Mediano plazo	Largo plazo
Acreditación del programa ante el PNPC (nueva creación)	X		
Revisión periódica del programa de MG	X	X	X
Actualización de contenidos acorde con los resultados de la revisión del programa.	X	X	X
Movilidad académica e intercambio estudiantil con programas afines	X	X	X
Promover las estancias profesionales en IES y organizaciones a nivel nacional e internacional	X	X	X
Realizar seguimiento de egresados		X	X
Fortalecer las LGAC		X	X
Acreditación del programa ante el PNPC (consolidado)		X	
Establecimiento y actualización de convenios nacionales e internacionales con universidades que poseen programas afines a MG	X	X	X
Acreditación del programa ante el PNPC (competencia internacional)			X

Fuente: Elaboración propia

3.3 Perfil de ingreso

Los aspirantes a ingresar al programa educativo de la Maestría en Gastronomía deberán contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

Conocimientos: El aspirante deberá contar con estudios de Licenciatura en áreas afines o semiafines a la Gastronomía (preferentemente), Nutrición, Ingeniería en Alimentos o Administración. En caso de otra profesión distinta a las enunciadas, deberá comprobar experiencia profesional demostrada en el sector gastronómico. Los conocimientos se comprobarán cumpliendo con los requisitos establecidos en el apartado 3.4.

Habilidades: capacidad de análisis y búsqueda de respuestas en áreas de oportunidad, trabajo en equipo, dominio de la comunicación verbal y escrita, comprensión lectora del idioma inglés, manejo de la paquetería de Microsoft Office (Word, Excel y Powerpoint), búsqueda de fuentes confiables, uso de bases de datos, uso de plataformas educativas (Classroom, Blackboard, entre otras).

Valores: respeto, humildad, honestidad, confianza, responsabilidad, justicia y libertad.

Actitudes: liderazgo, emprendimiento, creatividad, buenas relaciones interpersonales e interculturales.

3.4 Proceso de selección

El aspirante deberá presentar la siguiente documentación:

- ✓ Solicitud de admisión (formato).
- ✓ Original y copia del título de Licenciatura (áreas afines descritas en el perfil de ingreso).
- ✓ En caso de otra profesión a las enunciadas en el perfil de ingreso, deberán entregar:

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

- Copia de cartas de trabajo,
- Copia de comprobantes de ingresos
- Copia de alta en Hacienda del negocio
- ✓ Original y copia del acta de examen profesional.
- ✓ Copia del certificado de Licenciatura, o carta donde se especifique el promedio obtenido.
- ✓ Copia del acta de nacimiento.
- ✓ Currículum vitae con copia de documentos probatorios.
- ✓ Carta de exposición de motivos.
- ✓ Aprobar el examen general de conocimientos (EXANI-III, preferentemente).
- ✓ Anteproyecto de trabajo terminal (ver Anexo 5).
- ✓ Constancia de dominio del idioma Inglés nivel B1 de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia de las Lenguas o su equivalente.
- ✓ Carta de compromiso personal de cumplimiento de las reglas de operación del programa.
- ✓ Dos cartas de recomendación académica.

El proceso de selección del Programa de Maestría se llevará a cabo por medio de un Comité de Estudios de Posgrado (CEP), el cual estará conformado por el Coordinador del programa, quien fungirá como presidente, designado por el Director de la Unidad Académica y cuando menos, dos representantes del personal académico de carrera.

El proceso de selección consistirá en el envío de documentos que comprueben la formación académica o experiencia en el campo gastronómico, así como la presentación de un anteproyecto y una entrevista ante el CEP.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

El CEP emitirá los resultados del proceso de selección, con base en la documentación entregada, examen general de conocimientos y el resultado de la entrevista.

3.5 Perfil de egreso

El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.

Conocimientos:

- ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación.
- ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía.
- ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas.

Habilidades:

- ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información.
- ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población.
- ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos.
- ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía).

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

- ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales.

Valores¹:

- ✓ Humildad
- ✓ Libertad
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Respeto
- ✓ Solidaridad

¹ En el Plan de Desarrollo de la EEG 2016-2020, a partir de la consulta realizada a la comunidad, Se seleccionaron los valores que se incluirían en los programas de licenciatura y posgrado.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3.6 Requisitos de egreso

De acuerdo con el Estatuto Escolar de la UABC, se deben cubrir con los siguientes requisitos para obtener el grado de Maestro en Gastronomía, modalidad profesionalizante (UABC, 2006):

- I. Haber cubierto el total de los créditos del plan de estudios del programa respectivo.*
- II. Poseer título de licenciatura.*
- III. Cumplir con los requisitos exigidos en el programa educativo y las demás condiciones establecidas en la normatividad universitaria aplicable.*
- IV. Haber acreditado un total de 80 créditos, divididos en 35 créditos por unidades de aprendizaje obligatorias, 40 créditos por unidades de aprendizaje optativas y 5 créditos por estancia profesional o estancia en institución de educación superior, para la obtención del grado; siempre y cuando el estudiante cumpla con lo establecido en la normatividad universitaria.*
- V. Dominio del idioma inglés (Nivel B1 del Marco Común Europeo, o equivalente).*

3.7 Mapa curricular

En la figura 1 se muestra el mapa curricular del programa de la Maestría en Gastronomía.

Ilustración 1 Mapa curricular

HC		HL
	Materia	
HE		C

HC:	Número de horas /semana/mes de teoría
HL:	Número de horas /semana/mes de laboratorio
HE:	Número de horas /semana/mes de talleres/campo
CR:	Créditos

1		0
	Bases del Campo Gastronómico	
3		5

2		0
	Seminario de Trabajo Terminal I	
1		5

2		0
	Seminario de Trabajo Terminal II	
1		5

2		0
	Seminario de Trabajo Terminal III	
1		5

1		0
	Análisis del Campo Gastronómico	
3		5

1		0
	Estadística Aplicada	
3		5

	Optativa	

	Optativa	

1		0
	Ingeniería de Menús	
3		5

	Optativa	

	Optativa	

Distribución de créditos por asignaturas obligatorias y optativas	
Obligatorias	35
Optativas	40
Estancia	5
Total	80

	Optativa	

	Optativa	

	Estancia Profesional o Estancia en Institución de Educación Superior	
		5

	Optativa	

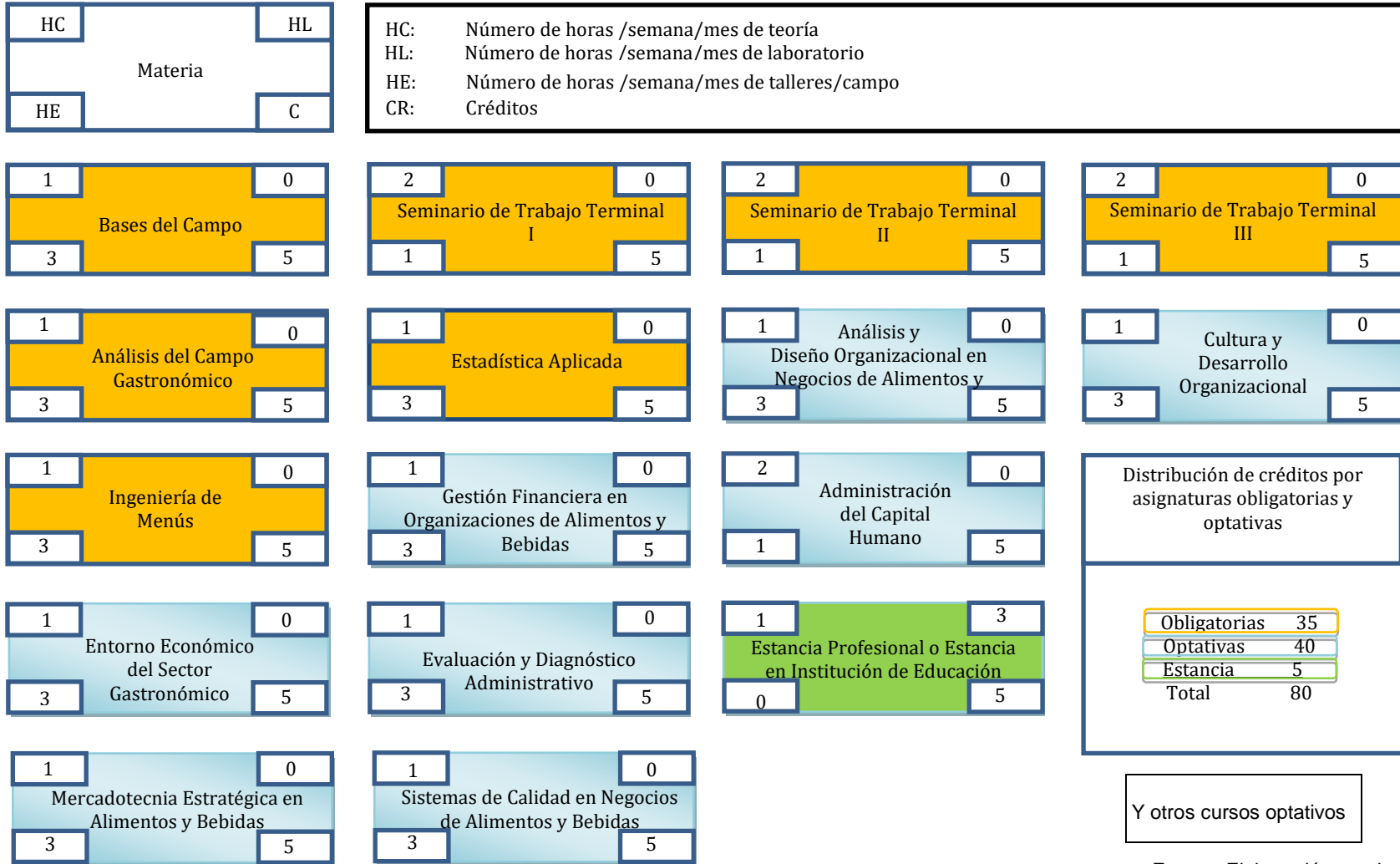
	Optativa	

Y otros cursos optativos

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Ilustración 2 Mapa curricular de la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.



Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Ilustración 3 Mapa curricular de la línea de Alimentación Saludable.

HC	Materia	HL	HE	C
1	Bases del Campo	0	3	5
2	Seminario de Trabajo Terminal I	0	1	5
2	Seminario de Trabajo Terminal II	0	1	5
2	Seminario de Trabajo Terminal III	0	1	5
1	Análisis del Campo Gastronómico	0	3	5
1	Estadística Aplicada	0	3	5
1	Seguridad e Higiene Alimentaria	3	0	5
1	Análisis Sensorial de los Alimentos	0	3	5
1	Ingeniería de Menús	0	3	5
1	Innovación de Alimentos Saludables	3	0	5
1	Cultura Alimentación y Sociedad	0	3	5
1	Gastronomía Nutricional	0	3	5
1	Química y Análisis de los Alimentos	3	0	5
1	Estancia Profesional o Estancia en Institución de Educación	3		5
1	Composición y Propiedades de los Alimentos	3	0	5
1	Gastronomía Terapéutica	3	0	5

HC:	Número de horas /semana/mes de teoría
HL:	Número de horas /semana/mes de laboratorio
HE:	Número de horas /semana/mes de talleres/campo
CR:	Créditos

Distribución de créditos por asignaturas obligatorias y optativas	
Obligatorias	35
Optativas	40
Estancia	5
Total	80

Y otros cursos optativos

Fuente: Elaboración propia

3.8 Características de las asignaturas

En la tabla 6 se describen los objetivos generales y aportaciones al perfil de egreso de las asignaturas obligatorias.

Tabla 6 Características de las asignaturas obligatorias

Asignatura	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Seminario de Trabajo Terminal I	Aplicar metodología y herramientas para identificar necesidades y desafíos del sector, para la generación de ideas originales del campo gastronómico.	Introduce al estudiante al diseño de proyectos de intervención que atiendan las necesidades del sector gastronómico, a través del desarrollo de habilidades para identificar problemáticas, mediante un análisis crítico de la evidencia científica existente.
Seminario de Trabajo Terminal II	Obtener conocimientos y desarrollar habilidades para realizar el diseño e implementación de un proyecto de intervención de acuerdo a las necesidades del mercado, para el desarrollo de negocios, manuales de operaciones y/o producción de alimentos.	Dirige al estudiante a la aplicación de estrategias de intervención para proyectos gastronómicos que conlleven a la disminución de necesidades del sector público, privado o social.
Seminario de trabajo Terminal III	Aplicar conocimientos sobre tendencias y necesidades del mercado para la interpretación y el análisis de los resultados de información cualitativa y cuantitativa para la elaboración de proyectos de intervención o planes de negocios.	Guiar al estudiante en la interpretación y en el análisis de resultados y discusión de información cualitativa y cuantitativa para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 6. Características de las asignaturas obligatorias

Análisis del Campo Gastronómico	Que el estudiante aplique el conocimiento a partir de las nociones del campo gastronómico, en el marco global actual, con la finalidad de ofrecer propuestas de solución a las necesidades del mercado, el desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.	Introduce al estudiante a la complejidad del campo gastronómico, desde una perspectiva integral, al retomar aspectos históricos, socioculturales, económicos, políticos, culinarios y de la salud, con la finalidad de comprender el panorama de las organizaciones gastronómicas y sus problemáticas en el marco global actual.
Estadística Aplicada	Llevar a cabo procedimientos estadísticos pertinentes e interpretación de los resultados para obtener información que conlleve a la solución de problemáticas o al planteamiento de nuevos proyectos.	Proveer al estudiante las diferentes herramientas estadísticas para la recolección, análisis e interpretación de datos, para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.
Bases del Campo Gastronómico	Desarrollar los conocimientos teórico-prácticos para el abordaje sistemático de los desafíos del campo gastronómico con el objetivo de facultarlo para la toma de decisiones en los contextos sociales e institucionales.	Trabajo en equipos multidisciplinarios Desarrollo de alimentos Proponer y gestionar alternativas de solución a problemáticas del campo gastronómico.
Ingeniería de Menús	El alumno desarrollará su sentido crítico para analizar el proceso de desarrollo de menús y su aplicación en distintos contextos, así como a evaluar y medir sus impactos.	Solución de problemas en negocios Innovación de negocios Atiende problemáticas del campo gastronómico desde un perspectiva multidisciplinaria

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 7 se describen los objetivos generales y aportaciones al perfil de egreso de las asignaturas optativas de la línea de énfasis de Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 7 Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

Asignatura	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas	Obtener herramientas y técnicas para el análisis, diagnóstico y propuestas de diseño organizacional, en atención a problemáticas empresariales relacionadas a estructura y sistemas administrativos.	Proporcionar conocimientos de organización empresarial, mediante el análisis, diagnóstico y diseño de la estructura organizacional y de los sistemas administrativos.
Entorno Económico del Sector Gastronómico	El estudiante analizará el contexto económico en el país, considerando el análisis de los modelos y políticas económicas implementadas y sus repercusiones para el crecimiento y desarrollo económico del sector gastronómico. Además, brindará las herramientas de interpretación para determinar oportunidades de negocios.	Aporta los conocimientos necesarios para analizar el sector económico y los desafíos a los que se enfrenta de acuerdo al contexto del país, además de proporcionarle al estudiante las herramientas para determinar la viabilidad económica de las oportunidades de negocios de alimentos y bebidas.
Administración del Capital Humano	Analizar el contexto del recurso humano dentro de las organizaciones, analizando el proceso de atraer, seleccionar y contratar al personal idóneo para cada puesto y organización, que ayuden al cumplimiento de los objetivos generales de la organización.	Aporta los conocimientos necesarios al estudiante para la solución de problemas relacionados con el capital humano de la empresa, gestión de capital humano y la planeación del capital humano necesario para la empresa de alimentos y bebidas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 7. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

Evaluación y Diagnóstico Administrativo en el Sector Gastronómico	Proporcionar herramientas administrativas necesarias que permitan analizar y evaluar de manera objetiva a una empresa, con la finalidad de generar observaciones y recomendaciones respecto a su estructura orgánica, operatividad, políticas, procedimientos, controles y manejo adecuado de sus recursos, aspectos a considerar en la toma de decisiones para el logro de objetivos organizacionales.	Aportar conocimientos que permitan el proceso de adopción y ejecución de toma de decisiones sobre las políticas, estrategias, planes y acciones relacionadas, para realizar un diagnóstico que permita evaluar el estado que guarda una empresa.
Mercadotecnia Estratégica en Alimentos y Bebidas	Diseñar e implementar proyectos, así como la creación de propuestas innovadoras desde el enfoque empresarial.	La asignatura permite al estudiante la construcción de competencias en el análisis interno y externo de la empresa para el desarrollo de estrategias que permitan la integración de oferta gastronómica acorde a las condiciones de la demanda, la oferta y con ello cumplir los objetivos empresariales de rentabilidad y crecimiento.
Gestión Financiera en Organizaciones de Alimentos y Bebidas	Aplicar herramientas y técnicas financieras que permitan la formulación de estrategias para la gestión empresarial.	Proporciona una visión general que propicie el conocimiento integral de las funciones principales del Gestor Financiero.
Sistemas de Calidad en los Negocios de Alimentos y Bebidas	Aplicar herramientas y técnicas para la construcción de sistemas de gestión de calidad de la organización.	Proporciona al estudiante elementos para la toma de decisiones en una organización basados en los principios de calidad para la mejora de las organizaciones, desarrollo de productos y en la prestación de servicios.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 7. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas.

Cultura y Desarrollo organizacional	Conocer los elementos que conforman la cultura organizacional y el desarrollo que deberá considerar la empresa para lograr el máximo aprovechamiento de los recursos, considerando las características propias, necesidades y metas de la organización.	Aportar conocimientos que permitan la solución de problemas generados por la cultura propia de la organización, con la finalidad de procurar el desarrollo del recurso humano para la resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía).
-------------------------------------	---	--

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 8 se describen los objetivos generales y aportaciones al perfil de egreso de las asignaturas optativas de la línea de énfasis de Alimentación Saludable.

Tabla 8. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Alimentación Saludable.

Asignatura	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Composición y propiedades de los alimentos	El alumno comprenderá y aplicará las interacciones físicas y químicas entre los componentes de los alimentos y los mecanismos de alteración de los mismos.	Analizar los aspectos fundamentales y conceptos básicos de la química de alimentos y sus propiedades, para resolver los problemas que se afrontan en la conservación, procesamiento, envasado, transporte y almacenamiento de los productos alimenticios.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 8. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Alimentación Saludable.

Gastronomía nutricional	Conocer los fundamentos nutricionales y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de alimentos y/o productos con la finalidad de ser utilizados como adyuvantes de una vida saludable.	Aplicación de las propiedades de los alimentos y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de productos saludables.
Gastronomía Terapéutica	Aplicar los fundamentos químicos, nutricionales y culinarios en la preparación y diseño de alimentos saludables para la prevención y tratamiento de enfermedades.	Aplicación de los alimentos como coadyuvantes para la prevención y tratamiento de enfermedades.
Cultura, Alimentación y Sociedad.	El estudiante identificará cómo inciden ciertos elementos políticos, económicos y socioculturales en los procesos y fenómenos alimentarios de su entorno, a nivel global, regional y local para comprender las problemáticas o los retos a los que se enfrenta en su ejercicio profesional.	Identificar cómo inciden ciertos elementos políticos, económicos y socioculturales en los procesos y fenómenos alimentarios de su entorno, a nivel global, regional y local para comprender las problemáticas o los retos a los que se enfrenta en su ejercicio profesional.
Seguridad e Higiene Alimentaria.	El alumno aplicará la normatividad y legislación para el manejo correcto de alimentos e instalaciones de comedores.	Con la profesionalización de la gastronomía viene intrínseca la aplicación de normas y leyes para la seguridad alimentaria. En esta asignatura se revisan todas las normas para su aplicación en el manejo de alimentos, desde la selección, almacenamiento, preparación y servicio. La inocuidad de los alimentos es obligatoria y compete a todos los sectores que se relacionen con su preparación.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 8. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Alimentación Saludable.

Asignatura	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Artes Culinarias	El alumno desarrollará los conocimientos teórico-prácticos, para la elaboración de alimentos por medio de la demostración de recetas y técnicas de cocina clásica internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias.	Conocer y aplicar las diversas herramientas y técnicas culinarias en la elaboración de alimentos, para desarrollar las habilidades culinarias necesarias para atender las problemáticas del campo gastronómico.
Innovación de alimentos	Interpretar, conocer, comprender y analizar los elementos básicos que permitan proponer o innovar en el desarrollo de la elaboración de un producto o una propuesta de un negocio o administración en el área de alimentos.	Esta asignatura aporta al perfil profesional del Maestro (a) en Gastronomía, la capacitación necesaria para aplicar de manera integral, los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación para que pueda desarrollar proyectos y plan de negocios en el área de alimentos, enfocados a la alimentación saludable, aprovechando de manera sustentable los recursos de su entorno, a través de la identificación y aplicación de tecnologías innovadoras en el campo de su especialidad.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 8. Características de las asignaturas optativas de la línea de énfasis Alimentación Saludable.

Asignatura	Objetivo general	Aportaciones al perfil de egreso
Química y análisis de los alimentos	Aplicar los últimos avances de las técnicas analíticas a problemas asociados al control de calidad, desarrollo de nuevos productos y la seguridad en alimentos.	La asignatura contribuye a la formación crítica y objetiva del alumno, permitirá abordar y resolver problemáticas relacionadas con los aspectos relacionados al montaje de técnicas de laboratorio y actualización en el área instrumental, en técnicas que se aplican para la determinación de componentes específicos en un alimento.
Análisis sensorial de los alimentos	Proporciona herramientas para la innovación, desarrollo de nuevos productos, optimización de productos y procesos en la industria de alimentos y bebidas saludables.	El estudiante desarrollará las competencias que le permitan implementar, diseñar, analizar e interpretar las principales metodologías del Análisis Sensorial.

Fuente: Elaboración propia

De la tabla 9 a la 11 se detalla la distribución de la carga horaria de las asignaturas obligatorias y optativas dentro del programa.

Tabla 9. Distribución horaria en las asignaturas obligatorias de la Maestría en Gastronomía.

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Seminario de Trabajo Terminal I	2	1		5
Seminario de Trabajo Terminal II	2	1		5
Seminario de Trabajo Terminal III	1	3		5
Análisis del Campo Gastronómico	1	3		5
Estadística Aplicada	1	3		5
Bases del Campo Gastronómico	1	3		5
Ingeniería de Menús	1	3		5

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 10. Distribución horaria en las asignaturas optativas a la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Entorno Económico del Sector Gastronómico	1	3		5
Administración de Capital Humano	1	3		5
Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Mercadotecnia Estratégica en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Gestión Financiera en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Sistemas de Calidad en los Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Cultura y Desarrollo organizacional	1	3		5
Otros Cursos				

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11. Distribución horaria en las asignaturas optativas de la línea Alimentación Saludable.

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Composición y Propiedades de los Alimentos	1	3		5
Gastronomía Nutricional	1	3		5
Gastronomía Terapéutica	1	3		5
Cultura, Alimentación y Sociedad.	1	3		5
Seguridad e Higiene Alimentaria.	1	3		5
Innovación de Alimentos	1		3	5
Química y Análisis de los Alimentos	1		3	5
Análisis Sensorial de los Alimentos	1		3	5
Otros Cursos				

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3.9 Ruta crítica de Obtención de grado

En la tabla 12 se detalla la ruta crítica para la obtención del grado del Maestro en Gastronomía.

Tabla 12. Ruta crítica de Obtención de Grado

Periodo	Asignaturas		Producto	E	M
	Obligatorias	Optativas			
1º	-Bases del Campo Gastronómico -Análisis Crítico del Campo Gastronómico -Ingeniería de Menú	-Composición y Propiedades de los Alimentos -Gastronomía Nutricional -Entorno Económico del Sector Gastronómico -Mercadotecnia Estratégica en Alimentos y Bebidas	Designación de tutor académico (TA) Presentación de anteproyecto terminal en el coloquio semestral Registro de anteproyecto, designación de Comité de Trabajo Terminal (CTT) y Director de Trabajo Terminal (DTT)	CEP -MG TA CEP -MG	
2º	-Seminario de Trabajo terminal I -Estadística aplicada	-Innovación de los Alimentos Saludables -Gastronomía Terapéutica -Química de los Alimentos -Evaluación y Diagnóstico Administrativo en el Sector Gastronómico -Gestión Financiera en Organizaciones de Alimentos y Bebidas. -Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas	Presentación del diseño metodológico para el trabajo terminal en el coloquio semestral.	CT, DT	*

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación Tabla 12. Ruta crítica de Obtención de Grado

Periodo	Asignaturas		Producto	E	M
	Obligatorias	Optativas			
3º	-Seminario de Trabajo Terminal II	-Cultura, Alimentación y Sociedad -Seguridad e higiene de los alimentos -Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas -Administración de Capital Humano	Implementación de proyecto de trabajo terminal Resultados preliminares	CTT , DTT	*
4º	-Seminario de Trabajo Terminal III	-Cultura y Desarrollo Organizacional -Análisis Sensorial de los Alimentos	Interpretación y de Análisis de Resultados	CT, DT	

Fuente: Elaboración propia

*Estancia profesional / movilidad estudiantil, E=Evaluador, M=Movilidad, CEP-MG=Comisión de Estudios de Posgrado de Maestría en Gastronomía, TA=tutor académico, CTT=Comité de Trabajo Terminal, DTT=Director de Trabajo Terminal.

3.10 Cartas descriptivas

En el anexo 1 se encuentran las cartas descriptivas obligatorias y optativas por LGAC.

3.11 Evaluación de los estudiantes

Para la evaluación de cada unidad de aprendizaje se considera lo descrito en las cartas descriptivas (ver anexo 1) y de acuerdo con los criterios establecidos por el docente. La calificación mínima aprobatoria será 70, la cual podrá ser obtenida a

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

través de las exposiciones, ensayos, trabajos escritos, manuales, exámenes, entre otros.

Con lo que respecta a las asignaturas de seguimiento al trabajo terminal, para la obtención del grado, se considera la evaluación del alumno, la presentación en el coloquio previsto en la ruta crítica y la aprobación del comité de estudios de posgrado.

3.12 Características del trabajo terminal y criterios de calidad

El trabajo terminal, se realizará bajo la supervisión del director y acorde con las asignaturas que lo establecen como evidencia de desempeño.

El Programa de Maestría reconoce como trabajo terminal el desarrollo de: proyectos diagnósticos, proyectos de intervención y planes de negocios de alimentos y bebidas, de conformidad con el Manual de Lineamientos (anexo 6), el cual, debe atender problemáticas del sector público o privado en torno a la gastronomía. Es obligatoria la participación en el coloquio semestral, a fin de realizar el enriquecimiento del trabajo terminal.

El trabajo terminal, debe incluir antecedentes que representen un análisis crítico de la lectura, planteamiento del problema, justificación, objetivos, metodología, resultados, discusión, conclusiones y bibliografía. El documento debe contener los criterios de ética y confidencialidad de los participantes en el estudio.

3.13 Líneas de Generación y/o Aplicación del Conocimiento relacionadas con el programa

En base a los resultados obtenidos del Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3), se identifican necesidades presentes en los sectores privados, públicos y sociales, en el Estado de Baja California. Existe una demanda creciente de servicios profesionales en gastronomía en la región, que brinden soluciones y estrategias para los negocios de alimentos, en relación a: producción, gestión, administración, distribución y comercialización. Así mismo, se reconoce, el papel del gastrónomo, que junto a otras disciplinas, deben plantear estrategias para prevenir y tratar problemáticas de salud pública, que se viven a nivel nacional y regional.

Este año, la Escuela de Enología y Gastronomía, realizó el proceso para el registro del Programa para el Desarrollo Profesional Docente del Cuerpo Académico de Enogastronomía, que atenderá las necesidades en vinculación con el sector por medio de investigación y líneas de generación de conocimiento para los programas educativos de Gastronomía, como se muestra en el tabla 13.

Con base en este estudio y a partir del análisis de la investigación y productividad de los Cuerpos Académicos de la Escuela de Enología y Gastronomía, la MG cuenta con dos Líneas de Generación y/o Aplicación del Conocimiento (LGAC), bien definidas que se sustentan en ellos.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 13. Lista de creación de nuevos Cuerpos Académicos en la Escuela de Enología y Gastronomía.

Cuerpo académico	Miembros	Colaboradores
Enogastronomía	Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez (Líder) M.A. Saúl Méndez Hernández Dra. Lizzette Velasco Aulcy Dr. Jesús Salvador Ruiz Carbajal Dra. Liliana Del Rocío Castro López	Dr. Rodrigo Alonso Villegas Dra. Cynthia De Lira García Dra. María De Las Cruces Souto Gallardo M.C.O. Norma A. Baylón Cisneros M.A. Alma Temis Reyes Pantoja

Fuente: Elaboración propia

3.13.1 Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento: Administración de empresas de Alimentos y Bebidas

Objetivo:

Esta Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento (LGAC) tiene como objeto, la construcción de competencias orientadas al emprendimiento y gestión de nuevos proyectos empresariales, basados en el aprovechamiento de recursos gastronómicos, con orientación estratégica y sustentable para la creación de nuevas oportunidades productivas.

- Relación de la Línea Administración de Alimentos con el estudio de factibilidad

La economía bajacaliforniana se ha diversificado en los últimos años. La tendencia muestra un aumento, tanto en oferta como en demanda de productos y servicios gastronómicos, que demandan el uso de técnicas y herramientas para una gestión exitosa. La necesidad de gestores profesionales, es clave en el cumplimiento de los objetivos de rentabilidad de negocios basados en calidad, sustentabilidad y emprendimiento innovador. Dicha oportunidad, se encuentra en consonancia con

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

la necesidad de espacios productivos, que sean punto de trabajo multidisciplinario de diversos campos profesionales (administración, gastronomía, nutrición, etc.), originado por la demanda del consumidor por mejores opciones de alimentación.

- Sustento teórico contextual de la Línea Administración de alimentos

La industria gastronómica nacional observa un desarrollo sostenido y diariamente crece el número de empresas en este giro de negocios. La mayor parte de ellas corresponden a iniciativas pequeñas y medianas. Cifras clave en este sentido son:

- ✓ Generaron el 42% del Producto Interno Bruto manufacturero y el 64% del empleo en el país.

El contexto de las pequeñas y medianas empresas en México (incluidas las empresas gastronómicas), se caracteriza por:

- ✓ La falta de planeación y organización en sus procesos,
- ✓ El deficiente manejo financiero,
- ✓ La poca atención a los inventarios y
- ✓ La inexistencia de mecanismos de control

Lo anterior impactando en los niveles de éxito y rentabilidad de estas (se calcula que las empresas en México no superan en promedio los 8 años de vida).

Las empresas gastronómicas deben estructurarse de manera que puedan adaptarse a las cambiantes condiciones de su entorno (Ottenbacher y Harrington, 2007), para aprovechar nuevas oportunidades de negocio a través de propuestas innovadoras. Lo anterior se genera a partir de colaboradores de alto desempeño

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

para la provisión de valor agregado con visión y orientados estratégicamente (Harrington, 1991). Las competencias necesarias, de acuerdo con el conocimiento acumulado en el cuerpo teórico de la disciplina de gestión, se integran en el dominio de diversas dimensiones (Hu, 2010).

1. Producto
2. Cultura
3. Gestión
4. Servicio
5. Estética
6. Creatividad
7. Tecnología

La Escuela de Enología y Gastronomía, cuenta con un Cuerpo Académico registrado dentro del Programa para el Desarrollo Docente de los Cuerpos Académicos, el cual se denomina "Enogastronomía" y su Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento, es competitividad de los sectores gastronómicos, enológicos y de servicios.

3.13.2 Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento: Alimentación Saludable

Objetivo:

Esta línea busca aportar soluciones a problemas de salud pública, con relación a la alimentación a través de la gastronomía por medio del desarrollo de la aplicación de conocimientos especializados en el desarrollo de productos y estrategias, que permitan mejorar la alimentación de la población.

- Relación de la Línea Alimentación saludable con el Estudio de Pertinencia Social

El Estudio de Pertinencia Social (Anexo 3) muestra que existe un espacio de oportunidad laboral para los gastrónomos, dentro del sector de salud pública, debido a la necesidad de revertir y controlar enfermedades como el sobrepeso y la obesidad, que tienen un gran efecto en la salud de la población, en el país y en el estado. Se busca el trabajo multidisciplinario entre gastrónomos, médicos y nutriólogos, para impactar en los hábitos alimenticios y mejorar el estado de salud de la población. Así mismo, ha incrementado la demanda por parte de los consumidores de alimentos y productos atractivos, saludables y económicos que puedan ser incorporados fácilmente en la dieta.

- Sustento teórico contextual de la Línea Alimentación Saludable

El sobrepeso y la obesidad, representan un grave problema de salud pública, que se encuentra en incremento a nivel mundial. En México, la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino (ENSANUT MC, 2016), reporta que 33% de los niños entre 5 y 11 años y 36% de los adolescentes, presentan sobrepeso u obesidad, cifras que se han mantenido a pesar de la implementación de programas para su prevención. Esta prevalencia, es aún mayor en la región norte del país, donde se ha reportado hasta un 52.4% se sobrepeso y obesidad, en

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

niños de primarias públicas en la ciudad de Ensenada, Baja California (De Lira-García, 2013).

La prevalencia de sobrepeso y obesidad, en adultos, es de 72.5%, donde el grupo de 40 a 79 años, es el más afectado en obesidad abdominal (ENSANUT MC, 2016). El sobrepeso y la obesidad, incrementan el riesgo a desarrollar enfermedades crónico-degenerativas, que disminuyen su calidad de vida, acelerando su envejecimiento (Grant-Guimaraes, 2016; Castro-Martínez, 2016).

A nivel mundial se ha observado la necesidad de implementar programas de salud multidisciplinarios, que incluyan la gastronomía, salud, actividad física, entre otras disciplinas. Esto con el objetivo de coadyuvar a la prevención y disminución de enfermedades de alta prevalencia. Por lo que la incorporación de técnicas culinarias saludables en la sociedad, instituciones y empresas, son elementos fundamentales para la para la prevención, tratamiento y control de enfermedades crónico degenerativas, así como la implementación de programas que fomenten el desarrollo de habilidades culinarias y alimentarias en el sector público y privado, ya sea en comedores escolares, industriales, restaurantes, entre otros.

Así mismo, la tendencia actual en la gastronomía hacia el consumo de alimentos saludables, genera la demanda de la disponibilidad y accesibilidad a nuevos productos alimenticios que hagan uso de sus propiedades funcionales para mejorar de la salud de la sociedad. Por lo que es necesario el desarrollo e innovación de alimentos, que se adecuen a los gustos, preferencias y cultura alimentaria, así que a su vez aporten una opción organolépticamente adecuada para la comunidad.

- Cuerpo Académico que sustenta la línea Alimentación Saludable

Nombre del Cuerpo Académico: Enogastronomía. Desarrollo de investigación vinculada, con la finalidad de generar información relevante para el fortalecimiento

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

de hábitos saludables a través del desarrollo, producción, innovación y consumo de alimentos regionales.

4 Planta docente

La planta docente que atenderá el programa educativo está integrada por académicos que cumplen con los perfiles en las áreas Económico-administrativas, Nutrición, Biología, Salud y Tecnología de los Alimentos; con experiencia en el desarrollo de alimentos y productos gastronómicos, así como negocios de servicio de alimentos.

La planta docente de la MG, está conformada por 28 profesores: siete tienen el grado de doctor 17 son maestros en áreas afines a Administración, Nutrición, Biología, Salud y Tecnología de los Alimentos; además, ocho son PTC, cuatro pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) y tres cuentan con perfil PRODEP.

Núcleo Académico Básico

El NAB de la Maestría en Gastronomía, se construyó con base a lo estipulado por el CONACYT. Este constará de ocho profesores de tiempo completo y dos de tiempo parcial, quienes desarrollan actividades de gestión, vinculación, docencia, investigación y tutorías. Cuatro académicos pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores, tres cuentan con reconocimiento de PRODEP, dos con el nombramiento de Nuevo Profesor de Tiempo Completo, como se muestra en el tabla 14.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 14. Núcleo Académico Básico (NAB) de la Escuela de Enología y Gastronomía

Codificación:										
1. Grado académico					2. Horas promedio asignadas al programa a la semana					
3. Formación y experiencia					4. Horas promedio asignadas a la semana para la atención de Estudiantes					
5. Línea(s) de trabajo o investigación					6. Institución de Educación que le otorgó el grado más alto obtenido					
7. Total de estudiantes involucrados en las LGAC					8. Total de estudiantes bajo su responsabilidad					
Nombre	1	2	3	4	5	6	7*	8*	Área de énfasis	
									Administración de Alimentos	Alimentación Saludable
Cynthia De Lira García	Doctorado	8	Ciencias de la Salud	5	Nutrición comunitaria y Desarrollo de productos	UABC				X
Liliana del Rocío Castro López	Doctorado	10	Ciencia de los Alimentos	5	Innovación de productos de alimentos saludables	UDLA				X
María de las Cruces Souto Gallardo	Doctorado	10	Ciencias de la Salud	5	Nutrición comunitaria y fisiología	UABC				X
Rodrigo Alonso Villegas	Doctorado	10	Enología y Química de Alimentos	5	Tecnología de los alimentos y desarrollo de productos de la uva	UCLM				X
Erik Ocón Cedillo	Maestría	10	Gastronomía y Administración de negocios en Alimentos	5	Administración de negocios de Alimentos	UABC			X	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 14. Núcleo Académico Básico (NAB) de la Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre	1	2	3	4	5	6	7*	8*	Área de énfasis	
									Administración de Alimentos	Alimentación Saludable
Saúl Méndez Hernández	Maestría	10	Administración	5	Administración de negocios de alimentos	UABC			X	
Norma Angélica Baylón Cisneros	Maestría	10	Competitividad Organizacional	5	Competitividad organizacional	UNO			X	
Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Doctorado	10	Ciencias (ecología)	5	Proyectos de innovación social	UNAM				X
José Trinidad Olague de la Cruz	Doctorado	10	Relaciones internacionales	5	Relaciones Internacionales, Negocios y Diplomacia	UANL			X	
Alma Temis Reyes Pantoja	Maestría	8	Administración	5	Administración de negocios de alimentos y bebidas	UABC			X	

Fuente: Elaboración propia

*No se llenan las columnas 7 y 8 por ser un programa de nueva creación.

Las áreas de especialidad de los miembros del NAB, cubren los aspectos principales del ciclo gastronómico (Figura 1), por lo que se considera que la integración docente es multidisciplinaria, lo que enriquece la formación del estudiante de la Maestría en Gastronomía.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Es importante mostrar la hibridación de los perfiles académicos y profesionales de los miembros del núcleo académico básico, ya que se busca el desarrollo de proyectos multidisciplinarios, con enfoque en la solución de problemas emergentes de los sectores privado y público, desde el alcance de una maestría profesionalizante.

NAB por unidad de aprendizaje e información curricular

El NAB es responsable de impartir las unidades de aprendizaje dentro del programa (tabla 15) y cuentan con actividades o productividad pertinentes a ellas (tabla 16).

Tabla 15. Unidades de aprendizaje comunes y miembros del NAB

Docente	Perfil docente	Unidad de aprendizaje
Dra. Cynthia De Lira García	Licenciada en Nutrición, Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud. LGAC Aplicación de la Gastronomía para una Vida Saludable. Desarrollo de proyectos de nutrición comunitaria para prevención de enfermedades.	Gastronomía Nutricional Gastronomía Terapéutica Seminario de Trabajo Terminal I, II y III Análisis Crítico del Campo Gastronómico Cultura, Alimentación y Sociedad.
Dra. María de la Cruz Souto Gallardo	Licenciada en Medicina General, Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud. LGAC Aplicación de la Gastronomía para una Vida Saludable. Desarrollo de proyectos de nutrición comunitaria para prevención de enfermedades.	Gastronomía Nutricional Gastronomía Terapéutica Seminario de Trabajo Terminal I, II y III Estadística Aplicada
M.A. Saúl Méndez Hernández	Licenciado en Informática y Maestría en Administración. LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios. Trabajos realizados en la industria vinícola.	Análisis Crítico del Campo Gastronómicos Entorno Económico del Sector Gastronómico Evaluación y Diagnóstico Administrativo en el Sector Gastronómico Sistemas en Calidad de Negocios de Alimentos y Bebidas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 15. Unidades de aprendizaje comunes y miembros del NAB

Docente	Perfil docente	Unidad de aprendizaje
Dra. Liliana Del Rocío Castro López	Licenciada en Biología, Maestría en Biotecnología y Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Desarrollo de proyectos de investigación de compuestos fenólicos de diferentes productos alimentarios.	Análisis Sensorial de los Alimentos Composición y Propiedades de los Alimentos Seguridad e Higiene de los Alimentos
M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros	Licenciada en administración de empresas turísticas, maestría en competitividad organizacional, candidato a doctor en educación. LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios.	Cultura y Desarrollo Organizacional Administración del Capital Humano Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas.
M.A. Erik Ocón Cedillo	Licenciado en gastronomía y maestría en administración, estudiante de doctorado en Institutos de Estudios Universitario. LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios. Trabajos realizados en restaurantes, hoteles en el área de recursos humanos.	Análisis Crítico del Campo Gastronómico Bases del Campo Gastronómico Ingeniería de Menú Cultura, Alimentación y Sociedad.
Dr. Guillermo Raúl Castillo Sánchez	Biólogo, Maestría en ciencias ambientales, Doctorado en ciencias, LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios. Trabajos realizados en aprovechamiento de recursos genéticos y ecología química. Desarrollo de proyecto por la metodología "comunidades de aprendizaje"	Estadística Aplicada Seminario de Trabajo Terminal I, II y III Química de los Alimentos
Dr. Rodrigo Alonso Villegas	Químico de alimentos, maestría en ciencias de los alimentos y doctorado en Tecnología de los alimentos. LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios. Trabajos realizador en caracterización química y sensorial de alimentos y bebidas.	Análisis Sensorial de los Alimentos Seguridad e Higiene de los Alimentos. Composición y propiedades de los alimentos.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 15. Unidades de aprendizaje comunes y miembros del NAB

Docente	Perfil docente	Unidad de aprendizaje
M.A. Alma Temis Reyes Pantoja	Licenciada en Administración, Maestría en administración y Candidata a Doctora en Ciencias Administrativas. LGAC Competitividad de los sectores Gastronómico, Enológico y Servicios. Trabajos realizados en la industria vinícola.	Formulación y evaluación de proyectos de inversión. Mercadotecnia estratégica en alimentos y bebidas. Gestión financiera en organizaciones de alimentos y bebidas. Análisis y diseño organizacional en negocios de alimentos y bebidas.
Dr. José Trinidad Olague de la Cruz	Licenciado en Relaciones Internacionales, Maestro Internacional en Turismo, Doctor en Relaciones Internacionales, negocios y diplomacia.	Gestión de la satisfacción de mercados y clientes, comportamiento del consumidor

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16. Productividad Académica de NAB

Nombre	PA	PD	CL	CN	CI
De Lira García Cynthia	6		1	3	7
Castro López Liliana del Rocío	3	1		2	2
Souto Gallardo María de las Cruces	6		1		6
Ocón Cedillo Erik	2		1		3
Rodrigo Alonso Villegas	3	1	3		11
Méndez Hernández Saúl	12	2	2	2	4
Guillermo Castillo Sánchez	10			5	2
Reyes Pantoja Alma Temis	3		1	1	3
José Trinidad Olague de la Cruz	5	3	2		3
Norma Angélica Baylón Cisneros	1				1
Total	51	7	11	19	42

Fuente: Elaboración propia

PA, Publicaciones Arbitradas; D, Divulgación; CL, Capítulos de libro; CN, Presentaciones en Congresos Nacionales; CI, Presentaciones en Congresos Internacionales

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

A. Colaboración con universidades externas.

En la tabla 17, se muestra la colaboración con docentes investigadores de reconocidas universidades de México, en el campo gastronómico. Ellos han expresado su interés en impartir asesorías académicas por medios electrónicos, así como el desarrollo de estancias profesionales para los estudiantes del programa de maestría. Los colaboradores externos han impartido cursos de investigación y formación docente a maestros de la Escuela de Enología y Gastronomía, tienen reconocida experiencia en el área gastronómica y desarrollo de productos.

Tabla 17. Colaboradores externos de la Escuela de Enología y Gastronomía

Docente-Investigador	Área de especialidad	Universidad
Dra. Miriam Bertrán Vila	Antropología de la Alimentación	Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)
Dr. Carlos Alberto Gómez Aldapa	Tecnología de los Alimentos	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH)
Dra. Elsa Gutiérrez Cortez	Tecnología de los Alimentos	Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)
Dr. Arturo Villavicencio Hito	Administración de Empresas Familiares	CETYS Universidad
Dra. Diana Karina Baigts Allende	Nutrición y Tecnología de Alimentos	Universidad de Las Américas, Puebla (UDLAP)

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

B. Participación de la planta académica en la operación del programa

En la tabla 18 se detallan las actividades en las que se encuentran involucrados los miembros del NAB de la MG.

Tabla 18 Participación de la planta académica de la Escuela de Enología y Gastronomía

Codificación:										
1. Docencia	6. Participación en eventos especializados									
2. Dirección de Tesis	7. Actividades de gestión									
3. Exámenes de grado	8. Promoción y difusión									
4. Tutores	9. Vinculación social									
5. Conferencias	10. Experiencia profesional									
Nombre:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cynthia De Lira García	X	X		X		X	X	X	X	X
Liliana del Roció Castro López	X			X		X	X	X	X	X
María de las Cruces Souto Gallardo	X		X	X		X	X	X	X	X
Erik Ocón Cedillo	X			X		X	X	X	X	X
Saúl Méndez Hernández	X	X		X		X	X	X	X	X
José Trinidad Olague de la Cruz	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Alma Temis Reyes Pantoja	X			X	X	X	X	X		X
Norma Angélica Baylón Cisneros	X			X		X	X	X		X
Guillermo Castillo Sánchez	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Rodrigo Alonso Villegas	X			X		X	X	X		

Fuente: Elaboración propia

C. Evaluación docente

La evaluación docente que se realizará en el programa de Maestría en Gastronomía, se compondrá de una dimensión institucional y una relativa al desempeño docente.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

- Dimensión institucional

En esta dimensión se consideran:

- a) Sistema Nacional de Investigadores (SNI), Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) y Programa de reconocimiento al desempeño del personal académico (PREDEPA). La productividad académica se evaluará de acuerdo con los indicadores de calidad que utilizan estos programas federales para los posgrados.
- b) Encuesta a Estudiantes de Posgrado. La encuesta de percepción de los estudiantes de posgrado se realiza en línea cada semestre, a través de la Coordinación General de Posgrado e Investigación de la UABC, para evaluar los servicios que ofrece cada uno de los programas de la institución. En la encuesta se consideran aspectos relacionados con la calidad del modelo educativo, la infraestructura, la movilidad del estudiante, las expectativas laborales, el acceso a la información, la atención recibida de parte del personal académico del programa, entre otros. Los resultados permiten una retroalimentación dentro del proceso de toma de decisiones y de mejora continua de la institución.

- Dimensión desempeño docente

En esta dimensión, se considerará la opinión de los estudiantes, a través del Sistema de Evaluación Docente, el cual permite la evaluación de los docentes por parte de los estudiantes por período escolar. Incluye distintos rubros, como las competencias docentes, el cumplimiento a los lineamientos de la UABC, la pertinencia del seguimiento y actividades, el proceso de evaluación de los cursos, entre otros. Para lograr que el proceso sea objetivo, éste se realiza al término del semestre.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Adicionalmente, y en atención a los lineamientos de CONACYT, la Coordinación del programa llevará un registro detallado de la productividad y actividades. Los resultados que se obtengan a través de la evaluación docente (dimensión institucional y desempeño docente), se utilizarán para retroalimentar al profesor y lograr así una mayor satisfacción de los estudiantes. Con ello, el profesor estará en posibilidades de mejorar su práctica docente y por tanto, impactar positivamente en la calidad de programa.

Los Coordinadores del programa presentarán los resultados de la evaluación cuando les sea requerido. Se considera el desarrollo de estancias de investigación y profesional de los docentes del NAB, así como su participación en cursos disciplinarios y de formación docente, como un medio de actualización en las tecnologías de la información (TIC's) y su área de especialidad.

También, se considera la incorporación de profesores externos a través de convocatorias de intercambio académico, cátedras, entre otros; quienes podrán participar en coloquios y seminarios, de acuerdo con las líneas de generación y aplicación del conocimiento, cuerpos académicos, y/o unidades de aprendizaje.

5 Productos académicos del programa

Se contará con un mecanismo de recopilación de datos del programa, productos, proyectos de investigación, entre otros a través de un sistema de archivos, tanto electrónico como impreso, coordinado por el departamento de informática de la EEG. La información con la que se contará es la siguiente:

1. Producción de los profesores que conforman la planta académica del programa.
2. Informes de los estudios de seguimiento de la trayectoria de los graduados.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

3. Resultados, en su caso, de estudios de impacto del programa.
4. Información estadística sobre los ex-estudiantes.
5. Tesis.
6. Premios recibidos por estudiantes, profesores y graduados.

Con lo que respecta a los trabajos terminales, se concentrará un ejemplar en la Biblioteca Central de UABC Ensenada y uno en la Coordinación del Programa de Maestría.

Los Premios y Distinciones a profesores se encontrarán registrados en la Coordinación del Programa de Maestría.

Se realizarán estudios sobre el impacto del programa, de los cuales, los análisis estadísticos se procesarán a través del paquete SPSS, para fines de mejora continua.

6 Seguimiento de egresados

La coordinación del programa de MG, generará una base de datos, en la que se mantendrá actualizada la información de cada egresado (dirección, teléfono, correo electrónico, red social, currículum vitae, área de énfasis, experiencia profesional, empleo, entre otros), la información será recabada con cada egresado. También se buscará mantener comunicación constante con todos los ex-estudiantes, con el objetivo de impulsarlos a participar en foros de innovación, académicos y continuación de estudios, encuentros culturales y académicos, así como en la colaboración para la revisión, evaluación y modificación del plan de estudios del programa cada dos años, de acuerdo con el Estatuto Escolar y el Reglamento General de Estudios de Posgrado de la UABC.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Finalmente, cada dos años, se realizarán estudios sobre la opinión de los empleadores a nivel estatal y nacional, que proporcionen un panorama sobre la profesionalización del sector, su especialización y las nuevas áreas de oportunidad en el mercado laboral, una vez egresada la primera generación.

7 Servicios de apoyo

A. Estudiantes

Los estudiantes tendrán acceso a todas las instalaciones de la unidad académica, donde se les brindarán aulas equipadas, sistemas de comunicación y video, internet. Además, se contará con el apoyo de una secretaria para trámites, equipo electrónico para la actividad docente, acceso a material bibliográfico y bases de datos digitales.

Para las asignaturas que lo requieran, se contará con la plataforma institucional Blackboard, para la impartición de cursos, en modalidad semipresencial o a distancia.

Desde su ingreso, se le asignará a cada estudiante, un tutor que le orientará, quien le dará seguimiento durante su permanencia en el programa; así como un Director de Trabajo Terminal.

Por medio de las convocatorias de becas de movilidad de la UABC, los estudiantes podrán realizar parte de sus créditos en otras instituciones. Así mismo, por medio de convocatorias propias de la universidad, se apoyará a los estudiantes para realizar movilidad académica.

B. Planta docente

El programa será apoyado con los miembros del NAB asignados e investigadores de los cuerpos académicos adscritos al EEG. Cuyos miembros, podrán participar

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

en las convocatorias de movilidad académica, que se adecuen a su categoría de contratación, también podrán tener los servicios establecidos por el Estatuto de Personal Académico y el Contrato Colectivo de Trabajo.

8 Vinculación

En conformidad con el PDI 2015-2019 (UABC, 2015) de la UABC, el programa de Maestría en Gastronomía concibe a la vinculación universitaria como elemento sustantivo y propósito en la docencia, la investigación y la extensión de la cultura y de servicios.

El modelo académico propuesto en este programa, contiene elementos que garantizan calidad, pertinencia y vinculación del estudiante, ya que éste tendrá que desarrollar proyectos aplicados a la resolución de problemas específicos, en ámbitos institucionales y sociales de manera directa, en los que se medirán los impactos, la trascendencia y los alcances de dichas propuestas.

La EEG es una unidad académica que destaca por su amplia vinculación con los sectores gastronómico, enológico y de servicios al nacer a solicitud de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) de Ensenada y del Gobierno del Estado de Baja California para atender la profesionalización de los sectores, contribuir a ampliar la oferta de servicios gastronómico y a rescatar el patrimonio culinario de nuestra región.

La vinculación con el sector gastronómico permitió la apertura de proyectos de vinculación en unidades receptoras como son: el Hotel Coral y Marina, CIDE y COLEF, en donde los académicos y estudiantes pusieron en práctica sus

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

conocimientos en el diseño de nuevos menús y mejora de procesos de producción alimentaria.

La vinculación social de la EEG se ha centrado en su contribución a mejorar los hábitos alimentarios en la población vulnerable de la localidad como son estudiantes de Educación Primaria y Adultos Mayores. Durante los últimos cinco años se ha realizado un trabajo permanente con la Escuelas de Educación Básica del poblado del Sauzal de Rodríguez para cambiar los hábitos de los menores de edad dirigido a una alimentación saludable. En el caso de los Adultos Mayores desde 2017, se ha trabajado con grupos organizados del poblado del Sauzal de Rodríguez, Asilo de ancianos y más recientemente con un programa de apoyo a DIF municipal para un programa de talleres de orientación alimentaria.

8.1 Convenios

Uno de los instrumentos jurídicos más importantes para formalizar la colaboración, son los convenios y contratos de prestación de servicios. La UABC cuenta con un catálogo extenso de convenios de colaboración con instancias nacionales e internacionales, en particular, cada unidad académica puede gestionar convenios específicos que apoyen la realización de las modalidades de vinculación ya descritas, y beneficien al programa de Maestría en Gastronomía (MG), tanto en la realización de acciones de movilidad académica y estudiantil, como en la realización de los proyectos de intervención que desarrollarán los estudiantes para la obtención del grado.

Los convenios de colaboración con que cuentan las unidades académicas participantes en la MG, son:

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Convenios internacionales de la EEG con IES

- ✓ Argentina: Asociación Universitaria de Ciencias Enológicas de la República Argentina: Universidad Juan Agustín Maza, Universidad Nacional de Chilecito, Universidad Católica de Cuyo, Universidad Nacional de Cuyo, Universidad Tecnológica Nacional y Universidad Nacional de Río Negro.
- ✓ Chile: Universidad en Valparaíso.
- ✓ España: Universidad de La Rioja, Universidad a Distancia de Madrid, Universidad de Extremadura.
- ✓ Convenios generales UABC con IES
- ✓ Alemania: Universität Magdeburg, Universität des Saarlandes, Universität de Passau, Universität de Coburg.
- ✓ Argentina: Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Universidad Juan Agustín Maza, Universidad de Congreso de Mendoza, Universidad del Museo Social Argentino, Universidad Nacional del Comahue, Universidad Nacional del Comahue, Universidad Nacional de la Plata, Universidad Nacional de Quilmes, Universidad de Buenos, Universidad Nacional de la Pampa
- ✓ Austria: Johannes Kepler University Linz, Montan Universität Leoben
- ✓ Bélgica: Escuela Superior de la Provincia de Lieja
- ✓ Bulgaria: Burgas University Prof. Dr. Assen Zlatarov
- ✓ Brasil: Universidade de Brasília, Universidade Estadual de Campinas, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Minas Gerais, Universidade do Oeste de Santa, Universidade Federal de Santa Catarina, Universidade de Contestado, Universidade Paulista y Escola de Engenharia de São Carlos, da Universidade de São Paulo.
- ✓ Chile: Universidad Católica del Norte, Universidad de la Serena, Universidad de Santiago de Chile, Universidad de Valparaíso, Universidad de BíoBío, Universidad Católica de Temuco y Universidad de Viña del Mar.
- ✓ China: Nanjing Normal University y South Western University

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

- ✓ Colombia: Escuela de Ingeniería de Antioquia, Universidad de Antioquia, Universidad Nacional de Colombia, Universidad Santiago de Cali, Universidad de Cartagena, Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, Universidad Antonio Nariño, Pontificia Universidad Javeriana, Universidad Pontificia Bolivariana, Universidad Autónoma de Occidente y Universidad del Valle.
- ✓ Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
- ✓ Corea del Sur: Kyung Hee University, Sogang University, Sungshin University, Soon Chun Hyang University y Seoul National University of Science and Technology.
- ✓ Croacia: Universidad de Osijek.
- ✓ Ecuador: Universidad de Especialidades Espiritu Santo y Universidad San Francisco de Quito.
- ✓ España: Universidad Castilla La Mancha, Universidad de Jaén, Universidad de Alcalá, Universidad de Almería, Universidad de Burgos, Universidad de Cádiz, Universidad de Cantabria, Universidad de Granada, Universidad de La Coruña, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Universidad de Les Illes Balears, Universidad de Lleida, Universidad de Salamanca, Universidad de San Jorge, Universidad de Santiago de Compostela, Universidad de Sevilla, Universidad de Vigo, Universidad de Extremadura, Universidad de Zaragoza, Universidad Politécnica de Catalunya, Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Barcelona, Universidad de Alcalá, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad de Córdoba, Universidad Católica de Valencia, Universidad Rey Juan Carlos, Universidad Rey Juan Carlos, Universidad Rey Juan Carlos, Universidad Rey Juan Carlos y Universidad Rey Juan Carlos.
- ✓ Estados Unidos: San Diego State, State Center Community College District Fresno, University California San Diego.
- ✓ Francia: Université Claude Bernard Lyon, Universidad de Rennes, Université Grenoble Alpes, National Polytechnic Institute of Toulouse, École

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nationale D'Ingenieurs Tarbes, Université de Perpignan y Pierre and Marie Curie University.

✓ Hungría: Kodolanyi Janos University of Applied Sciences y Budapest Metropolitan University.

✓ Italia: Università Degli Studi Di Perugia

✓ Paraguay: Universidad Autónoma de Asunción

✓ Perú: Universidad Ricardo Palma, Universidad Nacional Mayor de San Marcos y Universidad Científica del Sur.

✓ Portugal: Instituto de Arte, Design e Empresa-Universitário (IADE), Instituto Superior de Engenharia de Porto, Universidade de Coimbra y Instituto Politécnico de Braganza.

✓ República Checa: Masaryk University

✓ Rusia: Sechenov University, ITMO University y Samara National Research University.

✓ Turquía: Istanbul Aydin University

✓ Uruguay: Universidad de Montevideo y Universidad de la República de Uruguay.

Convenios nacionales de la EEG con IES

✓ CESSA Universidad

✓ Campus Siglo XXI

✓ Universidad Estatal de Sonora

✓ Colegio de la Frontera Norte

Convenios de la EEG con el sector productivo

✓ Cámara. Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimento Condimentados, Ensenada

✓ Centros de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No.41

✓ Hogaza Hogaza

✓ Hospital Velmar

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

- ✓ Hotel La Pinta
- ✓ Chocolart
- ✓ Rancho La Puerta
- ✓ Unión Regional Ganadera de Baja California
- ✓ Sistema Producto Vid De Baja California
- ✓ Cocina Conciencia
- ✓ Didtribuidora LARCARR
- ✓ Restaurante Los Caprichos
- ✓ Hotel San Nicolás
- ✓ Vinícola Decantos
- ✓ Restaurante ARARAT
- ✓ Viñas de la Garza
- ✓ Centro de Investigación y Desarrollo Costero
- ✓ 3ER DIA
- ✓ Operadora turística Corporativa "XCARET"
- ✓ Restaurante Quercus
- ✓ Hotel Punta Morro
- ✓ Vinícola El Canto Divino
- ✓ Restaurante Pujol CDMX
- ✓ Vinos Dubacano
- ✓ Restaurante Misión 19
- ✓ Restaurante Mariscos Bahía
- ✓ Hotel Coral y Marina
- ✓ Hacienda Guadalupe
- ✓ Tempo Events San diego
- ✓ Bodegas Santo Tomas
- ✓ Grupo Empresarial Global
- ✓ Comité PROVINO

8.2 Mecanismos de promoción

Se tienen previstos mecanismos de promoción y difusión del programa de maestría, entre instituciones y organizaciones diversas a nivel estatal, nacional e internacional. Los consejos de vinculación de las unidades académicas participantes, representan una de las instancias más importante de difusión, ya que se encuentran representantes de los sectores educativos, social y profesional de la entidad. Otras vías de promoción y difusión del programa de maestría son las instituciones nacionales e internacionales con las que se tienen convenios específicos de colaboración. También, las asociaciones, grupos de trabajo y redes de cooperación, en las que el personal académico participa activamente, en lo individual o en sus cuerpos académicos.

9 Infraestructura física y de apoyo

La población estudiantil de la unidad académica era de 451 estudiantes al inicio del ciclo escolar 2017-2. La escuela cuenta con ocho aulas. Tres de ellas se encuentran ubicadas en primer nivel y cinco en el segundo. La capacidad de las aulas en promedio es de 35 estudiantes. Estas aulas están equipadas con dos pizarrones de acrílico, una pantalla de pared, persianas enrollables de tela, lámparas fluorescentes de 2x4 pies, un promedio de 35 mesa-bancos y acceso a red inalámbrica.

También se cuenta con tres laboratorios para prácticas, con capacidad para 20 estudiantes. El laboratorio de cocina demostrativa, tiene capacidad para 25 estudiantes, el laboratorio de servicios tiene capacidad para 40 estudiantes y la sala de usos múltiples tiene capacidad para 60 estudiantes. La distribución y programación de las aulas está en función de la matrícula y de las necesidades del PE. La asignación de aulas se realiza de acuerdo al número de estudiantes del

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

programa educativo, asegurándose que se cuenten con las condiciones adecuadas de aprendizaje.

Cabe señalar que esta infraestructura de la EEG mantendrá una planeación para la distribución equitativa de aulas y espacios de la MG, sin interferencia con el desarrollo de la Licenciatura en Gastronomía, el programa educativo a nivel licenciatura.

9.1 Aulas

Se entiende por aulas, a aquellos espacios físicos, que son destinados para el desarrollo de clases, conferencias, reuniones de trabajo, entre otros; con equipamiento básico, para llevar a cabo cada una de las actividades anteriormente mencionadas. En la Escuela de Enología y Gastronomía, se cuenta con aulas con pizarrones electrónicos y acrílicos, aula de usos múltiples y dos salas exclusivas para el posgrado; donde se impartirán clases, seminarios, conferencias, coloquios y reuniones de trabajo, entre estudiantes y/o personal académico (Tabla 19).

Tabla 19 Aulas

Tipos de aula	Cantidad	Capacidad	Características
Aulas exclusivas para el programa	2	30	Se cuenta con mesa bancos, escritorio, pizarrón, video proyector empotrado en techo, persianas y pizarrón electrónico
Aulas con pizarrón electrónico	3	30	Se cuenta con mesa bancos, escritorio, pizarrón, video proyector empotrado en techo, persianas.
Sala de usos múltiples	1	60	Mesas y sillas, pizarrón electrónico con CPU y acceso a internet, pizarrón de corcho, video proyector empotrado en techo, equipo de sonido, persianas y aire acondicionado.

Fuente: Elaboración propia

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

9.2 Laboratorios y Talleres

La unidad académica cuenta con cuatro laboratorios (dos de cocina, uno de bioquímica y uno de análisis sensorial), donde se realizarán procesos prácticos, encaminados a construir competencias en los estudiantes conforme a lo establecido en artículo 58 del Reglamento Interno de la Escuela de Enología y Gastronomía.

En el laboratorio de producción gastronómica 1, se realizarán las actividades descritas en las unidades de aprendizaje de la MG, contenidas en el plan de estudios y está distribuido en cinco áreas: recepción de mercancía, almacenamiento seco, almacenamiento con temperatura controlada, área de producción de alimentos, área de utensilios, y cocina demostrativa. Cuenta con dos hornos COMBI marca Rational, un horno de convección marca Majestic, un abatidor de temperatura, cuatro mesas con cubierta de mármol para panadería y repostería, cinco campanas de extracción, dos tarjas de triple tina y cortinas de aire en las puertas de acceso, cuatro islas para trabajo en equipo, equipadas con tarja, alimentación de agua potable, mesa de trabajo, refrigeradores empotrados, estufa con cuatro quemadores y parrilla asadora.

El laboratorio gastronómico 2, cuenta con un horno Alto Sham, un horno de convección marca Majestic, una plancha de 1.5x.9, fogón francés, salamandra, cinco campanas de extracción, una tarja de triple tina y cortinas de aire en las puertas de acceso, dos islas para trabajo en equipo, equipadas con tarja para termo circulación, alimentación de agua potable, mesa de trabajo, refrigeradores empotrados, estufa con ocho quemadores, estación de vitrocerámica, batidora de 10 litros y refrigerador.

En la operación del laboratorio gastronómico, se aplica lo contenido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, NOM-120-SSA1-1994 Practicas de higiene y sanidad en el proceso de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas. El laboratorio se complementa con áreas para el almacenamiento de materias primas y materiales tanto secos como a temperatura controlada, cámaras de congelación, refrigeración y conservación. El laboratorio de cocina demostrativa, tiene capacidad para 25 personas y cuenta con equipo de cocina, sistema de circuito cerrado, butacas y acceso a red inalámbrica.

El laboratorio de bioquímica cuenta con tres mesas de trabajo, con una capacidad de ocho estudiantes por mesa, tres tarjas sencillas, dos pizarrones de acrílico, gavetas, dos autoclaves, un refrigerador, dos estufas de incubación, cuatro desecadores, una máquina de alto vacío, un ahumador, cinco microscopios invertidos y cinco microscopios estereoscópicos, un refractómetro de ABBE, dos potenciómetros, dos conductímetros, cuatro refractómetros manuales, equipo menor de laboratorio y acceso a red inalámbrica.

El laboratorio de análisis sensorial cuenta con 21 mesas de trabajo, con luz dirigida, tarja escupidera con agua corriente y silla. Los laboratorios cuentan con: extintor de fuego, salidas de agua, ventilación, entradas y salidas identificadas en caso de alguna eventualidad.

La sala de cómputo cuenta con 23 computadoras de escritorio, 12 mesas de trabajo, 23 sillas, un pizarrón inteligente, uno de acrílico y un proyector. Descripción y características y tipos de laboratorios y talleres con las que cuenta el programa y con los que cuentan las LGAC asociadas al programa.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

9.3 Cubículos y áreas de trabajo

Los cubículos y áreas de trabajo, son lugares asignados para cada uno de los profesores que atenderán el programa en sus actividades de tutoría y docencia.

La Escuela cuenta con 15 espacios destinados a actividades del personal académico, distribuidos de la siguiente manera: dirección con sala de juntas, subdirección, administración, coordinaciones de formación profesional y vinculación y posgrado e investigación, área de orientación educativa y psicológica, departamento de informática y área de enfermería. Adicionalmente se cuenta con dos salas de trabajo para docentes, una de ellas con seis escritorios cada uno con: silla ejecutiva, teléfono, computadora, archivero y la otra sala con una mesa de trabajo, una sala de juntas y nueve escritorios con computadora, archivero, cinco sillas ejecutivas y cuatro sillas metálicas, teléfono e impresora compartida. Los ocho PTC adscritos a la Unidad Académica cuentan con un cubículo para la realización de sus actividades, de los que cuentan con escritorio, computadora, impresora, conexión a internet y teléfono.

A su vez, se cuenta con sala de juntas, sala de maestros, áreas de atención a estudiantes, entre otros espacios, que pudieran utilizar los estudiantes y la planta docente del programa.

Una sala de trabajo de usos múltiples para apoyo a los docentes. Cuenta con mesas de trabajo y sillas. Internet, pizarrón electrónico, mesa de trabajo y sillas.

9.4 Equipo de cómputo y conectividad

La Unidad Académica (UA), se apoya en el servicio otorgado por el Departamento de Información Académica (DIA), el cual cuenta con equipo de cómputo de uso

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

institucional: 233 computadoras para uso de los estudiantes, distribuido en siete salas.

La UA cuenta con 55 computadoras (PCs: cinco para administrativos y 15 para docentes; Laptop: 15 en resguardo para docentes y 16 disponibles para estudiantes y docentes). La UA también cuenta con 16 proyectores electrónicos, un proyector de acetatos, un par de bocinas, un equipo de circuito cerrado para el laboratorio de producción gastronómica, tres impresoras láser de alto rendimiento, cuatro impresoras láser a color, un equipo de sonido portátil.

La sala de cómputo cuenta con 23 computadoras de escritorio, 12 mesas de trabajo, 23 sillas, un pizarrón inteligente, uno de acrílico y un proyector.

La UABC cuenta con software y licencias para la utilización de los programas de cómputo que se utilizan en el PE, siendo estas: Windows XP Profesional; Microsoft Office 2007 y 2010; Panda Cloud Antivirus; Adobe Creative Suite Premium para Windows, Nutritionist Pro, Plataforma Blackboard, USTREAM para desarrollo de eventos y BSCW para videoconferencias.

La Institución cuenta con servicio inalámbrico de internet (CIMARRED) en todo el campus.

El mantenimiento preventivo al equipo de cómputo se realiza al concluir cada ciclo escolar, en caso de daños menores, las reparaciones se llevan a cabo durante el ciclo escolar. Cuando los equipos no se pueden reparar *in situ*, son enviados al departamento de soporte técnico del Departamento de Información Académica de la Institución para su valoración y en su caso, reparación.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

9.5 Acervo bibliográfico

El programa de MG, tendrá a su disposición la red de 24 Bibliotecas que existen en los campus de la UABC, haciendo uso principal de la Biblioteca Central Universitaria del campus Ensenada, cuyos servicios se rigen por el Reglamento General de Bibliotecas de la UABC. El acervo está organizado con base a la clasificación de la Biblioteca del Congreso (LC-Library of Congress), de Estados Unidos y se utiliza el sistema Unicorn para su administración.

La Biblioteca Central cuenta con personal especializado. Ofrece de manera permanente, asesoría presencial, para cada uno de sus servicios (uso del catálogo público, uso de bases de datos remotas y locales, préstamo, etc.), y se encuentra ubicada al lado de las instalaciones, donde se realizan las actividades académicas.

La Biblioteca cuenta con la certificación ISO 9000, en servicios al público, procesos técnicos y desarrollo de colecciones. Dentro de los cuales, se tiene un procedimiento para la adquisición de material bibliográfico, lo que permite que la adquisición y actualización del acervo bibliográfico, así como la administración de los servicios de información de la institución, se realicen de manera adecuada.

La biblioteca tiene un área de lectura, con capacidad de 313 lugares simultáneos, para el acomodo de usuarios, además se cuenta con servicio inalámbrico de Internet, cuatro PC's para consulta de catálogos, 18 PC's para consulta de recursos electrónicos, 43 mesas de trabajo, 53 espacios individuales, cinco cubículos de estudio, una mesa con luz y dos salas de lectura y descanso. Se cuenta con un reglamento para uso y conservación de instalaciones y acervo, además de un control de inventarios de mobiliario y equipo utilizado.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía




El diseño del edificio de la biblioteca, procura una iluminación, ventilación y temperatura, adecuadas a las necesidades a la población estudiantil. Los servicios que brinda la Biblioteca son: Préstamos externos, préstamos internos, préstamos interbibliotecarios y préstamos de circulación limitada, de publicaciones periódicas, videos, tesis, mapas, acceso a bases de datos y catálogos en línea o Catálogo Cimarrón a través de Internet.

El acervo de la biblioteca cuenta con 5,486 volúmenes y 1,171 revistas electrónicas básicas, de áreas afines al programa educativo, con temas tales como comida, bebidas, nutrición, cocina, industria del vino, hortalizas, entre otros. También se cuenta con recursos electrónicos como:

La Universidad Autónoma de Baja California, está suscrita a los siguientes recursos bibliográficos digitales, de información científica y tecnológica, a través del Consorcio Nacional de Recursos de Información Científica y Tecnológica (CONRICyT) del CONACYT (tabla 20).






Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Tabla 20 Base de datos

	<p>American Medical Association, Journal Tipo de Fuente: Journal. Número de Títulos: 1. Número de Títulos con Factor de Impacto: 1. Descriptor: Revistas médicas generales revisadas por pares en el mundo, JAMA proporciona información médica y un foro único para discusiones modelando el futuro de la práctica médica y la salud pública. Cronología: A partir de 1883. Contenido: 1 journal relacionado con el tema de Medicina y Ciencias de la Salud. Temáticas: Medicina y Ciencias de la Salud</p>
	<p>Cambridge Collection Tipo de Fuente: Journals. Número de Títulos: 366. Número de Títulos con Factor de Impacto: 210. Descriptor: Colección multidisciplinaria con acceso a texto completo y retrospectivo. Incluye perpetuidad del año en que suscribe. Cronología: Varía en cada journal, la mayoría tiene acceso desde 1997. Contenido: Journals con contenido de las siguientes áreas de estudio: Humanidades y Ciencias del Comportamiento, Ley, Química y Biología, Ciencias de la Ingeniería, Economía y Ciencias Sociales, Biotecnología y Ciencias Agrícolas. Temáticas: Multidisciplinaria.</p>
	<p>Paquete Complete (5 bases de datos) Tipo de Fuente: Base de datos. Descriptor: Paquete de 5 bases de datos, multidisciplinarias, de negocios, medicina y medicina basada en evidencia con cerca de 34,627,178 artículos en texto completo. Cronología: A partir de 1821. Contenido: 1.- Academic Search Complete: Multidisciplinario, 2.- Business Source Complete: Negocios, Administración, Finanzas, Contaduría. 3.- Fuente Académica: base de datos Multidisciplinaria. 4.- Medic Latina: Medicina 5.- Dynamed: Medicina basada en evidencia. Temáticas: Multidisciplinario.</p>




Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 20. Base de datos

	<p>Science Direct Freedom Collection (Colección completa) - Acceso a 4 años de retrospectivos adicionales al año en curso de suscripción - Tutorial</p>
	<p>Paquete Unique (3 bases de datos) - Academic One File Unique (7,482 publicaciones periódicas indexadas) - Informe Académico (Más de 500 revistas, 70% son académicas y 30% de divulgación). - Global Issues in Context (Ofrece noticias, temas y eventos de importancia internacional).</p>
	<p>LWW Total Access Collection Suscripción a 280 revistas con acceso a retrospectivos al menos por 5 años. - Acceso a Medline, con una versión exclusiva de OVID que integra registros desde 1950 a la fecha. - Ligas a Pubmed y Free Journals. - Acceso perpetuo al año suscrito.</p>
	<p>Revista multidisciplinaria en Ciencias Tipo de Fuente: Journal. Número de Títulos: 1. Número de Títulos con Factor de Impacto: 1. Cronología: A partir de 1914. Temáticas: Astronomía, Biología, Ciencias, Ambientales, Ciencias de los Materiales, Genética, Medicina, Neurociencias, Química</p>
	<p>2015 Oxford Journals Collection Tipo de Fuente: Journals. Número de Títulos: 283. Número de Títulos con Factor de Impacto: 194. Descriptor: Títulos de Humanidades en la colección de revistas de Oxford 2015. Cronología: A partir de 1996 a 2015. Temáticas: Humanidades, Medicina, Ciencias de la vida, Física y Matemáticas, Ciencias Sociales, Derecho</p>



Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 20. Base de datos

	<p>Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS Journal) PNAS Journal semanal (Ciencias biológicas, físicas y sociales)</p> <p>Tipo de Fuente: Journals. Número de Títulos: 1. Número de Títulos con Factor de Impacto: 1. Descriptor: Las revistas científicas multidisciplinarias más citadas y exhaustivas del mundo, que publican anualmente más de 3,100 documentos de investigación. Establecido en 1914, PNAS publica investigación de vanguardia, noticias de la ciencia, comentarios, revisiones, perspectivas, papeles de coloquio, y acciones de la academia nacional de ciencias. Cronología: A partir de 1914. Temáticas: Multidisciplinario.</p>
	<p>SCOPUS (Uso interno únicamente) Base de datos de resumen y citas de estudios revisados por la literatura de investigación Más de 20.500 títulos de más de 5.000 editores internacionales</p>
	<p>Springer Journals - Colección Selecta Tipo de Fuente: Journals Número de Títulos: 220 Número de Títulos con Factor de Impacto: 219 Descriptor: Colección multidisciplinaria de publicaciones periódicas científicas y académicas. Acceso desde: 1997. Temáticas: Biomedicine, Chemistry, Earth Sciences, Energy and Environment, Engineering, Life Sciences, Materials Science, Mathematics, Medicine & Public Health, Physics. Springer Journals - Colección Selecta Retrospectivos (OJA) Títulos con derecho de acceso perpetuo (S. XIX y XX)</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Continuación tabla 20. Base de datos

	<p>Colección Completa 2016 de Journals</p> <p>Tipo de Fuente: Journals. Número de Títulos: 1,401. Número de Títulos con Factor de Impacto: 1,086. Descriptor: Revistas científicas multidisciplinarias en áreas tales como: Ciencias de la Salud, Ciencias de la Vida, Ciencias Exactas y Ciencias Sociales. Acceso desde: 1997. Temáticas: Multidisciplinaria</p>
	<p>Colección Completa Multidisciplinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suscripción a más de 1000 revistas a retrospectivos desde 2004 - Acceso perpetuo al año suscrito

Fuente: Adaptada de listado de Bases de Datos de la Biblioteca UABC

Revistas especializadas en el área de gastronomía:

- ✓ *International Journal of Gastronomy and Food Science:*
<https://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-gastronomy-and-food-science/>
- ✓ *Journal of Culinary Science & Technology:*
<http://www.tandfonline.com/toc/wcsc20/current>
- ✓ *Journal of Gastronomy and Tourism:*
<https://www.cognizantcommunication.com/journal-titles/journal-of-gastronomy-and-tourism>
- ✓ *International Journal of Gastronomy and Food Science:*
<http://www.azti.es/ijgfs/default.htm>
- ✓ *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies:*
<https://gastronomica.org/>
- ✓ *Journal of Tourism and Gastronomy Studies:* <http://www.jotags.org/>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Libros electrónicos: Ebrary, Pearson, Knove, Bases de datos, Ebsco Host Science, ISI web knowledge, AMS (American mathematic society), Cengage Learning, Springer, etc.

Revistas electrónicas: EBSCO EJS (Electronic Journal Service), REDALYC (Red de revistas de América Latina y el Caribe, España y Portugal), CLACSO (Red de Bibliotecas Virtuales de Ciencias Sociales de América y el Caribe de la red CLACSO), SCIELO (Scientific Electronic Library Online), DOAJ (Directory of Open Access Journals), LATINDEX (Sistema Regional en línea para revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal), e-REVISTAS (Revistas científicas electrónicas españolas y latinoamericanas), Medical Journal (Revistas médicas de libre acceso), Revistas científicas complutenses, Biblioteca Pública de Ciencias (Información médica y de ciencia).

Se llevan registros actualizados de los servicios bibliotecarios prestados, mediante el sistema Unicornio, entre ellos el número de usuarios atendidos y el tipo de servicio prestado, lo que facilita el conocer la disponibilidad de los recursos de la Biblioteca, sin necesidad de trasladarse.

Para satisfacer las necesidades de los usuarios, la biblioteca cuenta con un horario de servicio de lunes a viernes de 7:00 a 21:45 horas y sábados de 9:00 a 14:00 horas, el cual se encuentra impreso en la instalación y también se difunde por Internet por medio de la página de la universidad. Durante el período de exámenes ordinarios se extiende el horario de servicio en biblioteca.

En la institución, se cuenta con acceso a 14 sistemas de bases de datos y redes de información y a otros recursos electrónicos, nacionales e internacionales, para consulta de estudiantes y profesores, a través de los cuales, se puede acceder a revistas arbitradas, artículos especializados, bases de datos estadísticas, entre otras.

10 Recursos financieros para la operación del programa

El programa de reciente creación, tendrá el apoyo de la institución, para cubrir conceptos destinados al pago de horas destinadas a impartir clases a nivel posgrado, por parte de los docentes de tiempo completo, así como el apoyo para invertir en infraestructura y proyectos específicos, para incrementar la calidad de los programas de posgrado de la institución vía recursos Programa de Fortalecimiento de la Calidad Educativa (PFCE). Así como también, aquellos recursos que se puedan generar u obtener a través de convocatorias internas y externas, de apoyo a proyectos de investigación, cursos de educación continua, convocatoria de movilidad académica y de estudiantes, servicios de investigación, y todas aquellas actividades en las que académicos y estudiantes puedan participar. Adicionalmente, se consideran las necesidades de papelería, equipo de cómputo, proyectores, pizarrones electrónicos, difusión del programa, traslados y combustibles.

La MG tendrá acceso a los laboratorios de producción, laboratorio de usos múltiples, laboratorio de vinificación, sala de análisis sensorial y cubrirá los gastos de los insumos a través de cuotas específicas.

Bibliografía

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) (2017). Anuarios estadísticos de Educación Superior. Recuperado de: <http://www.anui.es.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior>.

Castro-Martínez MG, Liceaga-Craviotto G, Alexanderso-Rosas G, et al. (2016). Conceso de expertos en prevención, diagnóstico y tratamiento de la obesidad en el adulto mayor y en casos especiales. MED INT MEX. 32(1):58-88.

Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado (COPLADE). (2015). Programa Estatal de Turismo 2015-2019. Mexicali, Secretaría de Turismo del Estado de Baja California.

De Lira-García, C. (2015). Preferencias de alimentos saludables y no saludables de niños de primaria de Ensenada, Baja California: Estudio longitudinal [Tesis de doctorado]. Baja California, México: Universidad Autónoma de Baja California.

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino (ENSANUT) (2016). Instituto Nacional de Salud Pública. Recuperado de: <https://ensanut.insp.mx/ensanut2016/index.php>

Franco A, Cuevas-Nasu L, Romero-Martínez M, Hernández-Ávila M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) (2012). Resultados Nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública (MX).

González, L. (2017). En riesgo, 52% de empleos en México por robots y automatización. El economista, Recuperado de: <https://www.economista.com.mx/opinion/En-riesgo-52-de-empleos-en-exicopor-robots-y-automatizacion-20170721-0001.html>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Grant-Guimaraes J, Feinstein R, Laber E, et al. (2016). Childhood Overweight and Obesity. *Gastroenterol Clin North Am*, 45(4), pp. 715-728.

González, L. (2017). En riesgo, 52% de empleos en México por robots y automatización. *El economista*, Recuperado de:

<https://www.eleconomista.com.mx/opinion/En-riesgo-52-de-empleos-en-mexicopor-robots-y-automatizacion-20170721-0001.html>

Gutiérrez, M. (26 de junio de 2013). Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados, (CANIRAC).

Harrington, H. (1991) "El proceso de mejoramiento. Cómo las empresas punteras norteamericanas mejoran la calidad". Quality Press, Wisconsin, U.S.A.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015). Esperanza de vida en los negocios en México. Recuperado de:

<http://www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/investigacion/experimentales/esperanza/default.aspx>

Instituto Politécnico Nacional (IPN). (n.d.). Maestría en administración e innovación del turismo. Recuperado de: en: <http://www.sepi.est.ipn.mx/Paginas/Inicio.aspx>

Instituto Suizo. (2017). Maestría en Gastronomía Saludable y Nutrición.. Recuperado de: <https://isu.edu.mx/maestria-en-gastronomia-saludable-y-nutricional/>

Instituto Tecnológico de Mérida (ITMerida) (n.d.). Maestría en Ciencias de los alimentos y biotecnología. Recuperado de:

http://www.itmerida.mx/posgrados/MC_ing_bio/

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

López, J. (17 de Enero de 2016). Fracasan en México 75% de emprendimientos. El financiero.

Maestría en Gastronomía y Nutrición. (n.d.). C&B Universidad Centro de Capacitación Gastronómica. Recuperado de:
<http://www.cbuniversidad.com.mx/maestria.php>

Maestría en Gastronomía. (2016). IESTUR. Recuperado de:
<http://www.iestur.edu.mx/maestria-en-gastronomia.php>

Nielsen. (2016). Estilos de vida generacionales. Nueva York: NIELSEN.

Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes Y Servicios. Practicas De Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se Ofrecen en Establecimientos Fijos. Recuperado de
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/7502/nom-093-ssa1-1994.pdf>

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas Y Alcohólicas. Recuperado de
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/7504/nom-120-ssa1-1994.pdf>

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Consultada en:
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010

Organización Mundial de la Salud (OMS) (2017). Obesidad y sobrepeso. Accesado el 18 de Diciembre 2017. Recuperado de:
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Organización Mundial del Turismo (OMT) (2016). 2º Foro mundial de turismo gastronómico de la OMT, conclusiones. Recuperado de: http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusiones_espanol.pdf

OMT. (2016). Red de Gastronomía de la OMT Plan de Acción 2016- 2017. Recuperado de: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gastronomyactionplanprint2esweb.pdf>

Organización Mundial de la Salud. Obesidad y sobrepeso. Recuperado de 18 de Diciembre 2017. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>

Ottenbacher, M. y Harrington R. (2017). Food tourism implementation in the Black Forest destination. Journal of culinary science & technology, vol. 10, no 2, p.106-128, 2012

Padrón del Programa Nacional de Posgrados de Calidad. (2018). Sistemas de Consulta CONACYT. Recuperado de: http://svrtmp.main.conacyt.mx/ConsultasPNPC/PADRON%20PNPC_DESPLEGABLE.php

QS World University Rankings (2017). Recuperado de: <https://www.topuniversities.com/subject-rankings/2017>

Queen Margaret University, School of Arts, Social Sciences and Management. (n.d.). MSc Gastronomy. Recuperado de: <https://www.qmu.ac.uk/study-here/postgraduate-study-at-qmu/2018-postgraduate-courses/msc-gastronomy/>

Secretaria de Turismo de Baja California. (2017). Gastronomía. Descubre Baja California. Recuperado de: <http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Sistema de Información de Reconocimientos de Validez Oficial de Estudios del tipo Superior (2017). Reconocimientos de Validez Oficial de Estudios del tipo Superior (RVOES). Recuperado de: <http://www.sirvoes.sep.gob.mx/sirvoes/>

Universidad Anáhuac México Norte (n.d.). Maestría en dirección de negocios gastronómicos. Recuperado de: <http://www.nxtbook.com/ml/UNIVERSIDADANAHUAC/MaestriaenDirecciondeNegociosGastronomicos/index.php#/1>

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2006). Estatuto Escolar. México: Autor. Recuperado de: [http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/index_htm_files/ESTATUTOESCOLARUABC\(REFORMASDEOCTUBRE2014\).pdf](http://sriagral.uabc.mx/Externos/AbogadoGeneral/index_htm_files/ESTATUTOESCOLARUABC(REFORMASDEOCTUBRE2014).pdf)

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2015). Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019. México: Autor. Recuperado de: <http://www.uabc.mx/planeacion/pdi/2015-2019/>

Universidad Autónoma de Baja California (UABC). (2017). Distribución de alumnos absoluto. México: Autor. Recuperado de: <http://www.uabc.mx/planeacion/sii/Alumnos/Absoluto/>

Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ) (2017). Maestría en Ciencias en la Nutrición Humana. Recuperado de: <http://fcu.uaq.mx/index.php/programas/posgrados/mnh>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad de Barcelona (UB). (n.d.). Posgrado en Gastronomía Nutricional
Curso académico 2016/2017. Recuperado de:
http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/posgrado_gastronomia_nutricional.html

Universidad de Oriente (UO). (n.d.). Maestría en Gastronomía. Recuperado de:
<https://www.uno.edu.mx/carrera.php?id=8>

Universidad del Claustro de Sor Juana. (n.d.). Maestría en planificación y gestión
de negocios de alimentos y bebidas. Recuperado de:
<http://elclauastro.edu.mx/licenciaturas/maestria-en-planificacion-y-gestion-de-negocios-de-alimentos-y-bebidas.html>

University of Gastronomic Sciences. (n.d.). Master of Gastronomy: Food in the
World. Recuperado de: <http://www.unisg.it/en/programs-admissions/master-of-gastronomy-in-italy-the-world/>

University of Kassel. (n.d.). Master Sustainable Food Systems. Recuperado de:
<http://www.uni-kassel.de/fb11agr/en/study-programs/master-sustainable-food-systems.html>

UNWTO. (2015). 1st World Forum on Food Tourism, San Sebastián, Spain.
Recuperado de: <http://affiliatemembers.unwto.org/event/1st-unwto-world-forum-food-tourism>

ANEXO 1 CARTAS DESCRIPTIVAS

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Obligatorias

Seminario de Trabajo Terminal I

Seminario de Trabajo Terminal II

Seminario de Trabajo Terminal III

Análisis del Campo Gastronómico

Estadística Aplicada

Bases del Campo Gastronómico

Ingeniería de Menús

Optativas a la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas

Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas

Entorno Económico del Sector Gastronómico

Administración de Capital Humano

Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas

Mercadotecnia Estratégica en Negocios de Alimentos y Bebidas

Gestión Financiera en Negocios de Alimentos y Bebidas

Sistemas de Calidad en los Negocios de Alimentos y Bebidas

Cultura y Desarrollo organizacional

Optativas de la línea Alimentación Saludable

Composición y Propiedades de los Alimentos

Gastronomía Nutricional

Gastronomía Terapéutica

Cultura, Alimentación y Sociedad

Seguridad e Higiene Alimentaria

Innovación de Alimentos

Química y Análisis de los Alimentos

Análisis Sensorial de los Alimentos

Artes culinarias

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Obligatorias

Seminario de Trabajo Terminal I

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Seminario de Trabajo Terminal I	
Horas teoría	2	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	5
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Introduce al estudiante al diseño de proyectos de intervención que atiendan las necesidades del sector gastronómico, a través del desarrollo de habilidades para identificar problemáticas mediante un análisis crítico de la evidencia científica existente.		


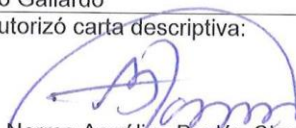
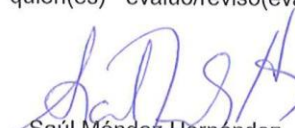
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplicará los elementos básicos de un proyecto de intervención en beneficio del campo gastronómico.		
Cobertura de la asignatura.	Definir las primeras etapas de un proyecto de intervención al campo gastronómico.		
Profundidad de la asignatura.	Análisis y síntesis de información para la formulación de antecedentes, planteamiento del problema y justificación del trabajo terminal.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia aprendizaje)
Unidad I Planteamiento del problema	Identificar las problemáticas del campo gastronómico, analizando las tendencias actuales para definir los objetivos y justificar el trabajo terminal.	1.1 Problemáticas actuales de campo gastronómico. 1.2 Marco de referencia. 1.3 Diagnóstico. 1.4 Objetivos. 1.5 Justificación.	Ejercicios en clase Elaboración del planteamiento del problema del trabajo terminal.
Unidad II Métodos y técnicas de recolección de datos para el diagnóstico.	Efectuar la recolección y análisis de la fase diagnóstica mediante métodos y técnicas para recolección de datos.	2.1 Método cualitativo. 2.1.1 Instrumentos. 2.2 Método Cuantitativo. 2.1.2 Instrumentos. 2.3 Población. 2.4 Tecnología de la información para aplicación instrumental. 2.5 Recopilación de datos. 2.6 Resultados e interpretación de datos.	Ejercicios en clase Informe de resultados e interpretación de datos de la fase diagnóstica.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Unidad III Diseño de la fase de intervención	Diseñar la fase de intervención del proyecto de acuerdo con los resultados obtenidos en la etapa diagnóstica.	3.1 Etapas de intervención. 3.2 Estrategias de intervención.	Ejercicios en clase Documento del diseño de intervención.
Estrategias de aprendizaje utilizadas:			
Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, ensayo, mapa mental, elaborar anteproyecto y presentar en el coloquio interno.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Ejercicios en clase (Unidad 1, 2, 3): 30%			
Avances de redacción del proyecto (Unidad 1, 2, 3): 50%			
Presentación del avance del proyecto en el Coloquio Interno: 20% (deberá presentar el acta de avance firmada por su director y co-director (según sea el caso) y sinodales del trabajo terminal).			
Bibliografía:			
American Psychological Association (2018). <i>Manual de Publicaciones de la American Psychological Association</i> (6 ed.). México, D.F.: Editorial El Manual Moderno.			
Baena Paz. (2016). <i>Metodología de la Investigación</i> . (2 ed). México. Grupo Editorial Patria.			
Díaz, M. (2013). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias, La Investigación Científica y su Impacto</i> . México: Trillas.			
Habib, M., Maryam, H., & Pathik, B. (2014). <i>Research Methodology Contemporary Practices</i> . Cambridge Scholars Publishing.			
Hernández, R. (2014). <i>Metodología de la Investigación</i> . México: McGraw Hill.			
Martínez, H. (2014). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias</i> . México: Cengage Learning.			
Méndez Ramírez, I. (2014). <i>El Protocolo de Investigación. Lineamientos para su elaboración y análisis</i> . (2 ed). México: Trillas.			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:  Cynthia De Lira García
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:  Norma Angélica Baylón-Cisneros Directora de Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:  Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía





Seminario de Trabajo Terminal II

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Seminario de Trabajo Terminal II	
Horas teoría	2	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p>			
Conocimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. 			
Habilidades:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. 			
Valores:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Dirige al estudiante a la aplicación de estrategias de intervención para proyectos gastronómicos que conlleven a la disminución de necesidades del sector público, privado o social.		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	El alumno desarrollará las habilidades para la implementación de proyectos de intervención que conlleven a la disminución de problemas del campo gastronómico, desde la incorporación de estrategias para la competitividad de los negocios de alimentos y bebidas, la implementación de nuevos negocios, elaboración de productos saludables, entre otros.		
Cobertura de la asignatura.	Aplicación de los procesos de intervención para la disminución de problemáticas del campo gastronómico		
Profundidad de la asignatura.	Aplicación de procesos de intervención del proyecto terminal.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Intervención	Ejecutar las acciones plateadas en la población seleccionada para coadyuvar a la disminución de problemáticas del campo gastronómico.	1.1. Estrategias para el éxito en campo 1.1 Aplicación de las fases de intervención	Bitácora de trabajo de campo Reporte de avance de la intervención
Unidad II Evaluación del proyecto de intervención	Implementar instrumentos de evaluación del impacto en la población o sector participante.	2.1.Trabajo de campo de 2.2.Aplicación de instrumento de	Bitácora de trabajo de campo Reporte de avance de la intervención
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, investigación de campo, software			
Métodos y estrategias de evaluación: Bitácora de trabajo de campo (Unidad 1 y 2) 25% Reporte de avances de la intervención (Unidad 1 y 2) 25% Carta de aceptación de participación en el Coloquio Interno 20% Avance de trabajo terminal 30% (se requiere acta firmada por su director y co-director (según sea el caso) y sinodales del trabajo terminal)			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Bibliografía: American Psychological Association (2018). <i>Manual de Publicaciones de la American Psychological Association</i> (6 ed.). México, D.F.: Editorial El Manual Moderno. Baena Paz. (2016). <i>Metodología de la Investigación</i>.(2 ed). México. Grupo Editorial Patria. Díaz, M. (2013). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias, La Investigación Científica y su Impacto</i>. México: Trillas. Habib, M., Maryam, H., & Pathik, B. (2014). <i>Research Methodology Contemporary Practices</i>. Cambridge Scholars Publishing. Hernández, R. (2014). <i>Metodología de la Investigación</i>. México: McGraw Hill. Martínez, H. (2014). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias</i>. México: Cengage Learning. Méndez Ramírez, I. (2014). <i>El Protocolo de Investigación. Lineamientos para su elaboración y análisis</i>. (2 ed). México: Trillas.</p>
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:</p> <p> Cynthia De Lira García</p> <p> María De Las Cruces Souto Gallardo</p>
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:</p> <p> Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:</p> <p> Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía


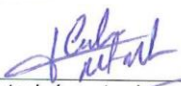

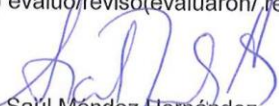
Seminario de Trabajo Terminal III

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Seminario de Trabajo Terminal III	
Horas teoría	2	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo	
5			
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Guiar al estudiante en la interpretación y en el análisis de resultados y discusión de información cualitativa y cuantitativa para la solución de problemas en organizaciones gastronómicas.		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique su conocimiento sobre tendencias y necesidades del mercado para interpretación y el análisis de resultados y discusión de información cualitativa y cuantitativa para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.		
Cobertura de la asignatura.	Integrar y aplicar conocimientos orientados a la investigación en el área gastronómica.		
Profundidad de la asignatura.	Análisis e Interpretación de problemáticas, capacidad de síntesis de para elaborar los instrumentos adecuados en el campo gastronómico.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Análisis de datos	Analizar datos para resolver problemas en el sector gastronómico.	1,1. Análisis de datos cuantitativos y cualitativos. 1.2. Uso de software para el análisis de datos.	Exposición de avances Reporte escrito con los resultados de su trabajo terminal.
Unidad II Interpretación y discusión de resultados	Inspeccionar de manera crítica y contextualizada los resultados de su trabajo terminal.	2.1 Análisis crítico a partir del contraste con la evidencia reportada en la literatura, 2.2.Método deductivo 2.2 Método inductivo	Exposición de avances Reporte escrito de análisis de resultados.
Unidad III Redacción de reporte de datos	Presentar y redactar los datos obtenidos en su trabajo terminal	3.1. Formas de presentación de resultados 3.2. Redacción de resultados y discusión de trabajo terminal.	Exposición de avances Entrega borrador del trabajo terminal concluido.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, software			
Métodos y estrategias de evaluación: Exposiciones 25% Reportes escritos 25% Participación en el Coloquio de Investigación 20% Borrador de trabajo terminal concluido 30% (se requiere acta firmada por su director del trabajo terminal)			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Bibliografía:</p> <p>American Psychological Association (2018). <i>Manual de Publicaciones de la American Psychological Association</i> (6 ed.). México, D.F.: Editorial El Manual Moderno.</p> <p>Díaz, M. (2013). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias, La Investigación Científica y su Impacto</i>. México: Trillas.</p> <p>Habib, M., Maryam, H., & Pathik, B. (2014). <i>Research Methodology Contemporary Practices</i>. Cambridge Scholars Publishing.</p> <p>Hernández, R. (2014). <i>Metodología de la Investigación</i>. México: McGraw Hill.</p> <p>Martínez, H. (2014). <i>Metodología de la Investigación: Enfoque por Competencias</i>. México: Cengage Learning.</p> <p>Mohammadi, E., & Thelwall, M. (2014). Mendeley readership altmetrics for the social sciences and humanities: Research evaluation and knowledge flows. <i>Journal of the Association for Information Science and Technology</i>, 65(8), 1627-1638.</p>
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:</p> <p>Guillermo Raúl Castillo Sánchez </p> <p>Carolina Mata Miranda </p>
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:</p> <p> Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de Escuela de Enología y Gastronomía</p>
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:</p> <p> Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Análisis del Campo Gastronómico

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gestión Gastronómica	
Nombre de la asignatura.		Análisis del Campo Gastronómico	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales 5
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	<p>Introduce al estudiante a la complejidad del campo gastronómico, desde una perspectiva integral, al retomar aspectos históricos, socioculturales, económicos, políticos, culinarios y de la salud, con la finalidad de comprender el panorama de las organizaciones gastronómicas y sus problemáticas en el marco global actual.</p>		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante aplique el conocimiento a partir de las nociones del campo gastronómico, en el marco global actual, con la finalidad de ofrecer propuestas de solución a las necesidades del mercado, el desarrollo de nuevos negocios y/o la resolución de problemáticas para la generación de ideas originales para la elaboración de su tema de trabajo terminal de la maestría.		
Cobertura de la asignatura.	Reforzar la identidad del profesional en el campo gastronómico y alimentario que oriente a la solución de problemáticas en organizaciones gastronómicas y de acuerdo a las exigencias del mercado.		
Profundidad de la asignatura.	La asignatura tiene relación con el proceso del proyecto de Trabajo Terminal de los estudiantes, enfocándose a lo concerniente al análisis de información de los desafíos gastronómicos en un contexto global.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Literatura y Fuentes Gastronómicas	Examinar literatura y fuentes gastronómicas	1.1. Literatura clásica gastronomía 1.2 Corriente cultural 1.3. Corriente de negocios y mercado 1.4. Corriente salud y alimentación	Ensayo Reportes de lectura Exposiciones
Unidad II El campo gastronómico en negocios de México	Investigar los elementos que componen el campo gastronómico en negocios	2.1. Industria alimentaria y mercado 2.2. Organizaciones gastronómicas a nivel global 2.3. Organizaciones gastronómicas en el noroeste de México	Cartel
Unidad III Gastronomía desde la perspectiva de la nutrición y la cultura	Analizar los elementos que componen el campo gastronómico en términos de la salud y la cultura	3.1. Alimentación como acto biocultural 3.2. Historia sobre los estudios de nutrición y cultura 3.3. Fenómenos y problemáticas alimentarias a nivel internacional, nacional y regional	Exposiciones Reportes de lectura

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Unidad IV Desafíos del campo gastronómico</p>	<p>Relacionar las problemáticas gastronómicas</p>	<p>4.1.Contextualización de problemática gastronómica en el marco global, nacional y regional</p> <p>4.2.Enfoques multidisciplinarios de trabajo en el campo gastronómico</p> <p>4.3. Estrategias para desarrollo de trabajos multidisciplinarios</p> <p>4.4. ¿Consumo local moda, tendencia o futuro? (Baja-med, cocina de la Baja, Artesanal, gourmet, uso de productos regionales y/o orgánicos :vid, olivo, vino, hortaliza entre otras)</p>	<p>Análisis individual de una empresa gastronómica que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ámbito (espacio y tipo de trabajo) - Problema que intenta resolver el proyecto - El modelo en que se fundamenta - La coherencia entre estos elementos y la situación que se atiende. 												
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, lecturas y análisis de casos prácticos, ensayo, prácticas en laboratorio.</p>															
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Ensayo (Unidad I)</td> <td align="right">15%</td> </tr> <tr> <td>Exposiciones individuales y equipo (Unidad I y III)</td> <td align="right">20%</td> </tr> <tr> <td>Reportes de lectura (Unidad I y III)</td> <td align="right">20%</td> </tr> <tr> <td>Cartel (Unidad II)</td> <td align="right">20%</td> </tr> <tr> <td>Análisis individual de una empresa gastronómica</td> <td align="right"><u>25%</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td align="right">100%</td> </tr> </table>				Ensayo (Unidad I)	15%	Exposiciones individuales y equipo (Unidad I y III)	20%	Reportes de lectura (Unidad I y III)	20%	Cartel (Unidad II)	20%	Análisis individual de una empresa gastronómica	<u>25%</u>		100%
Ensayo (Unidad I)	15%														
Exposiciones individuales y equipo (Unidad I y III)	20%														
Reportes de lectura (Unidad I y III)	20%														
Cartel (Unidad II)	20%														
Análisis individual de una empresa gastronómica	<u>25%</u>														
	100%														


Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Bibliografía:

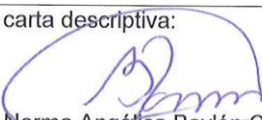
- Bertrán, M., Arroyo, P. (2006). (eds.), *Antropología y nutrición, México*, UAM-X/Fundación Mexicana para la Salud, 2006. [clásico]
- Boudan, Christian (2008). *Geopolítica del gusto*. España, Ed. Trea [clásico]
- Brillat-Savarin,(1852). *La Fisiología del Gusto*, *Jean-Anthelme*. Editorial Bruguera [clásico]
- Cruz Cruz, Juan (2002). *Teoría elemental de la Gastronomía*, España, Eunsa [clásico]
- Delgado Salazar, R. (2001). *Comida y Cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo, Estudios de Asia y África*. enero-abril, vol. XXXVI, numero 001, El Colegio de México, 83-108.
- Fox, Brian A. (1999). *Ciencia de los alimentos, nutrición y salud*. México, Limusa. [clásico]
- Garrido Aranda, Antonio, (2009). *Comida y Cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, Servicio de Publicaciones, España. [clásico]
- Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*, España: Gedisa [clásico]
- Gracia Arnaiz, M. (2005) *Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas*, en *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Tercera Época, No. 40, Enero – Abril, pp.159 – 182 [clásico]
- Hernández Moreno M.C. y J.M. Meléndez (Coords.) (2013) *Alimentación contemporánea: Un paradigma en crisis y respuestas alternativas*. México: Clave Editorial, CIAD y AM Editores
- Meléndez, J. (2015). *Para una historia del cambio alimentario México durante el sigloXX...Revista de historia Iberoamericana*. [clásico]
- Pardo de Figueroa y Romero Valiente (Eds.) (2011) *Escritos gastronómicos*, España, Ed. Renacimiento [clásico]

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:


Carolina Mata Miranda


Erik Ocoñ Cedillo

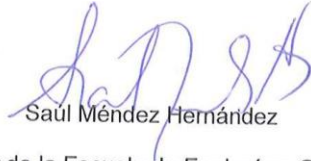
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:


Norma Angélica Baylón Cisneros

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:



Saúl Méndez Hernández

Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Estadística Aplicada

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Estadística Aplicada	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	5
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		Proveer al estudiante las diferentes herramientas estadísticas para la recolección, análisis e interpretación de datos, para la solución de problemas de organizaciones gastronómicas.	

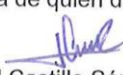

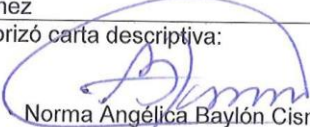
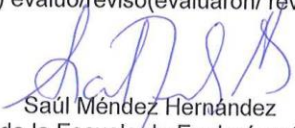
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Que el estudiante realice procedimientos estadísticos pertinentes e interpretación de los resultados para la elaboración del proyecto de trabajo terminal de maestría.		
Cobertura de la asignatura.	Aplicación de conocimientos estadísticos que fortalezcan la investigación en el área gastronómica.		
Profundidad de la asignatura.	Analizar datos reales con una aproximación descriptiva, exploratoria y comparativa para la resolución de problemas gastronómicos.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Estadística descriptiva	Interpretar las medidas de tendencia central, dispersión y variabilidad de los datos	1.1. Tipos de variables 1.2. Tipos de medición 1.3. Medidas de tendencia central 1.4. Medidas de dispersión 1.5. Medidas de variabilidad	Reporte de práctica en el que el alumno calcule las medidas de tendencia central, dispersión y variabilidad de los datos disponibles en bases de datos en línea. Reportes de lectura
Unidad II Principios de Probabilidad	Diferenciar los elementos teóricos y prácticos para poner a prueba una hipótesis estadística	2.1. Teoría del muestreo 2.2. Distribuciones de probabilidad 2.3. Pruebas de hipótesis	Reporte de práctica en el cual el alumno planteé una hipótesis y la ponga a prueba. Cuadro comparativo de los elementos existentes para poner a prueba una hipótesis

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Unidad III Diseño experimental</p>	<p>Examinar diferentes tipos de variable y plantear diseños experimentales</p>	<p>3.1. Tipos de diseños 3.2. Análisis de varianza 3.3. Tipos de factores 3.4 Diseños factoriales</p>	<p>Reporte de práctica en el cual el alumno haga el planteamiento de un diseño experimental Reportes de lectura</p>								
<p>Unidad IV Estadística inferencial</p>	<p>Considerar pruebas paramétricas y no paramétricas e interpretar sus resultados</p>	<p>4.1. Introducción a la estadística no paramétrica 4.2. Pruebas de estadística práctica no paramétrica 4.3 Introducción a la estadística paramétrica 4.4. Pruebas de estadística práctica paramétrica</p>	<p>Entrega de reporte de práctica en el que el alumno ejecute un procedimiento estadístico y haga la interpretación de los datos. Cuadro comparativo de pruebas paramétricas y no paramétricas.</p>								
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, aprendizaje basado en problemas</p>											
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Reportes de prácticas (Unidad I, II, III, IV)</td> <td style="text-align: right;">40 %</td> </tr> <tr> <td>Reportes de lectura (Unidad I y III)</td> <td style="text-align: right;">30 %</td> </tr> <tr> <td>Cuadros comparativos (Unidad II y IV)</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>				Reportes de prácticas (Unidad I, II, III, IV)	40 %	Reportes de lectura (Unidad I y III)	30 %	Cuadros comparativos (Unidad II y IV)	30%		100%
Reportes de prácticas (Unidad I, II, III, IV)	40 %										
Reportes de lectura (Unidad I y III)	30 %										
Cuadros comparativos (Unidad II y IV)	30%										
	100%										

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Anderson, D. R., Sweeney, D. J. y Williams, T. A. (2010). <i>Estadística para Administración y Economía</i>. México. 10ª Edición. CENGAGE Learning. ISBN: 13-978-607-481-319-7 [Clásica].</p> <p>Berenson, M. L., & Levine, D. M. (1996). <i>Estadística básica en administración: conceptos y aplicaciones</i>. México: Prentice-Hall Hispanoamericana [Clásica].</p> <p>García, A. G., López, C. A., Friaco, P. J., Yilán, T. R., Leticia, P. L., Arturo, B. R., & Ruy, T. P. (2014). <i>Metodología de la investigación bioestadística y bioinformática en ciencias médicas y de la salud</i>. Mexico: McGraw Hill.</p> <p>McClave, J. T., Benson, P. G. y Sinchich, T. (2017). <i>Statistics for Business and Economics</i>. México. 13ª Edición. Pearson. ISBN: 978-0134506593</p> <p>Olsson, U. (2006). <i>Generalized linear models an applied approach</i>. Studentlitteratur [Clásica].</p> <p>Portillo, J. D. (2011). <i>Guía práctica del curso de bioestadística aplicada a las ciencias de la salud</i>. Madrid: Instituto Nacional de Gestión Sanitaria, Servicio de Recursos Documentales y Apoyo Institucional [Clásica].</p> <p>Sokal, R. R., & Rohlf, F. J. (2012). <i>Biometry: the principles and practice of statistics in biological research</i>. New York: W.H. Freeman [Clásica].</p>	
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
 Guillermo Raúl Castillo Sánchez	 Julio César Cano Gutiérrez
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
 Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía	
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
 Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Bases del Campo Gastronómico

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gestión Gastronómica	
Nombre de la asignatura.		Bases del Campo Gastronómico	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		Trabajo en equipos multidisciplinarios Desarrollo de alimentos Proponer y gestionar alternativas de solución a problemáticas del campo gastronómico.	
Descripción de la orientación de la		En esta unidad de aprendizaje el alumno desarrollará los conocimientos teórico-prácticos para el abordaje sistemático de los	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	desafíos del campo gastronómico con el objetivo de facultarlo para la toma de decisiones en los contextos sociales e institucionales.		
Cobertura de la asignatura.	Conocer y utilizar las diversas herramientas y técnicas culinarias para delimitar el campo gastronómico con un enfoque crítico.		
Profundidad de la asignatura.	Identificar y analizar la operación del área de producción de las organizaciones gastronómicas que permitan desarrollar profesionistas competentes.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Delimitación del campo gastronómico	Definir el campo gastronómico a partir de antecedentes históricos	1.1. Antecedentes históricos. 1.2. Carácter biológico y cultural de la alimentación 1.3. Carácter nutricional y cultural de la alimentación 1.4. Profesionalización de la culinaria y enseñanza de la gastronomía	Reportes de lectura que refleje la identificación de diversos tipos de fuentes: bibliografía, revista científica, sitios web especializados, entre otros. Ensayo académico
Unidad II Conceptos básicos del campo Gastronómico	Distinguir los conceptos básicos del campo gastronómico	2.1. Gastronomía 2.2. Sistemas Alimentarios 2.3. Cocinas 2.4. Industria Alimentaria 2.5. Mercado Gastronómico	Reportes de lectura Ensayo académico
Unidad III Manejo higiénico de los alimentos	Reconocer las leyes de higiene y sanidad que se rigen en el manejo de los alimentos aplicando la normatividad con la finalidad de tomar conciencia de los riesgos que surgen al manipularlos	3.1. Conceptos básicos de higiene 3.2. Causas de contaminación Vehículos de transmisión de agentes patógenos 3.3. Legislación sanitaria	Solución de casos prácticos
Unidad IV Técnicas culinarias básicas	Practicar las técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos por medio de	4.1. Cortes 4.2. Fondos 4.3. Guarniciones 4.4. Sopas	Rubricas de laboratorio

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional.	4.5.Lácteos 4.6. Métodos de cocción	
Unidad V Servicio	Diferenciar los elementos que constituyen el servicio al cliente a través de las normas de etiqueta y protocolo para otorgar un servicio de excelencia en un ambiente de respeto por la diversidad cultural.	5.1.Introducción al servicio de alimento y bebidas y atención al cliente 5.2.El cliente 5.3.Cultura del servicio 5.4.La comunicación en el servicio 5.5. Calidad en el servicio	Solución de casos prácticos.
Unidad VI Administración	Analizar los antecedentes, evolución y aplicación de la administración en los negocios de alimentos y bebidas, a través del estudio del proceso administrativo para situarlo en el contexto empresarial y desarrollar la capacidad de observación, y así tener la capacidad de realizar propuestas de mejora en función de los objetivos y necesidades	6.1.Proceso administrativo 6.2.Areas funcionales en negocios de A y B 6.3.Compras 6.4.Almacenaje 6.5.Registros de entradas y salidas	Solución de casos prácticos
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, lecturas y análisis de casos prácticos, ensayo, prácticas en laboratorio.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Ensayo académico (Unidad I, II)		25%	
Reportes de lectura (Unidad I, II)		20%	
Rúbrica de práctica de laboratorio (Unidad IV)		35%	
Casos prácticos (Unidad III, V y VI)		20%	
		100%	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Bibliografía:

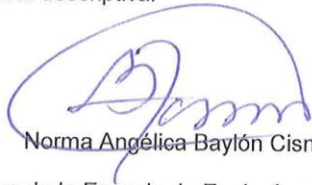
- Armendáriz, J. (2013). *Procesos de elaboración culinaria*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
- Brillat-Savarin, J.A. (2001) *La Fisiología del Gusto*. Barcelona: Editorial Óptima [CLÁSICO]
- Cruz Cruz, Juan (2002) *Teoría elemental de la Gastronomía*. España: Eunsa [CLÁSICO]
- Gavio Agapicio (2006) *De recoquinaria: antología de recetas de la Roma Imperial*. Barcelona. Elba Editorial [CLÁSICO]
- King H. (2013). *Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in Food Retail Bussiness*.
- Normas Oficiales Mexicanas (2016). Disponible en: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>. New York: Springer Science+Business.
- Pascual Anderson, María del Rosario. (2014). *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Madrid: Díaz de Santos.
- Unites States Department Of Agriculture. (2016). *Información sobre inocuidad en alimentos*. Disponible en: <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>
- Villegas Becerril, A. (2015) *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*. Córdoba: Editorial Almuzara.
- Wright, J.& Treuillé, E. (2014) *Guía completa de las técnicas culinarias*. Salamanca: Blume Editorial.

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

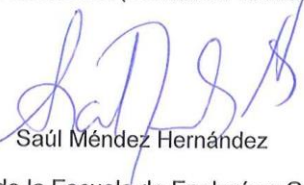

Carolina Mata Miranda


Erik Ocón Cedillo

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:


Norma Angélica Baylón Cisneros
Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:


Saúl Méndez Hernández
Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Ingeniería de Menús

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Ingeniería de Menús	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	5
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de	Solución de problemas en negocios		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

egreso del estudiante.	Innovación de negocios Atiende problemáticas del campo gastronómico desde un perspectiva multidisciplinaria		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Es un curso teórico que permitirá al alumno desarrollar su sentido crítico para analizar el proceso de desarrollo de menús y su aplicación en distintos contextos, así como a evaluar y medir sus impactos.		
Cobertura de la asignatura.	El estudiante deberá estimar el alcance de la propuesta tras identificar las estrategias mercadológicas, financieras, nutricionales y desarrollar la comunicación con los actores clave.		
Profundidad de la asignatura.	La asignatura da paso al conocimiento contable, mercadológico y nutricional, necesarias para el quehacer del egresado especialista en gastronomía. Con el estudio de esta materia, los alumnos serán capaces de analizar los componentes organizativos, normativos y sociales para presentar propuestas novedosas que respondan a los desafíos de su contexto.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Antecedentes del menú	Comprender los principales abordajes teóricos conceptuales de la ingeniería de menú.	1.1 Origen del menú 1.2 Importancia del menú 1.3 Tipos de menú 1.4 Diferencias entre menú y carta	Caso práctico que exponga los objetivos, las estrategias, acciones y procedimientos para la ejecución del proyecto de menú.
UNIDAD II. El Menú como una herramienta de venta	Utilizar las herramientas contables para generar una propuesta de carta económicamente viable.	2.1 Métodos para fijar precios 2.1.1 Método de costo de platillos 2.1.2 Método de costo de producción 2.1.3 Método de costo bruto 2.1.4 Método de costo real 2.1.5 Volumen/ Riesgo/ Ganancia	Caso práctico con la planeación del menú, aplicando los métodos de costos, con herramientas de venta a través de resolución de casos prácticos.


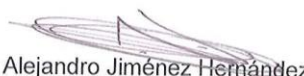

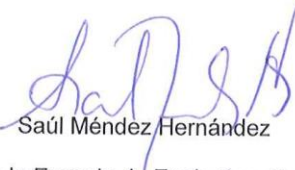
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		2.2 Consideraciones para fijar precios 2.3 Consideraciones para modificar precios	
UNIDAD III. Rentabilidad y popularidad	Examinar los elementos que comprenden la rentabilidad y popularidad para la toma de decisiones.	3.1 Categorización 3.2 Rentabilidad 3.3 Popularidad 3.4 Clasificación 3.5 Análisis de rentabilidad y popularidad	Estudios de casos.
UNIDAD IV. Planeación de menú	Evaluar las diversas opciones de cartas de menús, a través del análisis de casos prácticos para la toma de decisiones	4.1 Congruencia del menú con el concepto de negocio 4.2 Nombres descriptivos vs ventas 4.3 Consideraciones 4.4 Funciones de un menú	Exposiciones y mapas conceptuales.
UNIDAD V. Diseño y análisis de Menú saludables	Aplica las bases nutricionales en el desarrollo de un menú para personas con padecimientos específicos.	5.1 El aporte nutricional en las cartas 5.2 Identificación de los padecimientos más comunes de la población 5.3 Menús para nuevos nichos de mercado 5.4 Análisis de menús ofertados como saludables. 5.5 Oferta y demanda regional de menús saludable.	Caso práctico que incluya un diseño de un menú que aborde las principales problemáticas en torno a la nutrición.
UNIDAD VI. Diseño de una carta	Analizar los elementos que componen una	6.1 El proceso 6.2 Arte y diseño	Diseño de una carta adaptada a las tendencias

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	carta económicamente viable.	6.3 Tipo, copia y material 6.4 Publicidad y promoción 6.5. Temáticas de las cartas regionales (Baja-med, cocina de la Baja, Artesanal, gourmet, uso de productos regionales y/o organicos entre otras)	gastronómicas.										
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas:</p> <p>Se impartirá en la modalidad de curso presencial con la presentación de trabajos a manera de taller por parte de los estudiantes, quienes serán participantes activos en el desarrollo de los contenidos de la clase y en la construcción de su conocimiento. Por su parte, el instructor, cuyo rol será el de facilitador y asesor, hará uso de estrategias significativas y presentaciones, y dirigirá lecturas comentadas sobre información relevante al tema.</p> <p>En las sesiones, mediante el uso de distintos materiales impresos, digitales y audiovisuales, se favorecerá el trabajo colaborativo, análisis de situaciones y la reflexión sobre acciones concretas para su implementación en el aula, Además, se promoverá un clima de confianza, colaboración, trabajo en equipo, tolerancia, respeto y responsabilidad.</p>													
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 80%;">Solución de casos prácticos (Unidad I y V)</td> <td style="text-align: right;">25%</td> </tr> <tr> <td>Exposiciones y mapas conceptuales: (Unidad IV)</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>Estudios de caso (Unidad III)</td> <td style="text-align: right;">25%</td> </tr> <tr> <td>Diseño de una carta (Unidad VI)</td> <td style="text-align: right;"><u>30%</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>				Solución de casos prácticos (Unidad I y V)	25%	Exposiciones y mapas conceptuales: (Unidad IV)	20%	Estudios de caso (Unidad III)	25%	Diseño de una carta (Unidad VI)	<u>30%</u>		100%
Solución de casos prácticos (Unidad I y V)	25%												
Exposiciones y mapas conceptuales: (Unidad IV)	20%												
Estudios de caso (Unidad III)	25%												
Diseño de una carta (Unidad VI)	<u>30%</u>												
	100%												
<p>Bibliografía:</p> <p>Cuevas, F. (2012). <i>Control de costos y gastos en los restaurantes</i>. México: Limusa.</p> <p>Dopson, L. (2016). <i>Food and Beverage Cost Control</i>. (6th Edition). Estados Unidos: Wiley.</p> <p>Durán, G. (2011) <i>Ingeniería de Menú</i>. México: Trillas.</p>													

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Martínez L. (2008). <i>¡Haz Rentable tu Restaurante! Controla los costos y los gastos</i>. México: Limusa.</p> <p>Martini, A. (2013). <i>Ingeniería de Menú: Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico</i>. Argentina: FEHGRA.</p> <p>Ronald, B. (2014). <i>On the Menu: The Art & Science of Profit</i>. Estados Unidos: Createspace.</p> <p>Walker, J. (2014). <i>The Restaurant; from concept to operation (6th Edition)</i>. John Wiley & Sons Inc. Hoboken, New Jersey. USA.</p>	
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:</p>	
<p>Erik Ocón Cedillo </p>	<p>Alejandro Jiménez Hernández </p>
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:</p>	
<p style="text-align: center;"> Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>	
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:</p>	
<p style="text-align: center;"> Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Optativas de la línea de Administración en Negocios de Alimentos y Bebidas
Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de	Proporcionar conocimientos de organización empresarial, mediante el análisis, diagnóstico y diseño de la estructura organizacional y de			


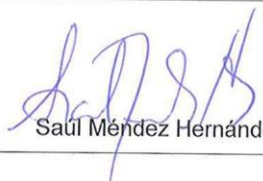
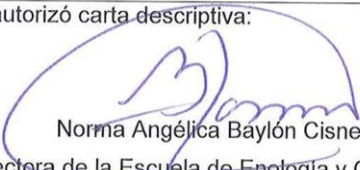
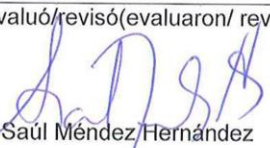
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

egreso del estudiante.	los sistemas administrativos.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Herramientas y técnicas para el análisis, diagnóstico y propuestas de diseño organizacional, en atención a problemáticas empresariales relacionadas a estructura y sistemas administrativos.		
Cobertura de la asignatura.	Considerar la importancia del diseño organizacional, desde su análisis y diagnóstico complementado con el enfoque estratégico, brindando una solución a la problemática determinada.		
Profundidad de la asignatura.	Evaluación de la estructura organizacional existente, aplicando los conceptos y elementos necesarios en los procesos de la organización, proponiendo soluciones a los problemas relacionados con los sistemas administrativos y el diseño de la estructura organizacional.		
Temario (añadir y/o eliminar renglones según sea el caso)			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Organización.	Conocer aspectos teóricos de la organización y describir un panorama general del diseño organizacional.	1.1 La organización. 1.2 Modelos de organización. 1.3 Sistemas administrativos 1.4 Manuales de organización. 1.5 Tipos de manuales de organización.	Mapa conceptual que contenga la terminología básica de la organización y su diseño. Realizar una lista de cotejo que sirva para identificar los diversos elementos que conforman los manuales administrativos de una empresa de alimentos y bebidas.
UNIDAD II. Análisis y diagnóstico de la estructura organizacional.	Investigar y evaluar la estructura organizacional para la operación óptima empresarial.	2.1 Análisis de la estructura organizacional. 2.2 Diagnóstico de la estructura organizacional y sistemas administrativos	Ensayo sobre temas abordados. Elaboración de un diagnóstico de la estructura organizacional y sistemas administrativos de una empresa de alimentos y bebidas a través de

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

			resolución de casos prácticos.
UNIDAD III. Diseño de estructura organizacional.	Rediseñar la estructura organizacional de una empresa atendiendo la problemática determinada.	3.1 Diseño de la estructura organizacional. 3.2 Proceso de implementación del diseño organizacional propuesto.	Propuesta de mejora en el diseño de la estructura organizacional de una empresa de alimentos y bebidas, a través de resolución de casos prácticos.
UNIDAD IV. Temas actuales de la organización.	Clasificar temáticas actuales de relevancia a nivel nacional e internacional.	4.1 Temas relevantes del diseño organizacional a nivel nacional e internacional. 4.2 Herramientas actuales para la evaluación de la estructura organizacional de las empresas.	Ensayo sobre los temas abordados. Tabla comparativa de las herramientas actuales de estructura organizacional. Resolución de casos prácticos.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposición del maestro Exposición de los alumnos sobre temas previamente investigados Trabajos de Investigación, Resolución de casos prácticos, Ensayos Audiovisuales sobre los temas			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Mapa conceptual (Unidad I)			15%
Lista de cotejo (Unidad I)			15%
Ensayos (Unidad II y IV)			20%
Casos Prácticos (Unidad II, III)			20%
Tabla comparativa (Unidad IV)			<u>30%</u>
			100%
Bibliografía:			
Arbaiza, L. (2014). Administración y organización: Un enfoque contemporáneo. Cengage. ISBN. 978-987-1954-42-1.			
Chamorro, D. (2015). <i>Plan estratégico y diseño organizacional, basado en procesos de la empresa Mivsell Technology Company S.A.</i> Trabajo de titulación de grado previa la			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

obtención del título de ingeniero comercial. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.	
Giner, F. y Gil, M. (2014). <i>La organización de empresas. Hacia un modelo de futuro</i> . Esic. ISBN. 978-84-15986-52-2.	
Marín, D. y Cuartas, J. (2014). <i>Teorías del análisis y diseño organizacional: Una revisión a los postulados contingentes y de la coalineación estratégica</i> . Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión. vol.22, n.1, pp.153-168. ISSN 0121-6805.	
Marín, D. y Losada, L. (2015). <i>Estructura organizacional y relaciones inter-organizacionales: Análisis en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud públicas de Colombia</i> . Estudios Gerenciales 31. pp 88-99.	
Mejía, J. (2014). <i>Innovación de servicios y gestión del diseño organizacional</i> . Editorial académica española. ISBN. 978-3-659-03220-2.	
Pulgar, L. y Rios, F. (2015). <i>Metodologías para implantar la estrategia: Diseño organizacional de la empresa</i> . Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas S. A. C. ISBN. 978-612-4041-63-1.	
Schlemenson, A. (2014). <i>Análisis organizacional en PyMES y empresas de familia</i> . Granica. ISBN. 978-950-641-790-1.	
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
 Lizzette Velasco Aulcy	 Saúl Méndez Hernández
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
 Norma Angélica Baylón Cisneros. Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía.	
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
 Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Entorno Económico del Sector Gastronómico

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Entorno Económico del Sector Gastronómico		
Horas teoría	1	Horas Laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del	Aporta los conocimientos necesarios para analizar el sector económico y los desafíos a los que se enfrentan de acuerdo al contexto del país, además de proporcionar al estudiante las herramientas para determinar la viabilidad económica de las oportunidades de negocios de alimentos y			

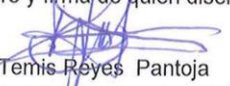

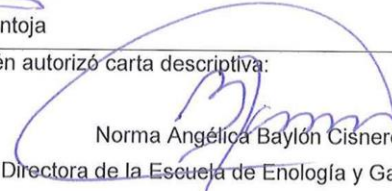
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

estudiante.	bebidas.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Presenta al estudiante el contexto económico en el país, considerando el análisis de los modelos y políticas económicas implementadas y sus repercusiones para el crecimiento y desarrollo económico del sector gastronómico. Además, brindara las herramientas de interpretación para determinar oportunidades de negocios.		
Cobertura de la asignatura.	El estudiante examinará las técnicas de análisis de datos e información económica fundamentales en el campo multidisciplinario del programa, que impacte su trabajo terminal.		
Profundidad de la asignatura.	Identificar y analizar el entorno económico, considerando los antecedentes de modelo y políticas para el crecimiento y desarrollo, esto con el propósito de identificar oportunidades de negocios en diversos sectores productivos y/o sociales, para fomentar el sentido crítico y propositivo en el estudiante sobre la problemática del sector gastronómico.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Economía	Identificar los indicadores para medir la competitividad de un país.	1.1 Indicadores básicos para analizar el entorno de los países 1.2 Otros factores de medición 1.3 Tendencias en indicadores. 1.4 Oferta y Demanda	Casos de estudio. Reporte de lectura.
UNIDAD II. Entorno, desarrollo y tendencias de la Industria Alimentaria en el mercado de Consumo en México. Política económica y fuerza de los hechos económicos.	Reconocer las herramientas gubernamentales para intervenir en la economía y las amenazas internas y externas de la economía.	2.1 Objetivos e instrumentos de intervención. 2.2 Política económica 2.3 Política de industrialización. 2.4 Política monetaria (Por encima). Papel moneda, banco, etc. 3. Política fiscal (Por encima) 4. Sistema monetario (Por encima). 2.5 Hechos económicos de tipo internacional, regional y local	Casos de estudio. Reportes de lecturas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		2.6 Cadena Valor	
UNIDAD III. Análisis económico a nivel empresarial.	Interpretar el entorno económico en la empresa.	3.1 Relación de variables económicas y empresariales 3.2 Influencia de las variables monetarias en la empresa 3.3 Manejo de estadísticas 4. Búsqueda de variables	Casos de estudio. Reportes de lecturas.
UNIDAD IV. Economía en la industria de la alimentación	Diferenciar factores económicos de cada país y la forma que tienen de responder a los desafíos.	4.1 Alemania 4.2 Japón 4.3 Holanda 4.4 Venezuela 4.5 Suecia 4.6 Brasil	Ensayo académico sustentado en fuentes confiables que soporten las ideas expuestas.
UNIDAD V. Impacto socioeconómico del turismo en el sector gastronómico	Categorizar factores socioeconómico del turismo que inciden en el sector gastronómico	5.1 Entorno económico 5.2 Mercados emisores 5.3 Distinción entre el turista que come porque viaja a un destino de aquel que viaja para comer 5.4 Perfil de visitante Demografía 5.5 Motivación y comportamiento del consumidor 5.6 Perfil de visitante 5.7 Destinos gastronómicos 5.8 Impacto del turismo en el sector gastronómico 5.9 Eno turismo 5.10 Impacto de las tendencias regionales (Baja-med, cocina de la Baja, Artesanal, gourmet, uso de productos regionales y/o orgánicos :vid, olivo, vino, hortaliza o	Casos de estudio. Reportes de lecturas

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Estrategias de aprendizaje utilizadas:	
<p>Se impartirá en la modalidad de curso presencial con la presentación de trabajos a manera de taller por parte de los estudiantes, quienes serán participantes activos en el desarrollo de los contenidos de la clase y en la construcción de su conocimiento. Por su parte, el instructor, cuyo rol será el de facilitador y asesor, hará uso de estrategias significativas y presentaciones, y dirigirá lecturas comentadas sobre información relevante al tema.</p> <p>En las sesiones, mediante el uso de distintos materiales impresos, digitales y audiovisuales, se favorecerá el trabajo colaborativo, análisis de situaciones y la reflexión sobre acciones concretas para su implementación en el aula. Además, se promoverá un clima de confianza, colaboración, trabajo en equipo, tolerancia, respeto y responsabilidad.</p>	
Métodos y estrategias de evaluación:	
Solución de casos de estudio (Unidad I, II, III y V)	35%
Reportes de lectura: (Unidad I, II, III y V)	25%
Ensayo académico: (Unidad IV)	40%
	100%
Bibliografía:	
<p>Berdeja, F., Monroy, A. (2017). <i>Entorno Socioeconómica de México</i>. México.: Éxodo.</p> <p>Fernández, A. (2016). <i>Experiencias participativas en economía y empresa</i>. España: Akal</p> <p>Krugman, P. (2016). <i>Fundamentos de economía 3a edición</i>. Barcelona: Reverte</p> <p>Martínez, H.(2015). <i>Estructura Socioeconómica de México Con Enfoque por Competencias. 2a. Ed.</i> México: Cege Larning.</p> <p>O'kean, J. (2015). <i>Entorno Económico de los Negocios</i>. Buenos Aires: Createspace Independent</p> <p>O'kean, J. (2015). <i>Dirigiendo Empresas En Entornos Globales, Introducción E Indicadores</i>. Buenos Aires: Createspace Independent</p> <p>Salas, X. (2017). <i>Economía en colores. México</i>: Debolsillo México</p> <p>Sánchez, E. (2007). <i>Manual De Administración Y Gastronomía</i>. México Trillas</p> <p>Serrano, J., Durán G., Guimón J. (2017). <i>Entorno económico</i>. España: Pirámide</p> <p>Stavins, R. (2015). <i>Economics of the Environment: Selected Readings</i>. Estados unidos: W W Norton & Co Inc.</p>	
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
 Alma Temis Reyes Pantoja	 Erik Ocon Cedillo
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
 Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:



Saúl Méndez Hernández

Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Administración del Capital Humano

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Administración del Capital Humano		
Horas teoría	2	Horas Laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía será capaz de atender las problemáticas del campo gastronómico público, privado, social y comunitario; desde una perspectiva científica multidisciplinaria; así como la generación de proyectos a través del desarrollo e innovación de negocios, productos y alimentos.</p> <p>Conocimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población ✓ Innovación de negocios y productos de alimentos ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía) ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del	Aporta los conocimientos necesarios al estudiante para la solución de problemas relacionados con el capital humano de la empresa, gestión del capital humano y la planeación del capital humano necesario para			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

estudiante.	la empresa de alimentos y bebidas.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Presenta al estudiante la importancia del capital humano para la empresa de alimentos y bebidas, considerando el análisis de las necesidades inmediatas y futuras de la empresa en relación con el capital humano y su repercusión en el éxito o fracaso de la organización. Además, le brindara las herramientas de control y manejo del capital humano para determinar oportunidades de negocios.		
Cobertura de la asignatura.	El estudiante examinará las técnicas de control y desarrollo del capital humano en las organizaciones desde el campo multidisciplinario del programa, que impacte su trabajo terminal.		
Profundidad de la asignatura.	Identificar y analizar el capital humano, considerando los antecedentes de la empresa y su planeación para el crecimiento y desarrollo de la misma, esto con el propósito de identificar oportunidades de negocios en diversos sectores productivos y/o sociales, para fomentar el sentido crítico y propositivo en el estudiante sobre la problemática del sector gastronómico.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Origen y evolución del capital humano	Señalar importancia del capital humano para la empresa como herramienta desde los orígenes de las empresas hasta la actualidad.	1.1 Introducción a los recursos humanos. 1.2 Técnicas de reclutamiento y formación de recursos humanos. 1.3 Personalidad en el capital humano y su influencia en los resultados de la empresa.	Casos de estudio. Reporte de lectura.
UNIDAD II. Capacitación y desarrollo del capital humano	Definir necesidades de capacitación y desarrollo del capital humano en la empresa de alimentos y bebidas.	2.1 Procedimiento para determinar las necesidades de capacitación y desarrollo en el capital humano. 2.2 Requerimientos de un programa de capacitación y desarrollo. 2.3 Beneficios de la capacitación y desarrollo para	Casos de estudio. Caso práctico de una empresa de alimentos y bebidas seleccionada por el estudiante donde desarrolle las necesidades de Capacitación y desarrollo del capital humano.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		el logro de objetivos estratégicos.	
UNIDAD III. Evaluación de desempeño en el capital humano.	Conocer aspectos elementales en la evaluación del desempeño.	3.1 Evaluación del desempeño 3.2 Métodos cuantitativos para la toma de decisiones 3.3 Evaluación de inteligencia, valores y conocimientos técnicos en el capital humano	Reportes de lecturas. Caso práctico de una empresa de alimentos y bebidas seleccionada por el estudiante donde desarrolle los indicadores adecuados para la evaluación de desempeño de capital humano.
UNIDAD IV. Administración de higiene y seguridad en el trabajo.	Conocer impacto del entorno económico en la empresa.	4.1 Importancia de cuidar la higiene y seguridad del capital humano en la empresa 4.2 Costos y consecuencias de una deficiente administración de higiene y seguridad en la empresa gastronómica.	Casos de estudio. Reportes de lecturas.
UNIDAD V. Potencial económico del capital humano como activo en el sector gastronómico.	Analizar los productos endógenos como potenciadores de desarrollo económico.	5.1 Administración estratégica del capital humano. 5.2 Tendencias en los requerimientos de capital humano en las empresas gastronómicas.	Propuesta de un plan estratégico para el capital humano que incluya potencial económico del capital humano para la empresa.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Se impartirá en la modalidad de curso presencial con la presentación de trabajos a manera de taller por parte de los estudiantes, quienes serán participantes activos en el desarrollo de los contenidos de la clase y en la construcción de su conocimiento. Por su parte, el instructor, cuyo rol será el de facilitador y asesor, hará uso de estrategias significativas y presentaciones, y dirigirá lecturas comentadas sobre información relevante al tema. En las sesiones, mediante el uso de distintos materiales impresos, digitales y audiovisuales, se			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

favorecerá el trabajo colaborativo, análisis de situaciones y la reflexión sobre acciones concretas para su implementación en el aula, Además, se promoverá un clima de confianza, colaboración, trabajo en equipo, tolerancia, respeto y responsabilidad.

Métodos y estrategias de evaluación:

Casos de estudio (Unidad I, II y IV)	30%
Reportes de lectura (Unidad I, III y IV)	25%
Casos Prácticos (Unidad II, III y V)	45%
	100%

Bibliografía:

Arias Marín, A. y J. M. Rodríguez (2015). *Conflicto, resistencia y derechos humanos*. México: Comisión Nacional de Derechos Humanos.

Capital, J. (2017). *Higher Status: The New Science of Success and Achievement* (English Edition). Ed. Lioncrest Publishing

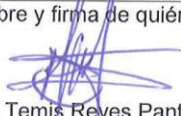
Kirberg, S. ((2016). *Gestión Estratégica del Capital Humano en el Siglo XXI*. Chile. Ed. Autores editores.

González, M. (2017). *Planeación e integración de los recursos humanos: Capital humano*. México. Ed. Grupo Editorial Patria.

Mayo, A. (2016). *Human Resources or Human Capital: Managing People as Assets*. Washington. Ed. Routledge

Segovia, M. (2016). *Capital Humano: Manual de Cambio: Potenciando El Capital Humano Desde Su Ergon..* Ed. Segovia & Associates LLC

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

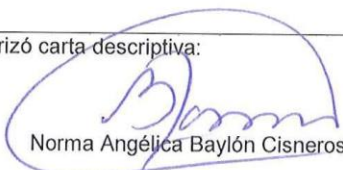


Alma Temis Reyes Pantoja



Saúl Méndez Hernández

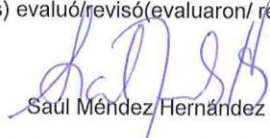
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:



Norma Angélica Baylón Cisneros

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:



Saúl Méndez Hernández

Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas

Datos de identificación			
Unidad Académica	Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa	Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.	Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	5
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Aportar conocimientos que permitan el proceso de adopción y ejecución de toma de decisiones sobre las políticas, estrategias, planes y acciones relacionadas, para realizar un diagnóstico que permita evaluar el estado que guarda una empresa.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Proporcionar herramientas administrativas necesarias que permitan analizar y evaluar de manera objetiva a una empresa, con la finalidad de generar observaciones y recomendaciones respecto a su estructura orgánica, operatividad, políticas, procedimientos, controles y manejo adecuado de sus recursos, aspectos a considerar en la toma de decisiones para el logro de objetivos organizacionales.		
Cobertura de la asignatura.	Proporcionar conceptos básicos de administración y de gestión al estudiante para que pueda conocer el proceso y las habilidades que permitan el diseño, diagnóstico e implementación de sistemas de control de las actividades de una empresa.		
Profundidad de la asignatura.	La asignatura proporciona el conocimiento de los sistemas de control que permita analizar y evaluar de manera objetiva a una empresa, con la finalidad de medir el logro de sus objetivos y mantener competitividad en el mercado en el que se encuentren posicionados.		
Temario Tentativo			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I. Auditoria Administrativa	Diferenciar. Antecedentes generales de la auditoria administrativa, presentar una visión global del proceso y las fases que lo integran.	1.1 Introducción a la auditoria administrativa. 1.2 Planeación de la Auditoria. 1.3 Ejecución de la Auditoria. 1.4 Informe de la Auditoria.	Estudio de caso. Ensayo académico que refleje la importancia de la auditoría administrativa con una visión global del proceso y las fases que lo integran.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>UNIDAD II. Evaluación Financiera</p>	<p>Describir antecedentes generales de la auditoría financiera, presentar una visión global del proceso y las fases que lo integran.</p>	<p>2.1 Introducción a la evaluación financiera. 2.2 La fase de Planeación. 2.3 La fase de ejecución. 2.4 La fase de informe en la auditoría. 2.5 La fase de control de la calidad y el seguimiento a la auditoría de gestión.</p>	<p>Analizar un caso de estudio de una empresa de alimentos y bebidas, donde se utilice un ejemplo real de evaluación financiera, que permita realizar observaciones y recomendaciones para así reconocer los alcances e identificar los beneficios de esta.</p>
<p>UNIDAD III. Métodos y Técnicas de evaluación de recursos humanos, financieros, producción y mercadotecnia.</p>	<p>Analizar las técnicas más utilizadas de gestión que permitan diagnosticar y evaluar la situación en que se encuentra la empresa.</p>	<p>3.1 Planeación Estratégica. 3.2 Administración basada en la relación con los clientes 3.3 Cuadro de Mando Integral. 3.4 Modelo de Costeo ABC. 3.5 Otras.</p>	<p>Cuadro comparativo de las diferentes técnicas de gestión, que permita conocer las ventajas y desventajas de cada una de ellas en su aplicación en una empresa para generar una mejora continua y ventaja competitiva dentro del mercado.</p>
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Elaboración de cuadros comparativos, lecturas y elaboración de reportes, análisis de estudio de casos y exposiciones de temas.</p>			
<p>Métodos y estrategias de evaluación: La evaluación de la unidad de aprendizaje consistirá en: Casos de estudio: (Unidad I y II) 50% Cuadro comparativo: (Unidad III) 25% Ensayo académico: (Unidad I) <u>25%</u> 100%</p>			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Bibliografía:

Franklin, F., & Benjamín, E. (2013). *Auditoría administrativa: Evaluación y diagnóstico empresarial* (3ra. Ed.). México: Pearson.

Mendivil, E. (2016). *Elementos de auditoría* (7a. Ed.). México: Cengage Learning.

Sánchez, G. (2015). *Auditoría de estados financieros* (3ra. Ed.). México: Pearson Educación.

Santillana, R. (2013). *Auditoría interna* (3ra. Ed.). México: Pearson Educación.

Stickney, C., Weil, R., y Schipper, K. (2012). *Contabilidad financiera: una introducción a conceptos, métodos y usos* (1ra.ed.). Argentina: Cengage Learning.

Villagra, J. (2016). *Indicadores de gestión: un enfoque práctico* (1ra. Ed.). México: Cengage Learning.

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: (normalmente el nombre del titular de la materia)


Alma Temis Reyes Pantoja


Andrés Antonio Luna Andrade


Eduardo Dueñas Santillán

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:


Norma Angélica Baylón Cisneros

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:
(normalmente pueden ser Cuerpos Académicos de la unidad académica y responsables de la CPI)


Saúl Méndez Hernández

Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Mercadotecnia Estratégica en Negocios de Alimentos y Bebidas

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Mercadotecnia Estratégica en Negocios de Alimentos y Bebidas	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	
Perfil de egreso del programa			
El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.			
Conocimiento:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. 			
Habilidades:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. 			
Valores:			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	La asignatura permite al estudiante la construcción de competencias en el análisis interno y externo de la empresa para el desarrollo de estrategias que permitan la integración de oferta gastronómica acorde a las condiciones de la demanda, la oferta y con ello cumplir los objetivos empresariales de rentabilidad y crecimiento.		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Las competencias desarrolladas por el estudiante en esta asignatura son coherentes con el abordaje de los desafíos planteados por las condiciones del negocio de alimentos y bebidas, asimismo contribuyen al desarrollo de sus capacidades de manejo de información, diseño e implementación de proyectos así como la creación de propuestas innovadoras desde el enfoque empresarial.		
Cobertura de la asignatura.	La asignatura cubre toda la metodología y técnicas involucradas en el desarrollo de estrategias desde el análisis de información hasta la propuesta de acciones estratégicas para el logro de los objetivos de mercado de la empresa de alimentos y bebidas.		
Profundidad de la asignatura.	La asignatura profundiza la construcción de competencias hasta la propuesta de acciones específicas y su evaluación y control en cada una de las etapas del desarrollo de estrategias para desembocar en la integración de un plan de mercadotecnia estratégica centrado en la propuesta innovadora de un producto o servicio gastronómico.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I La orientación de mercado	Identificar las implicaciones que el conocimiento del mercado tiene para el desarrollo estratégico de la empresa gastronómica.	1.1 Enfoque al consumidor 1.2 Construcción de lealtad 1.3 El impacto de la mercadotecnia en la rentabilidad de la empresa	Reporte de caso práctico que incluya la identificación de implicaciones organizacionales y de producto de la adopción de un enfoque orientado al mercado en una empresa gastronómica.

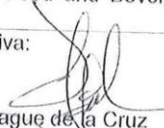
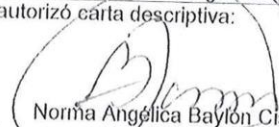
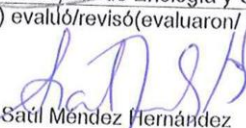
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Unidad II</p>	<p>Describir diferentes tendencias estratégicas en la industria de alimentos y bebidas como elementos de planeación estratégica.</p>	<p>2.1 Estandarización y diferenciación 2.2 El manejo del ambiente para la creación de experiencias 2.3 El proceso de compras y proveeduría estratégica 2.4 Periodismo, redes sociales e influencers y su impacto estratégico 2.5 Chefs, cocineros y el culto culinario 2.6 Esnobismo en la industria de restaurantes</p>	<p>Exposición en la que el estudiante establezca con claridad las principales tendencias y las justifique a través de un proceso de investigación exploratorio. El análisis de aplicará a una empresa seleccionada por él/la propio/a estudiante.</p>
<p>Unidad III Análisis de mercado</p>	<p>Analizar datos cualitativos y cuantitativos para identificar oportunidades de mercado en función de las fortalezas del negocio gastronómico</p>	<p>3.1 El mercado gastronómico 3.2 Análisis de la demanda 3.3 Segmentación de mercados 3.4 Análisis de competencia y mejores prácticas 3.5 Baja California y sus oportunidades en el sector gastronómico (Baja-med, cocina de la Baja, Artesanal, gourmet, uso de productos regionales y/o orgánicos :vid, olivo, vino, hortaliza, cítricos, entre otras)</p>	<p>Caso de estudio en el cual el estudiante aplica las diferentes herramientas para llegar a una descripción de las condiciones de mercado que enfrenta una empresa gastronómica para la cual desarrollará el producto integrador de aprendizaje de la asignatura.</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Unidad IV Estrategias de mercadotecnia</p>	<p>Proponer estrategias de mercadotecnia que aprovechen y aumenten las fortalezas del mercado en función de las oportunidades y amenazas que éste plantea.</p>	<p>4.1 Posicionamiento de producto 4.2 El precio orientado al mercado 4.3 Canales de distribución 4.4 Mercadotecnia electrónica 4.5 Comunicación integral de mercadotecnia 4.6 Atención al cliente</p>	<p>Caso práctico en el cual el estudiante expone los objetivos estratégicos a conseguir por la empresa gastronómica y las acciones necesarias para alcanzarlos en función de las oportunidades y amenazas identificadas en la evidencia anterior.</p>
<p>Unidad V Planeación estratégica</p>	<p>Integrar de forma coherente diferentes estrategias de marketing en un plan desplegable en tiempo y presupueste los montos necesarios para el eficaz cumplimiento de objetivos estratégicos.</p>	<p>5.1 Planeación estratégica 5.2 Estrategias ofensivas 5.3 Estrategias defensivas</p>	<p>Entrega de anteproyecto de plan de marketing en base a la evidencia anterior donde se exponga el despliegue en tiempo y recursos de las estrategias a llevar a cabo por la empresa gastronómica.</p>
<p>Unidad VI Control</p>	<p>Establecer mecanismos de control de las acciones estratégicas para verificar su cumplimiento así como las acciones correctivas pertinentes de mejora continua</p>	<p>5.1 La medición de resultados 5.2 Resultados comerciales 5.3 Resultados financieros 5.4 Mejora continua</p>	<p>Caso práctico donde el estudiante establezca dimensiones e indicadores así como las respectivas metas de las acciones estratégicas planteadas en la unidad anterior.</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Estrategias de aprendizaje utilizadas:	
Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, aprendizaje basado en problemas	
Métodos y estrategias de evaluación:	
Caso práctico (Unidad I, IV y VI)	35%
Exposición (Unidad II)	15%
Caso de estudio (Unidad III)	20%
Anteproyecto (Unidad V)	30%
	100%
Bibliografía:	
Aaker, D. (2017). Strategic Market Management (11a. ed.). Wiley.	
Chernev, A., & Kotler, P. (2014). Strategic Marketing Management (8a. ed.). EE.UU.: Cerebellum Press.	
Cravens, D., & Piercy, N. (2012). Strategic Marketing (10a. ed.). EE.UU.: McGraw Hill Education. [clásico]	
Kotler, P., Armstrong, G. (2013). Fundamentos de Marketing. 11 edición. México: Pearson	
Kotler, P. y Keller, K. L. (2006). Dirección de Marketing (12ª ed.). México: Prentice Hall.	
West, D., Ford, J., & Ibrahim, E. (2015). Strategic Marketing: Creating Competitive Advantage (3a. ed.). R.U.: Oxford University Press.	
Wood, R. C. (2018). Strategic Questions in Food and Beverage Management (2a. ed.). R.U.: Routledge.	
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
 José Trinidad Olague de la Cruz	
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
 Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía	
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
 Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Gestión Financiera en Negocios de Alimentos y Bebidas

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Gestión Financiera en Negocios de Alimentos y Bebidas		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	0	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	0	5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		Proporcionar una visión general que propicie el conocimiento integral de las funciones principales del Gestor Financiero.		

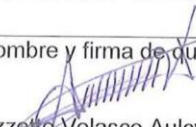

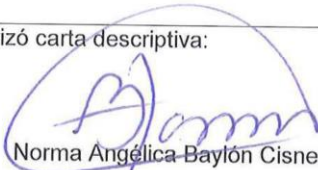

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Herramientas y técnicas financieras que permitan la formulación de estrategias para la gestión empresarial.		
Cobertura de la asignatura.	Considerar la importancia de las funciones del gestor financiero en la optimización de recursos y toma de decisiones empresariales, proponiendo y evaluando de manera ética y profesional las estrategias financieras para el logro de objetivos.		
Profundidad de la asignatura.	Analizar a profundidad las funciones principales del gestor financiero en el mercado cambiante por los retos de la competitividad global.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Introducción a la Gestión Financiera.	Definir aspectos teóricos de la gestión financiera y describirá un panorama general de la función.	1.1 Gestión financiera. 1.2 Finanzas y Empresas. 1.3 Mercado Financiero.	Mapa conceptual que incluya la terminología básica de finanzas empresariales y la importancia y diferencias entre los estados financieros básicos.
UNIDAD II. Análisis Financiero.	Aplicar diferentes procedimientos para realizar el análisis financiero de los estados financieros de una empresa.	2.1 Análisis e Interpretación de Estados Financieros. 2.2 Análisis e Interpretación de las Principales Razones Financieras.	Ejercicios y casos prácticos de cada procedimiento e interpretación de la información obtenida.
UNIDAD III. Fuentes de Financiamiento.	Diferenciar alternativas relacionadas con las fuentes de financiamiento disponibles para la operación óptima empresarial.	3.1 Análisis de necesidades de financiamiento. 3.2 Fuentes de financiamiento. 3.3 Costo de financiamiento. 3.4 Preparación de un plan de financiamiento.	Casos prácticos de las alternativas de financiamiento. Elaboración de un plan de financiamiento.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

UNIDAD IV. Financiamiento de Proyectos.	Determinar las fases de un proyecto y su financiamiento.	4.1 Fases del proyecto. 4.2 Financiamiento de proyecto. 4.3 Presupuesto de proyecto.	Presupuesto de proyecto financiado.
UNIDAD V. Temas actuales de la Gestión Financiera.	Analizar temáticas de relevancia a nivel internacional y nacional.	5.1. Temas actuales relevantes de la gestión financiera nacional e internacional.	Ensayo sobre los temas abordados.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposición del maestro Exposición de los alumnos sobre temas previamente investigados Trabajos de Investigación, Resolución de casos prácticos, Ensayos Audiovisuales sobre los temas			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Mapa conceptual (Unidad I)		10%	
Ejercicios (Unidad II)		15%	
Ensayo académico (Unidad V)		10%	
Resolución de casos prácticos (Unidad II y III)		25%	
Plan de financiamiento (Unidad III)		15%	
Presupuesto de proyecto (Unidad IV)		<u>25%</u>	
		100%	
Bibliografía:			
Block, S. y Hirt, G. (2013). <i>Fundamentos de administración financiera (14a. ed.)</i> . McGraw-Hill Interamericana. ISBN. 978-60-71509-27-7. [clásica]			
Madróño, M. (2016). <i>Administración financiera del circulante</i> . Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C. ISBN. 978-607-8463-07-7.			
Morales, A., Morales, J. y Alcocer, F. (2014). <i>Administración Financiera</i> . Grupo Editorial Patria, S.A. de C.V. ISBN. 978-607-438-859-6.			
Ortiz, J. (2013). <i>Gestión Financiera</i> . Editex. ISBN. 978-84-9003-788-1.[clásica]			
Pérez-Carballo, J. (2015). <i>La gestión financiera de la empresa</i> . Esic. ISBN. 978-84-15986-68-3.			
Revista IMEF. Editada por el <i>Instituto Mexicano de Ejecutivos de Finanzas, A.C.</i>			
Ruiz, Gil, Galán y Garrido. (2014). <i>Complementos de gestión financiera</i> . Síntesis. ISBN. 978-84-99588-65-0.			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:</p> <p> Lizzette Velasco Aulcy</p> <p> Saúl Méndez Hernández</p>
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:</p> <p> Norma Angélica Baylón Cisneros. Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía.</p>
<p>Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:</p> <p> Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas

Datos de identificación			
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía	
Programa		Maestría en Gastronomía	
Nombre de la asignatura.		Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas	
Horas teoría	1	Horas laboratorio	Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo	5
Perfil de egreso del programa			
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 			
Definiciones generales de la asignatura			
Aportación de esta	Proporciona al estudiante elementos para la toma de decisiones en		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

materia al perfil de egreso del estudiante.	una organización basados en los principios de calidad para la mejora de las organizaciones, desarrollo de productos y en la prestación de servicios.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Las competencias desarrolladas por el estudiante en esta asignatura son coherentes con el abordaje de los desafíos planteados por las condiciones del negocio de alimentos y bebidas, asimismo contribuyen al desarrollo de sus capacidades de manejo de información, diseño e implementación de proyectos así como la creación de propuestas innovadoras desde el enfoque empresarial.		
Cobertura de la asignatura.	La asignatura cubre toda la metodología y técnicas involucradas en el desarrollo de estrategias desde el análisis de información hasta la propuesta de acciones estratégicas para el logro de los objetivos de mejora de la calidad de la empresa de alimentos y bebidas.		
Profundidad de la asignatura.	La asignatura profundiza en la diseño de estrategias de mejora continua integradas a una propuesta de solución a problemáticas de calidad en los negocios de alimentos y bebida.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Los sistemas de calidad en las organizaciones	Identificar principios de calidad y su importancia en la empresa gastronómica.	1.1 La calidad en las organizaciones. 1.2 Sistemas de Calidad: Kaisen, Calidad en el Servicio, ISO 9000, Modelo EFQM, Modelo Nacional de Calidad y Competitividad. 1.3 Tendencias en los sistemas de calidad	Ensayo y exposición
UNIDAD II. La calidad en el servicio en negocios de alimentos y bebidas	Determina calidad en los servicios de atención al cliente en el sector gastronómico y de servicios.	2.1 Valor al cliente. 2.2 Naturaleza del servicio y la calidad. 2.3 Técnicas para medir el valor al cliente 2.4- Calidad total en las	Caso práctico donde el estudiante identifica el impacto de la percepción de calidad por parte de los clientes en un negocio de alimentos y bebidas; y presenta una propuesta de

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

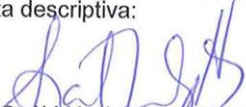
		empresas de servicio.	solución.
UNIDAD III. La calidad en la operación de áreas de producción de negocios de alimentos y bebidas	Distinguir calidad en la operación de las áreas de producción de empresas de alimentos gastronómicas.	3.1 La calidad en la operación de cocinas. 3.2- El distintivo H como referente de calidad	Caso práctico donde el estudiante evalúa la calidad en las áreas de producción de un negocio de alimentos y bebidas; y presenta una propuesta de solución.
UNIDAD IV. La gestión de la calidad en los negocios de alimentos y bebidas	Analizar calidad en la gestión de las áreas de producción de empresas de alimentos gastronómicas.	4.1 La calidad en las etapas del proceso administrativo. 4.2- La calidad en las funciones de la administración.	Caso práctico donde el estudiante evalúa los estándares de calidad en las empresas buscando satisfacer las expectativas de los clientes y cumplir con los objetivos del aseguramiento de la calidad.
UNIDAD V. La implementación de Sistemas de Calidad en las organizaciones.	Diseñar una propuesta de Sistema de Calidad para una empresa gastronómica.	5.1 Identificación de procesos y requerimientos de calidad en la empresa. 5.2 Controles de calidad en los procesos de la empresa 5.3- Mejora de calidad en los procesos de la empresa.	Proyecto de implementación de un sistema de calidad para una empresa gastronómica.
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, investigación bibliográfica, aprendizaje basado en problemas y casos de estudio.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Ensayo y tareas		10%	
Participaciones y exposición		10%	
Casos prácticos (Unidad II, III y IV)		45%	
Proyecto (Unidad V)		35%	
		100%	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Bibliografía:

- Bolton, A. (2016). *Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria*. Ed. RGS Libros.
- Cantú, J. (2011). *Desarrollo de una cultura de calidad (4a. ed.)* Ed. McGraw-Hill Interamericana.
Disponible en:
<https://libcon.rec.uabc.mx:4431/lib/uabcsp/reader.action?ppg=9&docID=3214886&tm=1521929449619>
- Evans, Lindsay y Aeciniega. (2015). *Administración y control de la calidad (9a. ed.)* Editorial: CENGAGE Learning. Disponible en:
<https://libcon.rec.uabc.mx:4431/lib/uabccengagesp/reader.action?ppg=756&docID=3430530&tm=1521923658920>
- Ferrandis-García, G. (2014). *Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria*. México: Síntesis
- Gutiérrez, H. (2014). *Calidad y productividad (4a. ed.)* Ed. McGraw-Hill Interamericana,
Disponible en:
<https://libcon.rec.uabc.mx:4431/lib/uabcsp/reader.action?ppg=9&docID=3217748&tm=1521929541632>
- Hitt, Ireland y Hoskisson. (2015). *Administración estratégica: competitividad y globalización: conceptos y casos (11a. ed.)*. Ed. CENGAGE Learning. Disponible en:
<https://libcon.rec.uabc.mx:4431/lib/uabccengagesp/reader.action?ppg=551&docID=3430409&tm=1521924833964>
- Ibáñez Pérez, R. (2011). *Diagnóstico de la Calidad y Competitividad del Sector Turístico en México*. Cuadernos de Turismo, (28).
- Puig-Durán, J. (2014). *Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración*. Editorial Díaz Santos. Madrid España.


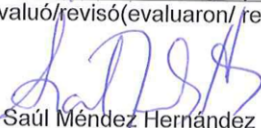
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:


Saul Méndez Hernández


Alma Temis Reyes Pantoja


Norma Angélica Baylón Cisneros

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:  Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:  Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Cultura y Desarrollo organizacional

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Cultura y Desarrollo Organizacional		
Horas teoría	1	Horas Laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p>				
Conocimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Valoración de proyectos del sector público, privado y social para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Aplicación de las propiedades de los alimentos en la gastronomía para la solución de problemáticas de salud en el sector público, privado y social. ✓ Diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. 				
Habilidades:				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. 				
Valores:				
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Aportar conocimientos que permitan la solución de problemas generados por la cultura propia de la organización, con la finalidad de procurar el desarrollo del recurso humano para la resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía).			
Descripción de la	Presenta al estudiante los elementos que conforman la cultura			

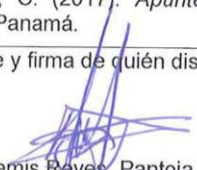
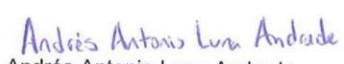
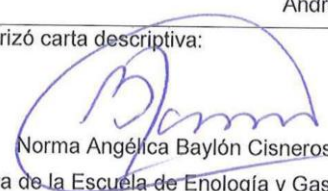
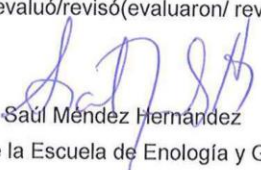
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	organizacional y el desarrollo que deberá considerar la empresa para lograr el máximo aprovechamiento de los recursos, considerando las características propias, necesidades y metas de la organización.		
Cobertura de la asignatura.	El estudiante examinará los elementos de la cultura organizacional analizando la información de la organización y el impacto que ejerce en los resultados organizacionales. De igual forma, el estudiante analizará y planteará las estrategias para el desarrollo de la organización enfocado al logro de los objetivos.		
Profundidad de la asignatura.	Identificar y analizar los elementos de la cultura organizacional, considerando los antecedentes de la organización, estructura y objetivos planteados con la finalidad de identificar áreas de oportunidad, para fomentar el sentido crítico y propositivo en el estudiante sobre la cultura y el desarrollo del sector gastronómico.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. La cultura organizacional	Identificar los elementos de la cultura organizacional en cada nivel, funciones y la importancia de la cultura en la organización.	1.1 Elementos de la cultura organizacional. 1.2 La cultura en los diferentes niveles de la organización 1.3 Funciones de la cultura organizacional 1.4 Importancia de la cultura organizacional en el logro de objetivos. 1.5 Tipos de cultura organizacional.	Casos de estudio. Reporte de lectura.
UNIDAD II. Cambios en la cultura organizacional.	Reconocer los cambios que se generan en la cultura organizacional de la empresa impulsados por la innovación tecnológica, los valores y el sector.	2.1 La innovación tecnológica como detonador de cambio 2.2 Los valores compartidos e integrados 2.3 Impacto de la cultura del sector en la organización.	Casos de estudio. Reporte de lectura
UNIDAD III. Desarrollo organizacional.	Generar un diagnóstico del desarrollo organizacional en la empresa, a través del diagnóstico del	3.1 Diagnóstico del recurso humano en la organización. 3.2 Enfoques para la gestión del desempeño. 3.3 Planeación estratégica de la	Casos de estudio. Reportes de lecturas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	recurso humano, gestión del desempeño, la planeación estratégica de la empresa y el perfil de cada empleado.	empresa. 3.4 Plan del empleado en la organización	
UNIDAD IV Herramientas para el desarrollo organizacional	Diferenciar herramientas útiles para el desarrollo organizacional.	4.1 Trabajo en equipo. 4.2 Motivación y liderazgo. 4.3 Negociación. 4.4 La responsabilidad social.	Casos de estudio. Reportes de lecturas.
UNIDAD V. La cultura y el desarrollo organizacional como ventaja competitiva.	Analizar la cultura y el desarrollo organizacional como ventaja competitiva tomando en cuenta las tendencias evaluando las oportunidades y consecuencias que representan para la empresa.	5.1 Inclusión: preparación, implementación y beneficios. 5.2 Tendencias en la cultura organizacional: oportunidades y consecuencias.	Ensayo académico sustentado en fuentes confiables que soporten las ideas expuestas.
Estrategias de aprendizaje utilizadas:			
Se impartirá en la modalidad de curso presencial con la presentación de trabajos a manera de taller por parte de los estudiantes, quienes serán participantes activos en el desarrollo de los contenidos de la clase y en la construcción de su conocimiento. Por su parte, el instructor, cuyo rol será el de facilitador y asesor, hará uso de estrategias significativas y presentaciones, y dirigirá lecturas comentadas sobre información relevante al tema.			
En las sesiones, mediante el uso de distintos materiales impresos, digitales y audiovisuales, se favorecerá el trabajo colaborativo, análisis de situaciones y la reflexión sobre acciones concretas para su implementación en el aula. Además, se promoverá un clima de confianza, colaboración, trabajo en equipo, tolerancia, respeto y responsabilidad.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Solución de casos de estudio proporcionados por el docente (Unidad I, II, III, IV)			30%
Reportes de lectura (Unidad I, II, III, IV)			25%
Ensayo académico: (Unidad V)			45%
			100%
Bibliografía:			
Achor, S. (2018) <i>Big Potential: How Transforming the Pursuit of Success Raises Our Achievement, Happiness, and Well-Being</i> . Crown Publishing Group, New York.			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>Brendan M. (2017). <i>How to Make Your Company a Recognized Sustainability Champion (DoShorts)</i>. Ed. Routledge. New York.</p> <p>Corner, Kane y Owen. (2014). <i>Behaviour Change for Sustainability (DoShorts)</i>. Ed. Routledge.</p> <p>Furnham y Treglown (2018) <i>Disenchantment: Managing Motivation and Demotivation at Work</i>. Ed. Bloomsbury Publishing PLC. New York</p> <p>Leddin y Moon, (2018). <i>Building A Winning Culture In Government: A Blueprint for Delivering Success in the Public Sector</i>. Ed. Mango. New York.</p> <p>Mercurio, Z. (2017) <i>The Invisible Leader: Transform Your Life, Work, and Organization With the Power of Authentic Purpose</i>. Ed. Advange, New York.</p> <p>Martins, N. (2017) <i>Organisational Diagnosis: Tools and Applications for Researchers and Practitioners</i> Ed. South Africa</p> <p>Pérez, R. (2016). <i>DO al rescate: Estrategias de Desarrollo Organizacional</i>. México.</p> <p>Rayner, T. (2018). <i>Hacker Culture and the New Rules of Innovation</i>. Ed. Routledge. New York.</p> <p>Wynter, C. (2017). <i>Apuntes de Desarrollo Organizacional: Volumen 1</i>. Ed. Fuga Editor. Panamá.</p>	
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
 Alma Temis Reyes Pantoja	 Andrés Antonio Luna Andrade
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
 Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía	
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
 Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Optativas de la línea Alimentación Saludable
Composición y Propiedades de los Alimentos

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Composición y Propiedades de los Alimentos		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	3	Créditos Totales
Horas taller		Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta		Analizar los aspectos fundamentales y conceptos básicos de la		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

materia al perfil de egreso del estudiante.	química de alimentos y sus propiedades, para resolver los problemas que se afrontan en la conservación, procesamiento, envasado, transporte y almacenamiento de los productos alimenticios.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Esta asignatura está orientada a la comprensión y aplicación de las interacciones físicas y químicas entre los componentes de los alimentos y los mecanismos de alteración de los mismos.		
Cobertura de la asignatura.	Composición química de los alimentos		
Profundidad de la asignatura.	Análisis y aplicación de los componentes químicos y su interacción con las propiedades de los alimentos.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. El agua como componente de los alimentos.	Predecir la estabilidad del agua en los alimentos con respecto a sus propiedades físicas, la velocidad de las reacciones de deterioro y el crecimiento microbiano, influenciando la vida de anaquel, el color, olor, sabor y consistencia de los mismos	1.1 Contenido de agua y su importancia en los alimentos 1.2 Termodinámica de agua en alimentos 1.3 Efecto de la actividad de agua sobre las características y estabilidad de los alimentos	Reporte de práctica de laboratorio.
UNIDAD II. Hidratos de carbono y su interacción en los alimentos	Analizar las principales propiedades de los hidratos de carbono, a través de la experimentación con diferentes tipos de ellos, relacionando sus propiedades fisicoquímicas	2.1. Propiedades químicas de los hidratos de carbono 2.2. Obtención de hidratos de carbono puros a partir de alimentos 2.3. Propiedades funcionales de los hidratos de carbono 2.4. Propiedades	Reporte de práctica de laboratorio.

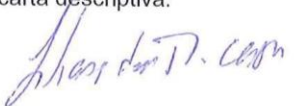


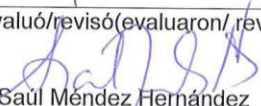
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		funcionales de polisacáridos de reserva: almidón, inulinas etc.	
UNIDAD III. Modificaciones de los glúcidos de interés alimentario	Realizar experimentalmente las diferentes reacciones químicas donde los hidratos de carbono influyen en el proceso de transformación de los alimentos	3.1. Reacciones de oscurecimiento enzimático 3.2. Uso industrial de los hidratos de carbono y derivados 3.3. Almidones modificados	Reporte de práctica de laboratorio. Examen teórico
UNIDAD IV.. Proteínas	Explicar las modificaciones que sufren las proteínas en el procesamiento de alimentos.	4.1. Propiedades funcionales de las proteínas 4.2. Desnaturalización de proteínas 4.3. Modificaciones de las propiedades funcionales de las proteínas 4.4. Obtención de proteínas puras a partir de alimentos	Reporte de práctica de laboratorio. Presentación oral
UNIDAD IV. Lípidos	Analizar la funcionalidad de los lípidos en los alimentos.	5.1. Propiedades funcionales de los lípidos 5.2. Ácidos grasos esenciales y no esenciales 5.3. Modificaciones de aceites y grasas 5.3.1. Cinética de la oxidación de lípidos 5.4. Deterioro de lípidos.	Reporte de práctica de laboratorio.
UNIDAD V Aditivos	Examinar distintos tipos de aditivos alimentarios para su aplicación en la	6.1 Clasificación de aditivo alimentario.	Reporte de práctica de laboratorio.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

alimentarios	industria.	6.2 Propiedades funcionales de las vitaminas y minerales. 6.3 Organismos reguladores y legislación de los aditivos 6.4 Numeración internacional de los aditivos alimentarios.	Presentación oral Examen teórico
Estrategias de aprendizaje utilizadas:			
Exposiciones orales, investigación bibliográfica, discusiones grupales, aportaciones mediante al participación activa.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Criterios de evaluación			
Presentación oral (Unidad 4 y 6).....30%			
2 evaluaciones parciales (Unidades 3 y 6)40%			
6 Reportes de prácticas (Unidad 1, 2, 3, 4, 5, 6).....30%			
Actividades en salón de clases, Realizar en tiempo y forma, Cuidar el orden, la ortografía y limpieza			
Realizar las correcciones pertinentes, Actividades extra-clase			
Bibliografía:			
Badui, S. (2013). Química de los alimentos. Pearson, 5ta edición.			
Campbell-Platt G. (2016). Ciencia y tecnología de los alimentos. Acribia Editorial. 1ra edición. España. 568 p.			
COFEPRIS. Aditivos Alimentarios (No publicados en el D.O.F.) (2017). Recuperado 23 de noviembre del 2017 en: https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/aditivos-alimentarios-no-publicados-en-el-dof			
Consejo Argentino sobre Seguridad de Alimentos y Nutrición. (2018). InfoAlimentos. Disponible en: http://www.infoalimentos.org.ar/			
De la Mora López María Luisa. (2014). Manual de Prácticas de Análisis bromatológicos. 1ra edición. McGraw-Hill. 85p			
Elsevier. (2018). ScienceDirect. Disponible en: www.sciencedirect.com			
Kirk, R.S., Sawyer, R y Egan, H. (2011). Composición y análisis químico de los alimentos de			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Pearson. 2da Edición, Continental. México. [CLÁSICO]
Robinson, D. (1991). Bioquímica y Valor Nutritivo De Los Alimentos. Acribia [CLÁSICO]
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:  Liliana Del Rocío Castro López
 Laura Beatriz Chanes Miranda
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:  Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:  Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Gastronomía Nutricional

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Gastronomía Nutricional		
Horas teoría	1	Horas laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		Aplicación de las propiedades de los alimentos y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de productos saludables.		
Descripción de la orientación de la		Que el estudiante conozca los fundamentos nutricionales y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de alimentos y/o		



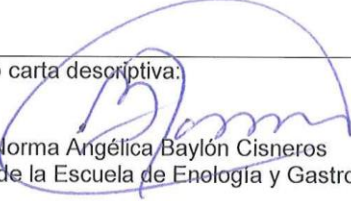
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	productos con la finalidad de ser utilizados como adyuvantes de una vida saludable.		
Cobertura de la asignatura.	Conocimiento y experimentación en laboratorios gastronómicos para el desarrollo de alimentos o productos saludables.		
Profundidad de la asignatura.	Análisis y aplicación del conocimiento para el desarrollo de productos saludables.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Fundamentos nutricionales en alimentos o productos saludables	Comprender y aplicar los principios de la nutrición para la elaboración de alimentos o productos saludables.	1.1. Dietas 1.2. Composición nutricional de los alimentos 1.3. Guías alimentarias	Exposición de caso práctico Trabajos escritos
UNIDAD II Técnicas culinarias saludables	Aplicar técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia para la selección, preparación y servicio de alimentos o productos saludables	2.1. Factores que influyen en la selección de alimentos 2.2. Aplicación de métodos de cocción y técnicas culinarias saludables 2.2.1. Desayunos 2.2.2. Comida 2.2.3. Cena 2.2.4. Colaciones	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio Trabajos escritos
UNIDAD III. Aplicación de los nutrimentos en la elaboración de alimentos y/o productos saludables	Elaborar una propuesta gastronómica saludable para optimizar los diferentes nutrimentos.	3.1. Hidratos de carbono en cocina saludable 3.1.1. Azúcares 3.1.2. Almidones 3.1.3. Fibra 3.1.4. Sustitutos 3.2. Proteínas en cocina saludable 3.2.1. Proteínas	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio Trabajos escritos

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

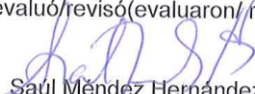
		<p>animales</p> <p>3.2.2. Proteínas vegetales</p> <p>3.3. Lípidos en cocina saludable</p> <p>3.3.1. Grasas</p> <p>3.3.2. Aceites</p> <p>3.3.3. Sustitutos</p> <p>3.4. Vitaminas y minerales en cocina saludable</p> <p>3.4.1. Fitonutrientes</p> <p>3.4.2. Alimentos funcionales</p> <p>3.4.3. Nutraceuticos</p>	
<p>UNIDAD IV Alimentación en etapas de vida</p>	<p>Conocer los fundamentos de la alimentación de diferentes etapas de la vida, para posteriormente aplicar los conocimientos en el diseño de platillos saludables y de aceptación por los comensales.</p>	<p>4.1 Alimentación en preescolar y escolar</p> <p>4.1.1 características de la alimentación.</p> <p>4.1.2 preparación de platillos saludables.</p> <p>4.2 Alimentación en adolescente</p> <p>4.2.1 características de la alimentación.</p> <p>4.2.2 preparación de platillos saludables.</p> <p>4.3 Alimentación en la edad adulta</p> <p>4.3.1 características de la alimentación.</p> <p>4.3.2 preparación de platillos saludables.</p> <p>4.4 Alimentación en adulto mayor</p> <p>4.4.1 características de la alimentación.</p>	<p>Exposición de caso práctico</p> <p>Rúbricas de laboratorio</p> <p>Trabajos escritos</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	4.4.2 preparación de platillos saludables.	
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones, investigación bibliográfica, discusiones grupales, aportaciones mediante la participación activa, desarrollo de habilidades culinarias en laboratorio gastronómico y de bioquímica, aplicación de los conocimientos en la elaboración de alimentos o productos saludables.</p>		
<p>Métodos y estrategias de evaluación: Exposiciones de caso práctico (Unidad 1, 2, 3, 4): 20% Trabajos escritos (Unidad 1, 2, 3, 4): 20% Alimentos o productos obtenidos de los talleres (rúbricas de laboratorio) (Unidad 1, 2, 3): 30% Proyecto final (Unidad 1, 2, 3, 4): 30%</p>		
<p>Bibliografía: Chávez, A., Ledesma, J., Mendoza, E. (2013). <i>Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz"</i>. 3ª edición. México: McGrawHill Drummond, K and Breferre, L. (2013). <i>Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals</i>. 8th edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Marcus, J. (2013). <i>Culinary Nutrition. The Science and Practice of Healthy Cooking</i>. 1st edition. Academic Press. 2013. Pérez, A., Palacios, B, Castro, A., Flores, I. (2014). <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i>. 4ª edición. Fomento de Nutrición y Salud, A.C.. México Pérez, A., García, M. (2014). <i>Dietas normales y terapéuticas</i>. 6ta edición. McGrawHill. 2014. México Torre, M. (2012). <i>La ciencia de los alimentos. Lo que hay detrás de las recetas</i>. 1ra edición. México: Trillas.</p>		
<p>Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:</p> <p align="center"> María de las Cruces Souto Gallardo</p> <p align="center"> Cynthia De Lira García</p>		
<p>Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:</p> <p align="center"> Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía</p>		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:



Saúl Méndez Hernández
Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Gastronomía Terapéutica

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Gastronomía Terapéutica		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	3	Créditos Totales
Horas taller		Horas prácticas de campo		
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al	Aplicación de los alimentos como coadyuvantes para la prevención			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

perfil de egreso del estudiante.	y tratamiento de enfermedades.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Aplicación de las propiedades de los alimentos y técnicas culinarias en la preparación, innovación y desarrollo de productos saludables para la prevención y tratamiento de enfermedades.		
Cobertura de la asignatura.	Experimentación en laboratorios gastronómicos para el desarrollo de alimentos o productos saludables para la prevención y tratamiento de enfermedades.		
Profundidad de la asignatura.	Análisis y aplicación del conocimiento para el desarrollo de productos saludables para la prevención y tratamiento de enfermedades.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Gastronomía y enfermedad	Demostrar propuestas gastronómicas para prevención y control de enfermedades crónico degenerativas	1.1 Sobrepeso y obesidad 1.2. Enfermedades cardiovasculares 1.3. Diabetes mellitus 1.4 Tratamiento nutricional 1.5 Técnicas culinaria y preparación de platillos	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio
UNIDAD II. Cáncer	Identificar transformaciones culinarias atendiendo prevención y control de enfermedades con cáncer, así como el incremento del nivel de calidad de vida del	2.1 Características de la enfermedad y tipos de cáncer 2.2 Tratamiento nutricional 2.3 Técnicas culinaria y preparación de	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio

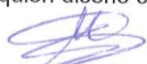

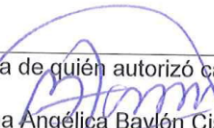
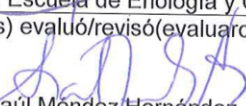
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	comensal	platos	
UNIDAD III. Enfermedades digestivas	Fomentar practicas gastronómicas que ayuden a la prevención y control de enfermedades del sistema digestivo, así como el incremento del nivel de calidad de vida del comensal	3.1 Esofagitis 3.1 Gastritis y colitis 3.2 Reflujo Gastroesofágico. 3.3 Enfermedad celíaca o celiacía 3.4 Enfermedad de Crohn 3.4 Tratamiento nutricional 3.5 Técnicas culinaria y preparación de platos	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio
UNIDAD IV Enfermedades autoinmunes	Operar estrategias alimentarias vigilando prevención y control de enfermedades autoinmunes, así como el incremento del nivel de calidad de vida del comensal	4.1 Características de las enfermedades autoinmunes 4.2 Tratamiento nutricional 4.3 Técnicas culinaria y preparación de platos	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio
UNIDAD V. Intolerancia a compuestos de los alimentos	Realizar propuestas para control de intolerancias y alergias alimentarias, para ofrecer alternativa saludables al comensal	5.1 Intolerancia al gluten 5.2 Intolerancia a la lactosa 5.3 Alergias alimentarias 5.4 Tratamiento nutricional 5.4 Técnicas culinaria y preparación de platos	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio
UNIDAD VI. Enfermedades de la tiroides	Ejecutar diseños culinarios para prevención y control de enfermedades tiroideas, así como el incremento	6.1 Hipertiroidismo 6.2 Hipotiroidismo 6.3 Otras 6.4 Tratamiento	Exposición de caso práctico Rúbricas de laboratorio

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	del nivel de calidad de vida del comensal	nutricional 6.5 Técnicas culinaria y preparación de platillos	Proyecto final
Estrategias de aprendizaje utilizadas:			
Exposiciones, investigación bibliográfica, discusiones grupales, aportaciones mediante la participación activa, desarrollo de habilidades culinarias en laboratorio gastronómico y de bioquímica, aplicación de los conocimientos en la elaboración de alimentos o productos saludables.			
Métodos y estrategias de evaluación:			
Exposiciones de caso práctico (Unidad 1, 2, 3, 4, 5, 6): 20%			
Trabajos escritos (Unidad 1, 2, 3, 4, 5, 6): 20%			
Alimentos o productos obtenidos de los talleres (rúbricas de laboratorio) (Unidad 1, 2, 3, 4, 5, 6): 30%			
Proyecto final (Unidad 1, 2, 3, 4, 5, 6): 30%			
Bibliografía:			
Chávez, A., Ledesma, J., Mendoza, E. (2013). <i>Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz"</i> . 3ª edición. México: McGrawHill			
Drummond, K and Breferre, L. (2013). <i>Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals</i> . 8th edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.			
Marcus, J. (2013). <i>Culinary Nutrition. The Science and Practice of Healthy Cooking</i> . 1st edition. Academic Press. 2013.			
Pérez, A., Palacios, B, Castro, A., Flores, I. (2014). <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i> . 4ª edición. Fomento de Nutrición y Salud, A.C.. México			
Pérez, A., García, M. (2014). <i>Dietas normales y terapéuticas</i> . 6ta edición. McGrawHill. 2014. México			
Torre, M. (2012). <i>La ciencia de los alimentos. Lo que hay detrás de las recetas</i> . 1ra edición. México: Trillas.			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:  María de las Cruces Souto Gallardo
Cynthia De Lira García 
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:  Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:  Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Cultura, Alimentación y Sociedad

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Cultura, Alimentación y Sociedad		
Horas teoría	1	Horas laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		El estudiante identificará cómo inciden ciertos elementos políticos, económicos y socioculturales en los procesos y fenómenos alimentarios de su entorno, a nivel global, regional y local para comprender las problemáticas o los retos a los que se enfrenta en su		



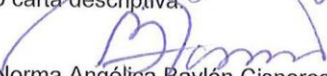
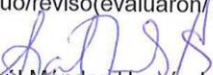
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	ejercicio profesional.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Debido a la amplitud de los temas sobre alimentación, cultura y sociedad, las temáticas se enfocarán hacia el ámbito alimentario, el campo gastronómico, específicamente y hacia sus diversas dimensiones como mercados gastronómicos, políticas públicas sobre sistemas alimentarios, así como la gestión en programas de salud y alimentación.		
Cobertura de la asignatura.	Contexto alimentario a nivel global, regional y local y cómo éste atañe a los objetos, problemáticas de estudios o los retos que el estudiante ha planteado para el desarrollo de su proyecto terminal.		
Profundidad de la asignatura.	El estudiante analizará las bases teóricas y políticas públicas de la alimentación para diseñar proyectos que atiendan a la realidad del campo gastronómico, problemáticas y retos.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Globalización y alimentación	Identificar las transformaciones sustantivas de la alimentación a través de la globalización con la finalidad de atender y comprender los comportamientos actuales y problemáticas nutricionales.	1.1 Globalización 1.1.1 Globalización alimentaria (local y translocal) 1.1.2 Transformaciones alimentarias (global-local y translocal) 1.1.3 Transformaciones alimentarias y su incidencia en la salud. 1.1.4 Aspectos socioculturales de la nutrición.	Exposiciones por equipo Ensayo de los efectos de la globalización en la alimentación.
UNIDAD II. Alimentación y desarrollo: desde el enfoque socioeconómico y cultural.	Analizar la perspectiva del sistema alimentario bajo la aplicación de una metodología científica para dar respuestas a las problemáticas alimentarias actuales y su papel en las distintas sociedades.	2.1 Contexto institucional dentro de las dinámicas alimentarias. 2.2 Disponibilidad y acceso al alimento en contextos regionales y locales (productos y/o orgánicos :vid, olivo, vino, hortaliza, cítricos, entre otras)	Exposiciones por equipo Visita al sector y reporte de campo

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>UNIDAD III. Desarrollo de estrategias alimentarias para el sector gastronómico (campo de acción y perspectiva multidisciplinarias)</p>	<p>Aplicar estrategias alimentarias a través de las políticas públicas vigentes para fortalecer la relación producción-consumo.</p>	<p>3.1 Mercados gastronómicos y desarrollo regional. 3.2 Políticas públicas sobre los sistemas alimentarios (alimentación). 3.3 Gestión de programas de salud y educación sobre alimentación.</p>	<p>Trabajo final que vincule la teoría vista en clase con las problemáticas del sector.</p>										
<p>Estrategias de aprendizaje utilizadas: Mediante el apoyo de medios audiovisuales, análisis de lecturas, mesas de debate, lluvia de ideas, grupos focales y exposiciones de los alumnos, donde se busca aplicar la bases teóricas en la práctica al sector gastronómico por medio de una visión multidisciplinaria, contemplando los procesos que se entretujan y constituyen los retos de la alimentación, sociedad y cultura. Contemplando la estructura económica, comportamiento del sector y actividades.</p>													
<p>Métodos y estrategias de evaluación:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Exposición por equipo</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>Ensayo</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>Reporte de campo</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo final obligatorio</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> </table>				Exposición por equipo	20%	Ensayo	20%	Reporte de campo	20%	Trabajo final obligatorio	40%	Total	100
Exposición por equipo	20%												
Ensayo	20%												
Reporte de campo	20%												
Trabajo final obligatorio	40%												
Total	100												
<p>Bibliografía:</p> <p>Appadurai, A. (2001) <i>La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización</i>. Montevideo: Trilce – FCE. [CLÁSICO]</p> <p>Ayora Díaz, S.I. (2017) <i>Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. Anales de Antropología</i>. Vol. 51 (2) 96 – 105. DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.antr.2017.03.004</p> <p>Bertran, M. (2015) <i>Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la ciudad de México</i>. México – Barcelona: UAM-Xochimilco, Editorial UOC.</p> <p>CDP (2017) <i>Le défi alimentaire: étude géopolitique et géoéconomique des agricultures mondiales</i></p> <p>MOND'Alim 2030 - <i>Panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires. Analyse</i>. (100) 1 – 8.</p> <p>INSP (2016) <i>Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2016</i>. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública/ Secretaría de Salud.</p>													

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Goodman, M. K., & Sage, C. (Eds.). (2016). <i>Food transgressions: Making sense of contemporary food politics</i> . London: Routledge.
Herring, R. J. (Ed.). (2015). <i>The Oxford Handbook of Food, Politics, and Society</i> . Oxfordshire: Oxford Handbooks.
López Salazar, R., Gallardo García, E.D. (2015) <i>Las políticas alimentarias de México: un análisis de su marco regulatorio. Estudios Socio- Jurídicos</i> (17) 1, 11-39. DOI: http://dx.doi.org/10.12804/esj17.01.2014.01
Messer, E. (2006) <i>Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición</i> . En M. Bertran, P. Arroyo (Eds.) <i>Antropología y Nutrición</i> (27 – 74). México: UAM-Xochimilco. [CLÁSICO]
Medina, F.X. (2014) <i>Alimentación y migraciones en Iberoamérica</i> . Barcelona: UOC.
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:
Carolina Mata Miranda 
Carolina Gutiérrez Sánchez 
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:
 Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó(evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:
 Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Seguridad e Higiene Alimentaria

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Seguridad e Higiene Alimentaria		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	3	Créditos Totales
Horas taller		Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
<p>Definiciones generales de la asignatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar a la vanguardia en la legislación, normas y las buenas prácticas de manufactura en la elaboración y procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad. 				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	<p>Con la profesionalización de la gastronomía viene intrínseca la aplicación de normas y leyes para la seguridad alimentaria. En esta asignatura se revisan todas las normas para su aplicación en el manejo de alimentos, desde la selección, almacenamiento,</p>			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	preparación y servicio, para garantizar la inocuidad de los alimentos, que es obligatoria y compete a todos los sectores que se relacionen con su preparación.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	El conocimiento de la normatividad en torno a la seguridad alimentaria es indispensable para el maestro en gastronomía. La responsabilidad de ofrecer un servicio con las buenas prácticas de higiene y conocimiento profundo de los riesgos que esto implica es obligatorio, ya sea que maneje una empresa familiar pequeña, de servicio de alimentos en un hospital, en una empresa, en un restaurante o una cadena de restaurantes.		
Cobertura de la asignatura.	Legislación y políticas a nivel nacional de seguridad alimentaria. Incluye elaborar un plan de manejo aplicado a un establecimiento que maneje alimentos.		
Profundidad de la asignatura.	Aplicar la legislación vigente en el manejo y producción de alimentos.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Conceptos básicos de higiene.	Detectar los riesgos físicos, químicos y biológicos en la manipulación de alimentos.	Contaminación de alimentos, riesgos y consecuencias.	Reporte de análisis de riesgos en un proceso alimentario.
UNIDAD II Microorganismos en los alimentos.	Prevenir la contaminación de alimentos por microorganismos y parásitos.	Conceptos básicos de microorganismos que afectan la salud del hombre a través del consumo de alimentos contaminados. Factores que favorecen la reproducción de los microorganismos en los alimentos. Principales bacterias causantes de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Virus transmitidos por alimentos. Parásitos transmitidos por alimentos.	Reporte con cuadro sinóptico con los microorganismos causantes de las enfermedades transmitidas por los alimentos, causas, prevención y consecuencias. Ensayo y resumen de estudios de casos reales en la producción y servicio de alimentos.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

<p>UNIDAD III. Leyes, normas y reglamentos en la manipulación de alimentos.</p>	<p>Aplicar el manejo higiénico de alimentos en el área de producción y servicio.</p>	<p>OMS-FAO-Codex Alimentarius. Legislación. Ley General de salud. NOM 251 SSA, Manual distintivo H, otros. Ley Federal de protección al consumidor. Referente a: 1. Higiene personal. 2. Prevención de la contaminación en la recepción, almacenamiento, manejo en frío, descongelación, cocinado y recalentado de los alimentos. 3. Diseño higiénico para el flujo de manipulación de alimentos en áreas de producción y servicio de alimentos. 4. Limpieza y desinfección de áreas de producción y servicio de alimentos. 5. Control de plagas. 6. Disposición de desperdicios y basuras.</p>	<p>Ensayo de un diseño con un flujo en el proceso de alimentos adecuado para evitar la contaminación, así como un plan de higiene.</p>
<p>UNIDAD VI. Control Sanitario.</p>	<p>Realizar análisis para comprobar la sanidad en las instalaciones y equipo.</p>	<p>Disposiciones legales en el control sanitario. Toma de muestras para el control sanitario. Preparación de</p>	<p>Prácticas y análisis de resultados de control sanitario. Proyecto final</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		medios de cultivo para el control sanitario. Detección de bacterias en los alimentos. Análisis básicos para el control sanitario	
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposición de los temas por parte del docente, discusiones grupales para analizar las lecturas y estudios de caso. Análisis críticos de artículos y revisión sistemática del tema guiados por el tutor. Investigación de la legislación vigente en manejo de alimentos. Visitas a establecimientos de manipulación de alimentos para evaluar el manejo de los mismos. Aplicación de los conocimientos teórico-metodológicos adquiridos mediante la elaboración de un plan de mejora en un establecimiento de manejo de alimentos.			
Métodos y estrategias de evaluación: Criterios de evaluación			
Dos ensayos de diseño de flujo (Unidad 2 y 3).....		40%	
Reporte de prácticas de control sanitario (Unidad 4).....		20%	
Reportes escritos (Unidad 1 y 2).....		10%	
Proyecto final.....		30%	
		Total 100	
Elaborar y aplicar un plan de manejo higiénico basado en la legislación vigente para evaluar y mejorar las áreas de producción y servicio en un establecimiento que maneja o prepara alimentos.			
Bibliografía: Aguirre, S.. <i>Programa General de Mantenimiento para conservar en buen estado la trampa de grasas</i> . UABC. Recuperado el 28 de febrero del 2017 http://www.ens.uabc.mx/documentos/Programa_General_de_Mantenimiento_para_conservar_en_buen_estado_la_trampa_de_grasas.pdf Aquihuatl-Ramos M. A. et al (2012). <i>Manual de prácticas de laboratorio Microbiología General</i> . Primera Impresión Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Ávila Franco Adrián. <i>Manual de Manejo Higiénico de los Alimentos</i> . Recuperado el 15 de octubre del 2016. http://www.iesp.edu.mx/avisos/manualAlimentos.pdf B. de Pablo y M. Moragas (2008). <i>Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario</i> . España. AOAC International Official Methods of Analysis (2009) – AOAC International, Gaithersburg, MD [CLÁSICO]			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Chanes –Miranda L.B. (2017) *Manual de procedimientos de buenas prácticas. Procedimientos operativos estandarizados de sanidad*. Escuela de Enología y Gastronomía. UABC. México. CISAN. <http://www.infoalimentos.org.ar/>

COFEPRIS. Aditivos Alimentarios (No publicados en el D.O.F.) (2017). Recuperado 23 de noviembre del 2017 en: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/aditivos-alimentarios-no-publicados-en-el-dof>

Doyle M., Beuchat, L., Monteville, T. (2015) *Microbiología de los Alimentos, Fundamentos y Fronteras*. Editorial Acribia. España.

Jay J. et al (2009) *Microbiología Moderna de los Alimentos*. Editorial Acribia. 1ª edición.

Molina López. J. (2015) *Microbiología, Bacteriología y Virología*. Editorial Méndez Editores, 2da. Edición

NMX-F-605-NORMEX-2004. *Alimentos-Manejo Higiénico de los Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H"*.

http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=696976&fecha=04/04/2003&print=true

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

<http://dof.gob.mx/normasOficiales.php?codp=3980&view=si#>

ONU-FAO (2016) *Manual para manipuladores de Alimentos Instructor*. Publicado por: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. Estados Unidos.

Recuperado el 23 de noviembre del 2017 en: <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>

Región de Murcia Consejería de Sanidad y Política Social. Dirección General de Salud. *Guía de buenas prácticas higiénico-sanitarias en restauración colectiva* recuperado el 25 de noviembre del 2017 en:

http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/guia_bp_restaur_murcia.pdf

Secretaría de Salud, MX. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*. Recuperada el 23 de noviembre del 2017 en: <http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

López -Juárez P. *Las Normas Oficiales Mexicanas en productos alimenticios procesados en México*. Recuperado el 23 de noviembre del 2017 en:

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icea/n6/e12.html>

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:

Laura Beatriz Chanes Miranda

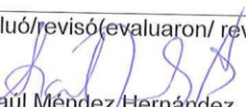
Liliana Del Rocío Castro López

Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:

Norma Angélica Baylón Cisneros
Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:


Saúl Méndez Hernández
Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Innovación de Alimentos Saludables

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura.		Innovación de Alimentos Saludables		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	3	Créditos Totales
Horas taller		Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de	Esta asignatura aporta al perfil profesional del Maestro (a) en Gastronomía, la capacitación necesaria para aplicar de manera integral,			



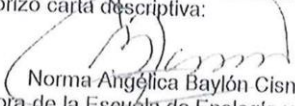
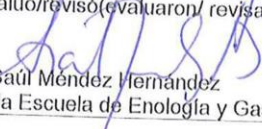
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

egreso del estudiante.	los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación para que pueda desarrollar proyectos en el área de alimentos, enfocados a la alimentación saludable, aprovechando de manera sustentable los recursos de su entorno, a través de la identificación y aplicación de tecnologías innovadoras en el campo de su especialidad.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	El estudiante de la Maestría en Gastronomía debe interpretar, conocer, comprender y analizar los elementos básicos que permitan proponer o innovar en el desarrollo de la elaboración de un producto en el área de alimentación saludable.		
Cobertura de la asignatura.	Desarrollar, innovar, formular o reformular un nuevo producto o alimento desde su concepto o idea original, definiendo el producto, realizando la elaboración y las pruebas de calidad correspondiente incluyendo los requisitos de envase, embalaje y etiquetado.		
Profundidad de la asignatura.	Aplicar los fundamentos y principios básicos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios a partir de sus propiedades funcionales, físicas, químicas, nutricionales y sensoriales. Esta asignatura se centrará en la revisión de las propiedades, características, técnicas de procesamiento, formulas, para la innovación, investigación y desarrollo de alimentos desde su creación hasta su elaboración siguiendo las normas de calidad empleadas en la Industria alimentaria.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Propuesta y desarrollo de mejora o innovación de un producto alimenticio	Identificar producto elaborado para fundamentar su razón de ser, así como información relativa a productos similares o trabajos de innovación o mejora sobre el mismo.	1.1 Antecedentes 1.2 Justificación 1.1 Introducción del problema 1.2 Definición 1.3 Objetivos 1.4 Justificación 1.5 Limitaciones 1.6 Marco teórico 1.7 Hipótesis 1.8 Sistema de variables 1.9 Uso de productos	Exposición de avances Reporte del diseño del producto a elaborar siguiendo las etapas del método científico.
UNIDAD II. Marco Metodológico	Seleccionar las herramientas para definir si el proyecto es viable, dando la habilidad para recopilar y	2.1 Nivel de investigación 2.2 Diseño de investigación 2.3 Población y muestra	Exposición de avances Reporte del diagrama de flujo del proceso de obtención, diseño experimental formulado y la metodología a

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	reestructurar el proyecto.	2.4 Metodología para su proceso 2.5 Diagrama de bloques 2.6 Diseño experimental 2.7 Técnicas y procesos	utilizar para la elaboración del producto.
UNIDAD III. Resultados	Evaluar la habilidad de comunicación oral y escrita, en donde presenta sus resultados y conclusiones ante un comité experto.	3.1 Presentación de resultados 3.2 Análisis de resultados. 3.3 Conclusiones. Asertividad al responder cuestionamientos, creatividad, disciplina y trabajo en equipo 3.4 Recomendaciones 3.5 Apéndices 3.6 Bibliografía	Exposición de avances Reporte de los resultados y su interpretación. Presentación oral y escrita de proyecto final
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Crear nuevas ideas con el fin de resolver problemáticas del entorno o el aprovechamiento racional de recursos naturales propios de la región. Capacidad de organizar y planificar, capacidad de análisis y síntesis, y la capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.			
Métodos y estrategias de evaluación: Exposición de avances (Unidades 1, 2, 3): 30 % Reportes escritos (Unidades 1, 2, 3): 30% Proyecto final (Unidades 1, 2, 3): 40 %			
Bibliografía: An Integrated Approach to New Food Product Development. 2009. Editor(s): Howard R. Moskowitz, Moskowitz Jacobs, Inc., White Plains, New York, USA; I. Sam Saguy, Hebrew University of Jerusalem, Rehovot, Israel; Tim Straus, The Turover Straus Group, Inc., Springfield, Missouri, USA CRC Press [CLÁSICO] Galanakis Charis M. (2016). Innovation Strategies in the Food Industry. Tools for Implementation. Elsevier. UK. 334p. Gordon W. Fuller. (2011). New Food Product Development: From Concept to Marketplace, Third Edition. CRC Press. 508 Pages. [CLÁSICO]			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

García Martínez M. (2013). Open Innovation in the Food and Beverage Industry. 1 st Edition. Woodhead Publishing. UK. 448p.	
Habib, M., Maryam, H., & Pathik, B. B. (2014). Research Methodology Contemporary Practices. Cambridge Scholars Publishing	
Ghosh, D., Das, S., Bagchi, D., Smarta, R.B. (2013). Innovation in Healthy and Functional Foods. CRS Press. EUA. 616p	
Nombre y firma de quién diseñó la carta descriptiva:	
Rodrigo Alonso Villegas	
José Olague de la Cruz	
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
	
Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía	
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
	
-Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía	

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Química y Análisis de los Alimentos

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura		Química y Análisis de los Alimentos		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	3	Créditos Totales
Horas taller		Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de		La asignatura contribuye a la formación crítica y objetiva del alumno, permitirá abordar y resolver problemáticas relacionadas con los		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

egreso del estudiante.	aspectos relacionados al montaje de técnicas de laboratorio y actualización en el área instrumental en técnicas que se aplican para la determinación de componentes específicos en un alimento.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Aplicar los últimos avances de las técnicas analíticas a problemas asociados al control de calidad, desarrollo de nuevos productos y la seguridad en alimentos.		
Cobertura de la asignatura.	Aplicación de las principales técnicas y metodologías del Análisis de Alimentos para su uso en la caracterización de componentes de un alimento.		
Profundidad de la asignatura.	Analizar los fundamentos y las teorías en que se sustenta las metodologías del Análisis de Alimentos con el objetivo de diseñar sus propias herramientas de medición e investigación.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Introducción al uso de las herramientas del Análisis de Alimentos	Identificar los requisitos de los equipos y suministros, así como los tipos de errores que se cometen en un análisis y el procedimiento de muestreo	1.1 Obtención de una medición 1.2 Manejo de equipo y suministros 1.3 Problemas analíticos 1.4 Errores en el análisis cuantitativo 1.5 Errores, acciones correctivas, recomendaciones 1.6 Errores en el análisis instrumental, regresión y correlación 1.7 Muestra y registro de muestras 1.8 Muestreo y análisis de muestras	Exposición Elaborará un informe del uso de las herramientas para el Análisis de Alimentos
UNIDAD II. Principales técnicas del análisis de los componentes alimentarios	Analizar y comprender los principios y aplicaciones de las técnicas usadas en	2.1 Métodos de determinación de humedad 2.2 Cenizas y Minerales	Exposición Elaborará un informe del problema a resolver mediante el uso de las principales técnicas

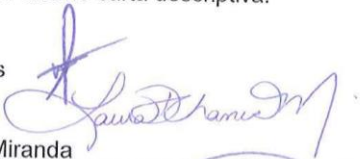
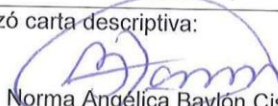
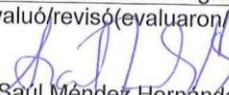
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	un análisis general de un alimento	2.3 Carbohidratos (almidones, pectinas, etc.) 2.4 Análisis de compuestos nitrogenados 2.5 Lípidos (Extracción e hidrólisis y determinación de sus componentes) 2.6 Análisis de fibra	utilizadas en el Análisis proximal de alimentos Examen parcial
UNIDAD III. Técnicas instrumentales para el Análisis de Alimentos	Diferenciar instrumentación y aplicaciones de las principales técnicas fisicoquímicas	3.1 Espectrofotometría Ultravioleta y Visible. 3.2 Fluorescencia y Fosforescencia 3.3 Absorción atómica. 3.4 Espectrofotometría Infrarroja. 3.5 Espectrometría de masas 3.6 Potenciometría	Exposición Elaborará un informe del problema a resolver mediante el uso de las principales técnicas instrumentales utilizadas en el Análisis de alimentos
UNIDAD IV. Técnicas de separación. Parte I	Explicar técnicas y aplicaciones de la cromatografía en el área de alimentos	4.1 Cromatografía de gases 4.2 Cromatografía líquida de alta presión. 4.3 Cromatografía de exclusión-adsorción molecular y de filtración por gel.	Exposición Elaborará un informe del problema a resolver mediante el uso de las principales técnicas de separación utilizadas en el Análisis de alimentos Examen parcial
UNIDAD V. Técnicas de separación. Parte II	Identificar técnicas y aplicaciones de la electroforesis en el área de alimentos.	5. Diferentes tipos de electroforesis	Exposición Elaborará un informe del problema a resolver mediante el uso de la Electroforesis utilizada en el análisis proximal de un alimento
UNIDAD VI. Pruebas físicas en alimentos	Ensayar instrumentación	6.1 Medida del color 6.2 Determinación	Exposición Elaborará un informe del

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	y aplicaciones de las técnicas físicas.	de masa 6.3 Medida de volumen 6.4 Densidad.	problema a resolver mediante el uso de las pruebas físicas utilizadas en el análisis proximal de un alimento Examen parcial								
Estrategias de aprendizaje utilizadas:											
<ul style="list-style-type: none"> - Exposición de los productos y técnicas a desarrollar - Supervisión de las prácticas de Laboratorio - Organización del grupo por equipos - Discusión de artículos científicos - Debates de casos prácticos en la industria 											
Métodos y estrategias de evaluación:											
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Exámenes parciales (Unidad 2, 4, 6):</td> <td style="text-align: right;">30 %</td> </tr> <tr> <td>Informes de prácticas (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):</td> <td style="text-align: right;">40 %</td> </tr> <tr> <td>Exposiciones (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):</td> <td style="text-align: right;">30 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>				Exámenes parciales (Unidad 2, 4, 6):	30 %	Informes de prácticas (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):	40 %	Exposiciones (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):	30 %		100%
Exámenes parciales (Unidad 2, 4, 6):	30 %										
Informes de prácticas (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):	40 %										
Exposiciones (Unidades 1, 2, 3, 4, 5, 6):	30 %										
	100%										
Bibliografía:											
<p>AOAC. Association of Official Analytical Chemists. (1984). Official Methods of Analysis. 13th. Ed. Chicago, Illinois. U.S.A. [CLÁSICO]</p> <p>Campbell-Platt G. (2016). Ciencia y tecnología de los alimentos. Acribia Editorial. 1ra edición. España. 568 p.</p> <p>Badui, S. (2013). Química de los alimentos. Pearson, 5ta edición.</p> <p>De la Mora López María Luisa. (2014). Manual de Prácticas de Análisis bromatológicos. 1ra edición. McGraw-Hill. 85p</p> <p>Chemical analysis of food: techniques and applications. (2012). Edited by Yolanda Picó. Academic Press.</p> <p>Kirk, R.S., Sawyer, R y Egan, H. (2011). Composición y análisis químico de los alimentos de Pearson. 2da Edición, Continental. México. [CLÁSICO]</p> <p>Gruenwedel, D.W. and Whitaker, J.R. (1990). Food Analysis. Principles and Techniques. Vol. 4. Separation Techniques. Marcel Dekker, Inc. New York, U.S.A. [CLÁSICO]</p>											

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:	
Rodrigo Alonso Villegas	
Laura Beatriz Chanes Miranda	
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:	
	
	Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:	
	
	Saul Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Análisis Sensorial de los Alimentos

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gastronomía		
Nombre de la asignatura		Análisis Sensorial de los Alimentos		
Horas teoría	1	Horas laboratorio		Créditos Totales
Horas taller	3	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.		El estudiante desarrollará las competencias que le permitan implementar, diseñar, analizar e interpretar las propiedades de los alimentos por medio de las principales metodologías del Análisis		

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

	Sensorial.		
Descripción de la orientación de la asignatura en coherencia con el perfil de egreso.	Proporciona herramientas para la innovación, desarrollo de nuevos productos, optimización de productos y procesos en la industria de alimentos y bebidas saludables.		
Cobertura de la asignatura.	Evaluación de las principales metodologías del Análisis Sensorial para su aplicación en la innovación y desarrollo de alimentos y bebidas saludables.		
Profundidad de la asignatura.	Analizar los fundamentos y las teorías en que se sustenta las metodologías del Análisis Sensorial con el objetivo de diseñar sus propias herramientas de medición e investigación.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
UNIDAD I. Aplicaciones del Análisis Sensorial	Identificar las diferentes mediciones que hay para la aplicación del Análisis Sensorial en alimentos y bebidas	1.1 Mediciones analíticas 1.2 Mediciones psicofísicas 1.3 Mediciones afectivas 1.4 Mediciones con consumidor utilizando productos locales (orgánicos :vid, olivo, vino, hortaliza, cítricos, lacteos entre otras)	Exposiciones y tareas de investigación
UNIDAD II Fisiología de la percepción	Evaluar la importancia del cerebro y los sentidos para usar las teorías de la percepción sensorial en alimentos y bebidas	2.1 Funcionamiento del cerebro 2.2 Los sentidos y sus percepciones 2.3 Adaptación sensorial 2.4 Recepción neuronal de la información sensorial 2.5 Teorías de la percepción sensorial	Tarea de investigación Examen parcial
UNIDAD III Laboratorio de Evaluación Sensorial	Examinar las diferentes áreas y su función principal que forman parte del laboratorio de Análisis Sensorial	3.1 Cabinas de degustación 3.2 Ubicación 3.3 Iluminación 3.4 Ventilación 3.5 Formatos de respuesta	Reporte técnico de una propuesta de un Laboratorio de Análisis Sensorial de un alimento o bebida

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

		3.6 Presentación de las muestras	
UNIDAD VI Pruebas de diferencia	Clasificar las pruebas de diferencia que se utilizan en el Análisis Sensorial de alimentos y bebidas	<p>4.1 Pruebas de diferencia</p> <p>a) Comparación por pares</p> <p>b) 3-AFC</p> <p>c) Dúo-Trío</p> <p>d) Triangular</p> <p>e) Doble estándar</p> <p>f) Igual/diferente</p> <p>4.2 Sesgo en la respuesta</p> <p>a) Criterio β</p> <p>b) Criterio α</p> <p>c) Formas para resolver el problema de diferencias en los criterios</p> <p>4.3 Modelo Thurstoniano</p> <p>a) Fundamentos</p> <p>b) Paradoja de las pruebas de diferencia</p> <p>c) Representación y significado de d'</p> <p>d) Riesgo del modelo</p> <p>e) Factores que afectan el modelo</p> <p>4.4 Teoría de detección de señales</p> <p>a) Teoría clásica de detección de señales</p> <p>b) Definiciones</p> <p>c) Sesgo en la respuesta</p> <p>d) Cálculo de las curvas ROC</p> <p>e) Índice R</p> <p>f) Relación entre d' y el índice R.</p>	<p>Reporte técnico de la aplicación de las diferentes pruebas sensoriales en el desarrollo e innovación de alimentos y bebidas.</p> <p>Examen parcial</p>
UNIDAD V Pruebas de preferencia	Analizar las pruebas de preferencia que se utilizan en el Análisis Sensorial	<p>5.1 Preferencia por pares</p> <p>a) Método clásico</p> <p>b) Uso de la opción 'No Preferencia'</p> <p>c) Controversias</p>	<p>Reporte técnico de la aplicación de las diferentes pruebas sensoriales en el desarrollo e innovación de</p>

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

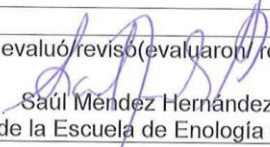
	de alimentos y bebidas	d) Diseños estadísticos e) Índice R y d' 5.2 Pruebas de ordenación	alimentos y bebidas.
UNIDAD VI Pruebas con escalas	Comparar las diferentes pruebas con escalas que se utilizan en el Análisis Sensorial de alimentos y bebidas	6.1 Generalidades a) Usos de las escalas b) Tipos de las escalas c) Anclaje de escalas d) Calibración e) Factores que afectan la medición f) Medición de conceptos 6.2 Estimación de magnitudes 6.3 Prueba tiempo-intensidad 6.4 Prueba de ordenación 6.5 Pruebas de calificación con ordenación 6.6 Análisis Descriptivo a) Perfil de sabor b) Método de Spectrum c) Perfil de textura d) Análisis Cuantitativo Descriptivo (QDA) e) Perfil de sabor cuantitativo (QFP) f) Perfil de elección libre (Free Choice Profiling) g) Perfil Flash (Flash Profiling) 6.7 Prueba con consumidores a) Escala hedónica b) Escala FACT (Food Action Rating) c) Intención de compra d) Escala LAM (Labeled affective magnitude) e) Escala 'Just-about-	Reporte técnico de la aplicación de las diferentes pruebas sensoriales en el desarrollo e innovación de alimentos y bebidas.

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

			right'	
UNIDAD Optimización de producto	VII de	Evaluar las herramientas de software que se utilizan en el Análisis Sensorial de alimentos y bebidas	7.1 Superficie de respuesta 7.2 Drivers of liking 7.3 Mapeo de preferencias 7.4 Landscape Segmentation	Reporte técnico de la aplicación de las herramientas de software para su uso en Análisis Sensorial. Examen parcial
Estrategias de aprendizaje utilizadas: - Exposición de los productos y técnicas a desarrollar - Supervisión de las prácticas de Laboratorio - Organización del grupo por equipos - Discusión de artículos científicos - Debates de casos prácticos en la industria				
Métodos y estrategias de evaluación: Exámenes parciales (Unidad 2, 4, 7): 30 % Reportes técnicos (Unidades 3, 4, 5, 6, 7): 30 % Exposiciones (Unidad 1): 20 % Tareas de investigación (Unidades 1, 2): 20 %				
Bibliografía: AENOR. UNE-EN ISO 5492:2010/A1:2017 (2017). <i>Análisis Sensorial (Vocabulario)</i> . Tecnología de Alimentos. Madrid, España. Cordero-Bueso Gustavo A. (2017). <i>Análisis Sensorial de los Alimentos</i> . AMV Ediciones. Primera edición. España. Coren S., Ward, L. M., Enns, & James T. (2004). <i>Sensation and Perception</i> . John Wiley & Sons, Inc Ed. Sixth Edition. [Clásico] Lawless, H. & Haymann, H. (2010). <i>Sensory Evaluation of Food. Principles and practices</i> , Second Edition. Springer, Food Science Texts Series. 587p. [Clásico] Lyon D., Terry A.H. & Roland P.C. (2002). <i>Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de los alimentos</i> . Editorial Acribia. 191p. [Clásico] Meilgaard, M., Civille, G. & Carr, T. (2016). <i>Sensory evaluation techniques</i> . Fifth Edition. Florida, USA. CRC Press. 464p. O'Mahony, M. 1986. <i>Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures</i> . Marcel Dekker, New York. [Clásico]				
Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva:				
Rodrigo Alonso Villegas		Liliana del Rocío Castro López		
Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:				
Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía				

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:


Saúl Méndez Hernández
Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Artes culinarias

Datos de identificación				
Unidad Académica		Escuela de Enología y Gastronomía		
Programa		Maestría en Gestión Gastronómica		
Nombre de la asignatura.		Artes Culinarias		
Horas teoría	1	Horas laboratorio	2	Créditos Totales
Horas taller	1	Horas prácticas de campo		5
Perfil de egreso del programa				
<p>El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación. ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía. ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información. ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población. ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos. ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía). ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales. <p>Valores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Humildad ✓ Libertad ✓ Responsabilidad ✓ Respeto ✓ Solidaridad 				
Definiciones generales de la asignatura				
Aportación de esta materia al perfil de egreso del estudiante.	Conocer y aplicar las diversas herramientas y técnicas culinarias en la elaboración de alimentos para desarrollar las habilidades culinarias necesarias para atender las problemáticas del campo gastronómico.			
Descripción de la orientación de la asignatura en	En esta unidad de aprendizaje el alumno desarrollará los conocimientos teórico-prácticos para la elaboración de alimentos por medio de la demostración de recetas y técnicas de cocina clásica			



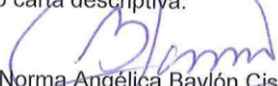
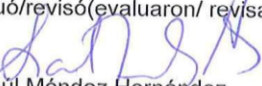
Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

coherencia con el perfil de egreso.	internacional para lograr una base práctica que permita el desarrollo de habilidades culinarias.		
Cobertura de la asignatura.	Conocer y utilizar las diversas herramientas y técnicas culinarias para delimitar el campo gastronómico con un enfoque crítico.		
Profundidad de la asignatura.	Aplicación de herramientas y técnicas culinarias para el desarrollo de habilidades culinarias para su desarrollo.		
Temario			
Unidad	Objetivo	Tema	Producto a evaluar (evidencia de aprendizaje)
Unidad I Conceptos básicos de las artes culinarias	Conocer conceptos básicos de las artes culinarias	1.1. Industria de alimentos 1.2. Sanidad en los alimentos 1.3. Seguridad 1.4. principios básicos de cocina 1.5. Unidades de medida	Esquemas y mapas conceptuales Exposiciones Reportes de lectura
Unidad II Mise en place	Identificar elementos básicos de trabajos previos a la producción.	2.1. Planeación y organización de producción 2.1. Trabajos previos en cocina 2.3. Temperaturas de cocción	Esquemas y mapas conceptuales Exposiciones Reportes de lectura
Unidad III Técnicas culinarias básicas	Demostrar técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional.	3.1. Norma básicas de higiene en la cocina 3.2. Cortes 3.3. Fondos 3.4. Guarniciones 3.5. Sopas 3.6. Lácteos	Rubricas de laboratorio Cartel
Unidad IV Métodos de cocción	Realizar métodos de cocción en la preparación de alimentos.	4.1. Secos 4.2. Húmedos 4.3. Mixtos 4.4. Grasos 4.5. Modernos	Rubricas de laboratorio
Unidad VI	Desarrollar	5.1. Res	Rubricas de laboratorio

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Alimentos de origen animal	técnicas culinarias básicas en la preparación de alimentos en alimentos de origen animal por medio de la demostración y práctica de recetas de cocina clásica internacional.	6.2.Cerdo 6.3.Aves 6.4. Pescados 6.5.Mariscos 6.6.Ovejas 6.7.Lacteos, huevo	
Estrategias de aprendizaje utilizadas: Exposiciones del profesor, lecturas y análisis de casos prácticos, ensayo, prácticas en laboratorio.			
Métodos y estrategias de evaluación: Cartel (Unidad III): 10% Exposiciones individuales y equipo (Unidad I y II): 25% Reportes de lectura (Unidad III, IV, V): 25% Rúbrica de práctica de laboratorio (Unidad III, IV, V): 40%			
Bibliografía: Armendáriz, J. (2013). <i>Procesos de elaboración culinaria</i> . Mexico: Ediciones Paraninfo. Child. J. (2017). <i>El arte de la Cocina Francesa</i> . España: Debate Fajardo, C. (2017). <i>Diccionario gastronómico: español / ingles - ingles/ español</i> . Kindler King H. (2013). <i>Food Safety Management: Implementing a Food Safety Program in Food Retail Bussiness</i> . New York: Springer Science+Business. Larousse, (2016). <i>Le grand Larousse gastronomique</i> . French Edition. Paris: Larousse Editorial. Loukie, W., Cox, J. (2015). <i>Ingredientes</i> . H.F. Ullmann. Martin, A. (2018). <i>French Culinary Art 2: Modern, Fast and Easy</i> ., Estados Unidos: Kindler Pascual Anderson, María del Rosario. (2014). <i>Enfermedades de origen alimentario: su prevención</i> . Madrid: Díaz de Santos. The culinary institute of America. (2014). <i>Culinary Arts</i> , New York: The culinary institute of America. The culinary institute of America. (2015). <i>Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft</i> . New York: The culinary institute of America. Unites States Department Of Agriculture. (2016). <i>Información sobre inocuidad en alimentos</i> . Disponible en: http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome			

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Nombre y firma de quién diseñó carta descriptiva: Erik Ocón Cedillo 
Alejandro Jiménez Hernández  Nombre y firma de quién autorizó carta descriptiva:  Norma Angélica Baylón Cisneros Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía
Nombre(s) y firma(s) de quién(es) evaluó/revisó (evaluaron/ revisaron) la carta descriptiva:  Saúl Méndez Hernández Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

ANEXO 2

PERTINENCIA ACADÉMICA

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía



Pertinencia Académica

Ensenada, B.C.

Mayo de 2018

Escuela de Enología y Gastronomía

Universidad Autónoma de Baja California
Escuela de Enología y Gastronomía

DIRECTORA

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

SUBDIRECTOR

Mtro. Saúl Méndez Hernández

COMITÉ

Dra. Cynthia De Lira García

Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Mtro. Erik Ocón Cedillo

Mtra. Alma Temis Reyes Pantoja

Contenido

Personal académico.....	201
Proyectos de investigación vigentes en la escuela de enología y gastronomía alineados a la maestría en gastronomía	207
Tecnología de la información para la docencia	208
Programa de formación de personal académico	208
Colaboradores externos del programa de maestría	209
Cuerpos académicos y líneas de generación del conocimiento	210
Conclusiones.....	210
Bibliografía	211

Índice Tablas

Tabla 1 Perfil Académico del Núcleo Académico Básico	202
Tabla 2. Participación en actividades de académicas individuales	204
Tabla 3 Responsabilidades de gestión.....	204
Tabla 4. Productividad Académica de NAB.....	206
Tabla 5 Proyectos Vigentes del NAB	207
Tabla 6 . Colaboradores Externos.....	209

Índice Figuras

Figura 1. Ciclo Gastronómico	205
------------------------------------	-----

Personal académico

La Escuela de Enología y Gastronomía tiene la oportunidad de integrar el programa de Maestría en Gastronomía (MG) para brindar una oferta educativa pionera en el sector público a nivel nacional, con el respaldo de la Universidad Autónoma de Baja California.

El municipio de Ensenada en Baja California destaca económicamente por tres actividades: turística, vitivinícola y restaurantera. Estas actividades se desarrollan principalmente en la ciudad de Ensenada, Valle de Guadalupe, Valle de Ojos Negros, Valle de Santo Tomás y en el Valle de San Quintín. En este último, la actividad agrícola está muy ligada con el área gastronómica, al depender directamente de los productos del campo. En cuanto a la población económicamente activa en la entidad federativa, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) reportó en el año 2016, que el 60.7% labora en el sector terciario; dentro del sector terciario las actividades comerciales, inmobiliarias, de transporte, servicios profesionales, alojamiento y restauranteras son las más importantes (IMIP, 2011, p. 9).

La gastronomía de esta región ofrece una extensa riqueza y diversidad en sus productos, rescatando la tradición culinaria de Baja California, la cual va de acuerdo con su historia y desarrollo; la vocación turística le ha obligado a nutrirse de diversas fuentes hasta definir lo que es su perfil representativo.

La planta docente que atenderá el programa educativo, está integrada por académicos que cumplen con los perfiles en las áreas económico-administrativas, Nutrición, Biología, Salud y Tecnología de los alimentos; con experiencia en el desarrollo de alimentos y productos gastronómicos, así como negocios de servicio de alimentos.

El núcleo académico básico (NAB) de MG constará de ocho profesores de tiempo completo (PTC) y dos de tiempo parcial, quienes desarrollan actividades de gestión, vinculación, docencia, investigación y tutorías. Cuatro académicos pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores, cuatro cuentan con reconocimiento de PRODEP, cinco con el nombramiento de Nuevo Profesor de Tiempo Completo, tres Profesores Investigadores, cuatro con el Programa de Reconocimiento al Desempeño del Personal Académico, uno pertenece al Consejo Nacional del EGEL Gastronomía y uno a la Academia Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración (ANFECA) y Colegio Nacional de Licenciados en Administración (CONLA) como se muestra en la (Tabla 1).

Tabla 21 Perfil Académico del Núcleo Académico Básico

Docente	Grados académicos	Inst*	SNI	Docencia (hr/sem)	Invest (hr/sem)	Área de especialidad
Tiempo completo						
Cynthia De Lira García	Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición	UABC	I	8	20	Nutrición Comunitaria y Desarrollo de Productos
Liliana del Rocío Castro López	Doctorado en Ciencias de los Alimentos, Maestría en Biotecnología	UDLAP	C	14	20	Innovación de Productos de Alimentos Saludables
María de las Cruces Souto Gallardo	Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud, Médico	UABC		12		Nutrición Comunitaria, Alimentación en grupos vulnerables (niños y adultos mayores, enfermedades crónico-degenerativas)

Continuación Tabla 1. Perfil Académico del Núcleo Académico Básico

Rodrigo Alonso Villegas	Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Maestría en Ciencia de los Alimentos, Licenciatura en Química de Alimentos	UCLM	C	10	20	Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Bebidas
Erik Ocón Cedillo	Maestría en Administración, Licenciatura en Gastronomía	UABC		20		Administración de Negocios de Alimentos
Saúl Méndez Hernández	Maestría en Administración, Licenciatura en Informática	UABC		4		Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas
Norma Angélica Baylón Cisneros	Maestría en Competitividad Organizacional Lic. en Administración de Empresas Turísticas	UNO		4		Administración de Negocios de Alimentos
Guillermo Castillo Sánchez	Doctorado en Ciencias	UNAM	I	12	20	Enogastronomía
Tiempo parcial						
Alma Temis Reyes Pantoja	Maestría en Administración, Licenciatura en Administración de Empresas	UABC		8		Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas
José Trinidad Olague de la Cruz	Doctorado en Filosofía con Orientación en Relaciones Internacionales, Negocios y Diplomacia, Maestro Internacional en Turismo, Licenciado en Relaciones Internacionales	UANL		18	12	Gestión de la Satisfacción de Mercados y Clientes y Comportamiento del Consumidor

Fuente: Elaboración propia

La participación de los docentes en actividades individuales o colegiadas de gestión se describe en las (Tablas 2 y 3), como es la colaboración en cuerpos académicos, jurados evaluadores, representación académica (Consejo Técnico y Universitario, Academia, entre otros); donde todos los miembros que integran el NAB han participado en al menos dos de las opciones enlistadas.

Tabla 22. Participación en actividades de académicas individuales

	De Lira García	Castro López	Souto Gallardo	Ocón Cedillo	Alonso Villegas	Méndez Hernán	Castillo Sánchez	Reyes Pantoja	Olague de la Cruz	Baylón Cisneros
Cuerpo Académico	c	c	c	c	c	m	m	c	C	c
Tutorías	x	x	x	x	x	x	x	x	X	
Certificaciones	x	x	x	x		x	x	x		x
Director de trabajos de titulación	x					x	x		x	
Sinodal o Revisor de trabajos de titulación	x	x	x	x	x	x	x		x	
Representación Académica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

Fuente: Elaboración propia

m. miembro, c. colaborador, x. si participa

Tabla 23 Responsabilidades de gestión

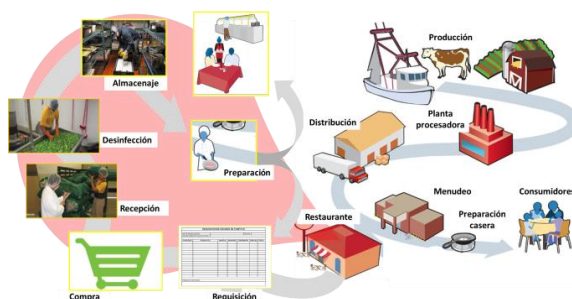
Docente	Gestión/Vinculación
Cynthia De Lira García	Coordinación de Posgrado e Investigación
Liliana del Roció Castro López	Actualización curricular (Participación en el Desarrollo de Licenciatura en Enología)
María de las Cruces Souto Gallardo	Coordinación de Servicios de Salud

Continuación Tabla 3 Responsabilidad de gestión	
Erik Ocón Cedillo	Coordinador de Producción de Alimentos de la EEG Consejero Técnico del EGEL Gastronomía del CENEVAL
Rodrigo Alonso Villegas	Actualización Curricular (Participación en el Desarrollo de Licenciatura en Enología)
Saúl Méndez Hernández	Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía
Guillermo Castillo Sánchez	Actualización Curricular (Participación en el Desarrollo de Licenciatura en Enología)
Alma Temis Reyes Pantoja	Responsable de Procesos de Certificación Docente
José Trinidad Olague de la Cruz	Responsable de Prácticas de Profesionalización y Seguimiento de Egresados
Norma Angélica Baylón Cisneros	Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Fuente: Elaboración propia

Las áreas de especialidad de los miembros del NAB cubren los aspectos principales del ciclo gastronómico (Figura 1), por lo que se considera que la integración docente es multidisciplinaria, lo que enriquece la formación del estudiante de la Maestría en Gastronomía.

Figura 1. Ciclo Gastronómico



Fuente: Adaptado de Seltzer, 2016.

Es importante mostrar la hibridación de los perfiles académicos y profesionales de los miembros del núcleo académico básico, ya que se busca el desarrollo de proyectos multidisciplinarios, con enfoque en la solución de problemas emergentes del sector privado y público desde el alcance de una maestría profesionalizante.

De acuerdo con el análisis curricular de los académicos que conforman el NAB, se observó que se cuenta con un total de 51 publicaciones en revistas indexadas y arbitradas, 7 en revistas de divulgación, 11 capítulos de libro, 61 participaciones en congresos nacionales e internacionales (Tabla 4). También es importante subrayar la participación de los docentes e investigadores en proyectos de investigación como responsables o colaboradores, los cuales son de beneficio tanto en comunidades vulnerables como en el área de negocios, por lo que los estudios desarrollados tienen un impacto en el sector gastronómico (Tabla 5).

Tabla 24. Productividad Académica de NAB

Nombre	PA	PD	CL	CN	CI
De Lira García Cynthia	6		1	3	7
Castro López Liliana del Rocío	3	1		2	2
Souto Gallardo María de las Cruces	6		1		6
Ocón Cedillo Erik	2		1		3
Rodrigo Alonso Villegas	3	1	3		11
Méndez Hernández Saúl	12	2	2	2	4
Guillermo Castillo Sánchez	10			5	2
Reyes Pantoja Alma Temis	3		1	1	3
José Trinidad Olague de la Cruz	5	3	2		3
Norma Angélica Baylón Cisneros	1				1
Total	51	7	11	19	42

Fuente: Elaboración propia

PA, Publicaciones Arbitradas; D, Divulgación; CL, Capítulos de libro; CN, Presentaciones en Congresos Nacionales; CI, Presentaciones en Congresos Internacionales.

Proyectos de investigación vigentes en la escuela de enología y gastronomía alineados a la maestría en gastronomía

La Escuela de Enología y Gastronomía cuenta con tres proyectos de investigación vigentes, de los cuales uno cuenta con financiamiento externo otorgado por Incorporación de Nuevos Profesores de Tiempo Completo PRODEP, uno con financiamiento interno por la 20ª Convocatoria Interna y uno de Unidad Académica. También se cuenta con el registro de un nuevo proyecto en la convocatoria de Ciencia Básica 2018 de CONACYT, del cual se los resultados se publicaran en junio. En la (Tabla 5), se observa la participación de los miembros del Núcleo Académico Básico en los proyectos de investigación.

Tabla 25 Proyectos Vigentes del NAB

Proyecto	De Lira García	Castro López	Souto Gallardo	Ocón Cedillo	Alonso Villegas	Méndez Hernán	Castillo Sánchez	Reyes Pantoja	Olague de la Cruz	Baylón Cisneros
Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: Gastronomía, Nutrición y Salud. Recurso externo PRODEP \$300,000.00	C		R	C						
Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con sus habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado nutricional y calidad de vida en adultos mayores de en Ensenada, Baja California. 20ª Convocatoria Interna de Apoyo a Proyectos de Investigación. Recurso Interno \$79,687.50.	R		C	C						

Continuación Tabla 5. Proyectos Vigentes del NAB

Promoción de hábitos de alimentación saludables en estudiantes universitarios y docentes.	R		C	C						
---	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--

Fuente: Elaboración propia

C, Colaborador; R, Responsable

Tecnología de la información para la docencia

Debido a la necesidad de considerar la formación profesional del maestrante a través del uso de las herramientas de tecnología de la información, el Consejo Nacional para la Ciencia y la Tecnología (CONACYT, 2017) refiere la inclusión de asesores o responsables de proyectos en línea. Aunado a esto, la Universidad Autónoma de Baja California en beneficio del desarrollo académico a través del programa de formación flexible, imparte cursos a docentes e investigadores como: a) Blackboard para el trabajo en línea, b) Diseño Instruccional para cursos en línea, c) Conducción de cursos en línea (PFFDD, 2017), los cuales son indispensables para el diseño e impartición mediante la plataforma Blackboard de Unidades de Aprendizaje. De los ocho miembros del NAB, tres han diseñado e impartido cursos en línea en la Licenciatura en Gastronomía y el resto son de reciente ingreso a la institución por lo que existe la necesidad de realizar los cursos recomendados.

Programa de formación de personal académico

Se considera el desarrollo de estancias de investigación y profesional de los docentes del NAB, así como su participación en cursos disciplinarios y de formación docente como un medio de actualización en las tecnologías de la información (TICs) y su área de especialidad.

También se considera la incorporación de profesores externos a través de convocatorias de intercambio académico, cátedras, entre otros; quienes podrán participar en coloquios y seminarios de acuerdo con las líneas de generación y aplicación del conocimiento, cuerpos académicos, y/o Unidades de Aprendizaje.

Colaboradores externos del programa de maestría

Se mantiene la reciente colaboración con docentes e investigadores de reconocidas universidades de México en el campo gastronómico (Tabla 6). Quienes han expresado la posibilidad de impartir asesorías académicas por medios electrónicos, así como el desarrollo de estancias profesionales para los estudiantes del programa de maestría. Los colaboradores externos han impartido cursos de actualización y formación docente a maestros de la Escuela de Enología y Gastronomía, tienen reconocida experiencia en el área gastronómica y desarrollo de productos.

Tabla 26 . Colaboradores Externos

Docente-Investigador	Área de especialidad	Universidad
Dra. Miriam Bertrán Vila	Antropología de la Alimentación	Universidad Autónoma Metropolitana
Dr. Carlos Alberto Gómez Aldapa	Tecnología de los Alimentos	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Dra. Elsa Gutiérrez Cortez	Tecnología de los Alimentos	Universidad Nacional Autónoma de México
Dr. Arturo Villavicencio Hito	Administración de Empresas Familiares	CETYS Universidad
Dra. Diana Karina Baigts Allende	Nutrición y Tecnología de Alimentos	Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey
Dr. José Antonio Vázquez Medina	Alimentación y Cultura	Universidad Autónoma Metropolitana

Fuente: Elaboración propia

Cuerpos académicos y líneas de generación del conocimiento

La Escuela de Enología y Gastronomía cuenta con un Cuerpo Académico registrado dentro del Programa para el Desarrollo Docente de los Cuerpos Académicos, el cual se denomina "Enogastronomía" y su Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento es "Competitividad de los Sectores Gastronómicos, Enológicos y de Servicios"

Conclusiones

De acuerdo con el análisis realizado, sustentado el marco de referencia del Programa Nacional De Posgrados De Calidad de CONACYT, se considera que se cuenta con la pertinencia académica para el desarrollo de la Maestría en Gastronomía ya que los miembros del Núcleo Académico Básico cuentan con las capacidades y habilidades necesarias, experiencia profesional, participación en congresos nacionales e internacional, así como el reconocimiento nacional en diferentes organizaciones. También, se establece como compromiso el cubrir las necesidades planteadas en el presente documento, como el incremento de número de investigadores al SNI y PRODEP y la asistencia a cursos de formación docente en línea.

Bibliografía

- Colin, D., Aguilera, J., & Satin, M. (2013). Tecnologías que dan forma al futuro. En C. A. Da Silva, D. Baker, A. W. Shepherd, C. Jenane, & S. Miranda da Cruz (Edits.), *Agroindustrias para el desarrollo* (págs. 103-148). Roma: FAO.
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y Subsecretaría de Educación Superior (2017). Marco de referencia para la evaluación y seguimiento de programas de posgrado en la modalidad no escolarizada. Recuperado de <http://www.conacyt.gob.mx/index.php/sni/convocatorias-conacyt/convocatorias-pnpc/convocatorias-cerradas-pnpc/9006-marco-de-referencia-no-escolarizada/file>
- Facultad de Pedagogía e Innovación Educativa (2017). Programa Flexible de Formación y Desarrollo Docente (PFFDD). Universidad Autónoma de Baja California. Recuperado de <http://flexible.mxl.uabc.mx/index.aspx>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2016). Resultados de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo. México. Recuperado en: http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/boletines/2017/enoe_ie/enoe_ie2017_02.pdf
- Instituto Municipal de Investigación y Planeación de Ensenada Baja California, (IMIP) (2011). Plan estratégico y Desarrollo Económico del Municipio de Ensenada. Consultado en: http://imipens.org/IMIP_files/PEDEME-DICIEMBRE2011.pdf
- Howard Seltzer. (2016). Dónde comienzan las enfermedades de origen alimentario... y las nuevas normas federales diseñadas para ayudar a prevenirlas. [Foodsafety.gov](http://foodsafety.gov). Recuperado de <https://espanol.foodsafety.gov/blog/2016/09/eo60/c%C3%B3mo-surgen-las-enfermedades-de-origen-alimentario.html>

ANEXO 3

PERTINENCIA

SOCIAL

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**



**ESTUDIO DE PERTINENCIA SOCIAL
PROGRAMA DE
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA
ENERO, 2018.**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA



DIRECTORIO

DR. JUAN MANUEL OCEGUEDA HERNÁNDEZ

Rector

DR. ALFONSO VEGA LÓPEZ

Secretario general

DRA. MONICA LACAVEX BERUMEN

Vicerrectora

DRA. PATRICIA MOCTEZUMA HERNANDEZ

Coordinadora General de Posgrado e Investigación

MTRA. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

Contenido

1. Presentación	215
2. Introducción.....	219
3. Antecedentes	221
4. Justificación.....	227
5. Objetivo general	229
5.1 Objetivos específicos	230
6. Aspectos Metodológicos (sujetos, instrumentos y procedimientos)	230
6.1 Sujetos de investigación	232
6.2 Muestras e instrumentos de medición.....	232
7. Situación de la educación superior en México	235
8. Resultados	238
8.1 De los egresados de la Licenciatura en Gastronomía	238
8.2 Opinión de profesionales en gastronomía y empleadores	260
8.2.1 Resultado y análisis de los grupos focales	260
8.2.2 Resultado y análisis de las entrevistas a profundidad	273
8.3 Hallazgos y discusión de los resultados.....	279
9 Conclusiones y recomendaciones.....	283
9.1 Conclusiones	283
9.2 Recomendaciones	285
10 Referencias Bibliográficas.....	287

1. Presentación

Las instituciones de educación superior (IES), en particular las universidades públicas en México a través de sus funciones sustantivas juegan un papel fundamental en el desarrollo social, económico, productivo y cultural de su entorno. Situación que obliga constantemente a reorientar o reformular las estrategias de planeación y programación de sus propias estructuras, con estas acciones buscan garantizar que los programas educativos y servicios que ofrecen respondan a las demandas de una educación de calidad, necesidades regionales y locales de las sociedades y los individuos y, por supuesto, de los mercados laborales en donde se insertan sus egresados.

Así, cada institución educativa diseña e implementa sus políticas y estrategias, a través de los actores involucrados en el entorno académico, tales como: a) la realización de tareas de revisión y reestructuración de planes de estudios, b) proyectos de seguimiento de egresados, c) recuperación de la percepción y opinión de empleadores y de sus egresados, d) identificación de preferencias vocacionales, entre otras acciones. Es importante reconocer que, en el marco contextual, la necesidad de las demandas de calidad de los servicios ofrecidos por las IES, los procesos de evaluación, certificación y acreditación de los programas y las propias instituciones, se han convertido también en tareas sustantivas, necesarias y cotidianas en la mayoría de las IES.

En este marco la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) se ha caracterizado por ser una institución que responde y atiende las demandas de su contexto y sus actores. La UABC ha demostrado, desde su constitución, una vocación de servicio que se ajusta a los cambios internacionales, nacionales y regionales. De esta manera la recuperación de las necesidades de los sectores social, empresarial, educativo y gubernamental es el punto de partida para la sustentación de las propuestas de revisión y adecuación de los programas que

oferta actualmente; al mismo tiempo que sirve como soporte para la fundamentación y generación de nueva oferta educativa.

En la búsqueda por mejorar la relación entre el nivel de preparación de los profesionistas y el perfil demandado por los sectores social y productivo, se han realizado diversos estudios como parte de las acciones definidas en el **Plan de Desarrollo Institucional 2015-2019**, y puntualizadas en los **Apartados VI Políticas Generales para el Cumplimiento de la Misión y el Logro de la Visión 2015 y VII Programas Institucionales y sus Objetivos**. En el primer apartado referido se plantea que para contribuir al cumplimiento de la misión y al logro de la visión 2025, el Plan de Desarrollo Institucional considera 35 políticas generales, destacando la **Política 1. Que busca asegurar que la ampliación y diversificación de la oferta educativa se sustente en estudios de necesidades del desarrollo social y económico de Baja California** (UABC-PDI, p.137). En tanto, el Apartado VII Programas Institucionales y sus Objetivos, el **Programa 1. Oportunidades educativas** plantea los OBJETIVOS: **(a) Ampliar y diversificar las oportunidades educativas para propiciar que un mayor número de jóvenes pueda realizar sus estudios en la Universidad; y (b) Responder a necesidades de formación de profesionales e intereses educativos de adultos** (UABC-PDI, p.141). Así la UABC refrenda el compromiso de continuar con los esfuerzos tendientes a generar oportunidades de formación en condiciones de equidad.

Hoy la UABC cuenta con una amplia oferta educativa de calidad la cual ha sido producto de la identificación de áreas disciplinarias y su articulación con las demandas entre los ámbitos sociales y productivo-económicos en los que se centrarán las tareas universitarias en el entorno geográfico nacional, estatal y regional. Es oportuno hacer mención en particular a la oferta educativa de la UABC en las áreas de gastronomía, ciencias de la salud y administración. El conjunto de éstos Programas Educativos forman los profesionistas que tendrán un rol fundamental en el crecimiento y consolidación de los sectores productivos como la gastronomía, turismo, vitivinícola, agroindustrial y salud entre otros.

También, es necesario mencionar que, no obstante la importancia de los avances en oferta y cobertura educativa, aún existen sectores sociales y productivo-económicos que demandan a esta universidad nuevos perfiles profesionales en los niveles de licenciatura y posgrado como es el caso del **sector gastronómico**.

En el estado de Baja California, el interés por contar con un sector gastronómico y una industria alimentaria competitiva también se encuentra dentro de las agendas gubernamentales, empresariales y académicas. En el tema gubernamental, la referencia es el **Plan Estatal de Desarrollo 2014-2019** (GOBBC-PED, 2014), en el cual se plantean siete ejes temáticos con sus respectivas visiones, objetivos generales y específicos, así como 55 subejos. Es el **Eje 3. Desarrollo Económico Sustentable** y el **subeje 3.4 Vocaciones Regionales y Diversificación de la Economía Fronteriza** donde se establecen los lineamientos para la consolidación de las actividades económicas características de la región; la detonación de las actividades económicas nuevas o contraídas; la infraestructura y equipamiento de apoyo para la producción, transformación, acopio y comercialización de los productos de la actividad económica; y la diversificación de la oferta exportadora de la región (GOBBC-PED, 2014). Estas directrices buscan potencializar los esfuerzos para impulsar las actividades productivas con potencial económico como son las turísticas, las gastronómicas y las vitivinícolas.

De acuerdo con información de la Secretaría de Turismo de Baja California (2017), en el 2016 alrededor de siete millones de personas visitaron Baja California, motivados principalmente por la gastronomía, sector que representó alrededor del 32 por ciento del total de los visitantes captados, con una derrama económica del 19 por ciento. La gastronomía ofrece opciones en los cinco municipios, con una oferta que va desde restaurantes gourmet hasta puestos de comida callejera.

Actualmente, hay un sector gastronómico diversificado y motor de importantes sectores de desarrollo en la economía regional. Destacan como giros restauranteros: gourmet, de especialidades, familiares, convenientes y ambulantes. Estas unidades empresariales están estrechamente relacionadas con el sector hotelero, vitivinícola y recientemente cervecero.

Sin duda, el sector gastronómico en Baja California presenta avances importantes como se reconoce en el mismo Plan Estatal de Desarrollo 2015-2019; sin embargo, en el impulso las vocaciones y la diversidad también se plantea la necesidad de diseñar estrategias para **captar inversión** en capital físico y **humano** que garantice la permanencia y crecimiento del sector de alimentos y bebidas. El captar o formar capital humano tiene dos connotaciones relevantes, por un lado, permite atender los requerimientos de los mercados laborales, y por otro, potencializa la capacidad emprendedora para desarrollar proyectos productivos, en donde se promueva una cultura empresarial alineada a las vocaciones que le dan soporte a los diferentes sectores económicos que existen en Baja California.

En este contexto, la **Universidad Autónoma de Baja California**, y en particular, la **Escuela de Enología y Gastronomía** mediante el presente **Estudio de Pertinencia Social del Programa de Maestría en Gastronomía**, busca dar respuesta a las necesidades sociales y de los mercados laborales con pertinencia, oportunidad, calidad y forma coincidente con las Políticas Nacional y Estatal que promueve el desarrollo socioeconómico del Estado y el País.

Este estudio se promovió por el Doctor Juan Manuel Ocegueda Hernandez, Rector de la Universidad Autónoma de Baja California, el Doctor Alfonso Vega López, Secretario General, la Doctora Patricia Moctezuma Hernandez, Coordinadora de General de Posgrado e Investigación y la Maestra Norma Angélica Baylón Cisneros, Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía. La realización del estudio estuvo a cargo de la doctora Ma. del Carmen Alcalá Álvarez, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Economía y Relaciones Internacionales, el cual se llevó a cabo durante los meses de agosto-noviembre 2017.

Escuela de Enología y Gastronomía
Ensenada, Baja California. Enero, 2018.

2. Introducción

El reconocimiento del valor de la educación superior en el bienestar de las naciones y de las regiones es incuestionable. Para alcanzarlo, es necesario intensificar los vínculos entre la calidad y el alcance de los sistemas e instituciones de enseñanza superior. Cuestión sobre la cual muchas medidas de planeación y programación se fundamentan a fin de garantizar una formación de profesionistas con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores necesarios para desenvolverse en ambientes de creciente competitividad regional, nacional e internacional. Sin embargo, como bien lo planteó Hernández Laos (2002), no basta con generar egresados competentes de los sistemas educativos, sino que además, para que la educación ejerza todos los beneficios que de ella se esperan, es indispensable que existan oportunidades de empleo remunerado que otorgue ocupación productiva a los futuros egresados.

De ahí que resulte de fundamental importancia que las IES, en esa búsqueda por mejorar la relación entre el nivel de formación de profesionistas y la demanda de perfiles de egreso, realicen un análisis sobre la naturaleza y desempeño de cada profesión, así como de las implicaciones sociales y educativas por cada decisión de aumentar la cobertura y diversificar la oferta educativa.

En cuanto a la cobertura educativa, esta continúa siendo uno de los principales desafíos futuros de la educación superior en México, aunque se registran avances importantes como se destaca en el informe de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), que entre el inicio de la presente administración y el ciclo 2016-2017, el incremento en la cobertura total fue 5.2 puntos porcentuales, de 32.1 por ciento a 37.3 por ciento (OCDE, 2017).

Para alcanzar una cobertura futura deseable en la educación superior, en los últimos años se ha requerido de fijar metas compartidas entre los actores involucrados, destacándose desde luego el papel de las IES públicas. Con ese

propósito, la **Universidad Autónoma de Baja California** ha hecho frente al desafío que desde hace años se le presenta en relación con ofrecer a la sociedad bajacaliforniana oportunidades de acceso a una educación superior de la mejor calidad, con infraestructura y equipamiento adecuados para el desarrollo de las competencias que demanda el contexto contemporáneo. Con el esfuerzo sin precedente de todos los universitarios, en 2016 alcanzó una matrícula total de 65,383 estudiantes, de los cuales 63,600 estudiantes fueron de licenciatura y 1,783 estudiantes de posgrado y una capacidad de admisión de 18,587 estudiantes (INFORME DE RECTORÍA, 2016). Actualmente para el ciclo escolar 2017-2 y 2017-1 se tiene una matrícula total de 65,214 estudiantes con una distribución de 63,495 estudiantes de licenciatura y 1,719 estudiantes de posgrado. En estos periodos en conjunto se recibieron a 18,276 nuevos estudiantes (CSEGE-UABC, 2017).

Este incremento de la matrícula ha estado acompañado de un conjunto de estrategias y acciones para garantizar la formación de los estudiantes con calidad. En ese sentido, se destacan las tareas permanentes de evaluación de las necesidades presentes y futuras del entorno para determinar qué ajustes requieren los programas de estudio y **qué nuevas opciones se deben ofrecer en los niveles de licenciatura y posgrado** en respuesta a los nuevos requerimientos de la sociedad, las instituciones, las empresas, el avance científico-tecnológico y de los mercados de trabajo relacionados con cada área y disciplina que se desarrolla en la Universidad.

De manera que el **estudio de pertinencia social** que aquí se presenta busca determinar, desde el análisis de la estructura institucional existente, cuáles son las necesidades sociales y del mercado laboral de los profesionistas en gastronomía que se estarían atendiendo a través de la **creación del Programa de Maestría en Gastronomía en la Universidad Autónoma de Baja California**. Asimismo, es importante señalar que esta propuesta no solo pretende cubrir aspectos sobre la ampliación de la oferta educativa con calidad, pertinencia y equidad sino que

perfila a la UABC como un agente promotor del desarrollo sostenible. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) la propuesta de educar para el desarrollo sostenible significa incorporar los temas fundamentales del mismo a la enseñanza y el aprendizaje, por ejemplo, el cambio climático, la reducción del riesgo de desastres, la biodiversidad, la reducción de la pobreza y el consumo sostenible (UNESCO, 2013).

Otro aspecto que considerar sobre el desarrollo sostenible es que se sustenta en valores de alto contenido humanístico, teniendo en cuenta que el logro depende del desarrollo personal y de las capacidades humanas (ONU, 2013), cuestiones que sin duda son fundamentales en la formación integral de los maestros en gastronomía que se formaran en la UABC.

3. Antecedentes

La definición de gastronomía en diccionario de la Real Academia Española (2017) da tres acepciones: arte de preparar una buena comida, afición al buen comer y conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. La última como señala Massanés (2017) se refiere claramente al patrimonio alimentario local, aquel que forma parte de la cultura popular de cada sitio; en cuanto a las dos primeras, parece clave el concepto de bondad. Estos significados le asignan a la gastronomía un valor importante como espacio natural y social, y puede ser percibida como un elemento relacionado con la producción y transformación del espacio regional (Mascarenhas & Gândara, 2010).

Según Mascarenhas & Gândara (2010, pág. 783), *el alimento es visto como fuente de reposición de energías vitales, pero también como elemento que modifica las relaciones entre el hombre y la naturaleza, y de las relaciones sociales y culturales entre los hombres. Es decir, la alimentación refleja las estructuras de la sociedad*

(Claval, 1999, pág.255), las cuales al encontrarse dentro de espacios territoriales delimitados concede identidad a una región.

Así, la gastronomía puede ser vista a través de sus particularidades como elemento de reconocimiento del grupo social y puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad ofrecida a los comensales visitantes y locales quienes pueden degustar parte de la cultura y percibir a la comunidad a través de un proceso interactivo y participativo al experimentar los platos típicos y regionales (Mascarenhas & Gândara, 2010). La gastronomía, por lo tanto, puede ser vista desde un sentido más amplio que rebasa el hecho de la producción de alimentos que satisfacen una necesidad por alimento.

La alimentación es una de las principales necesidades básicas humanas. Las personas no pueden sobrevivir sin alimentos, pero además de saciar la necesidad de comer, deben llevar a cabo una alimentación adecuada para disfrutar de salud y bienestar físico y emocional, es decir, un buen comer debe cumplir con esos preceptos. Todo individuo debe tener acceso a una alimentación adecuada lo que hace que un buen comer tenga implícitos valores morales como solidaridad, fraternidad y sostenibilidad (Massanés, 2017).

Lo anterior, confirma que las personas usan el conocimiento racional para alimentarse y que la gastronomía cumple con su propósito de velar por la conservación de las personas por medio de proporcionar la mejor alimentación posible mediante la elección de la cantidad, calidad, modos de preparación e ingredientes que determinan la elaboración final de un platillo. Por consiguiente, *la manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida son elementos relacionados con la identidad cultural* (como se cita en Güemes & Ramírez, 2012, pág.105).

La gastronomía en Baja California tiene una identidad cultural que la distingue por su historia, tradición y costumbres dentro de un ámbito geográfico, determinado

por su tierra, su mar, su cielo, sus municipios, sus habitantes, más sus insumos y productos. Además, su cocina permite ser diferenciada por el conjunto y diversidad de platillos.

Entre los platillos típicos se encuentran la paella de mariscos en Ensenada, la langosta estilo Puerto Nuevo, que obtiene su nombre del poblado que la creó y que se sirve acompañada de frijoles y arroz. La comida del mar con sus tradicionales tacos de pescado y los mariscos frescos preparados en todas las modalidades imaginables. El pan y el rompopo de las Madres Brigidinas de Tecate. La tradicional comida china de Mexicali, que se ofrece en alrededor de 120 establecimientos. En Tijuana la famosa ensalada César creada en esa entidad (Gobierno del Estado de Baja California, *s.f.*).

Recientemente, en Baja California se crearon las bases de la tendencia BajaMed, la cual no ha dejado de sorprender a propios y extranjeros. BajaMed proviene de Baja-Mediterráneo. Ahora es un atractivo turístico; de acuerdo con el Chef Miguel Ángel Guerrero el actor principal de esta cocina, se da primero con estas influencias de la cocina mexicana, segundo con la presencia y atribución de gente de todo el país y la tercera con la de otros países como Rusia, Francia, Italia y España (Secretaría de Turismo del Estado de Baja California, *s.f.*).

La cocina tradicional antes mencionada converge con otras identidades gastronómicas como es el caso de la comida rápida, japonesa, coreana, vegetariana y regional de otras entidades del país. Esta mezcla de especialidades culinarias se convierten en vehículo de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios (Fabio, 1998). Sin embargo, la multiculturalidad gastronómica junto con la transformación de la vida familiar y la sociedad en general, se señalan como unas de las principales causas de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónico-degenerativas.

En una sociedad como la nuestra que manifiesta graves problemas de salud relacionados con la mala nutrición, el sobrepeso y la obesidad, los temas de la educación son decisivos e impostergables. Tan solo para precisar en algunas cifras, según el reporte de la OCDE (2017), Estados Unidos ocupa el primer lugar en Obesidad con un 38.2 por ciento de su población, México tiene el segundo lugar con un 32.4 por ciento y Nueva Zelanda el tercer lugar con 30.7 por ciento. Los pronósticos no son favorables, se estima que en el año 2030, en Estados Unidos la tasa de obesidad alcanzará el 47 por ciento y México registrará una tasa del 39 por ciento.

Según la OCDE, **los antecedentes educativos y socioeconómicos** están entre los principales detonantes de la obesidad. Esta enfermedad afecta a las mujeres principalmente en el grueso de los países miembros y esta condición empeora entre más bajo sea su nivel educativo.

Otro dato preocupante en el caso de nuestro país es el incremento en las tasas de sobrepeso y obesidad, en niños y adolescentes con el 35 por ciento, donde continuamos encabezando la lista. Le siguen Estados Unidos con 31 por ciento y Canadá con 24.5 por ciento. El promedio en los países miembros de la OCDE es de 15.5 por ciento.

En el caso de Baja California, Lourdes Loza (2017, 18 de septiembre) reporta que en lo que va del presente año se han detectado 21 mil 600 nuevos casos de obesidad, que representan un 38 por ciento más de los 15 mil 630 registrados en el mismo periodo del año pasado.

Estos resultados en parte son producto de los cambios en los estilos de vida de las personas, caracterizados por el incremento de la ingesta de alimentos altos en calorías y contenidos de grasas, así como de la poca actividad física. Lamentablemente las tasas crecientes de sobrepeso y obesidad están relacionadas a su vez con el aumento de las enfermedades crónicas como

diabetes, enfermedades cardiovasculares, trastornos musculo esqueléticos y algunos tipos de cáncer.

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino (ENSANUTMC), la proporción de adultos con diagnóstico médico previo de diabetes mellitus es 9.4 por ciento de la población del país, lo que representa un incremento de 0.2 puntos porcentuales respecto al 2012; se observó que las prevalencias más altas se identifican en Ciudad de México, Nuevo León, Veracruz, Estado de México, Tamaulipas, Durango y San Luis Potosí (ENSANUTMC, 2016). La obesidad es reconocida como la causa principal de esta enfermedad, la cual a su vez ha provocado un aumento de la demanda de servicios de salud.

El aumento de la demanda de servicios de salud requiere necesariamente de una mayor asignación de recursos públicos. En países como Japón, Alemania y Suecia destinaron más del 9 por ciento de su PIB al gasto público en salud. México se ubica en el último lugar de los países miembros de la OCDE en cuanto al gasto en salud como porcentaje del PIB. Para **este año se proponía destinar el 2.7 por ciento del PIB al gasto en salud, mientras que el promedio de los países de la OCDE sería del 6.6 por ciento**. Comparando el gasto público en salud como porcentaje del gasto público total, éste se ha mantenido en la misma proporción desde 2006, alrededor de 11 por ciento. En 2006 representó el 11.9 por ciento mientras que en 2017 se estimó en 11.2 por ciento (Méndez, 2016).

Respecto a las principales causas de muerte en nuestro país éstas se deben a diabetes mellitus, tumores malignos, enfermedades isquémicas del corazón y del hígado, y cerebrovasculares. La diabetes mellitus es causa principal de muerte en mujeres y hombres, representa 16.2 por ciento y 11.7 por ciento, respectivamente; le siguen los tumores malignos (14.6 por ciento defunciones femeninas y 11.1 por ciento masculinas) y las enfermedades isquémicas del corazón (10.7 por ciento muertes de mujeres y 11 por ciento muertes de hombres) (INEGI, 2017).

Una de las alternativas de solución sin duda es la educación, se requiere que los consumidores modifiquen sus hábitos alimenticios y que usen más el sentido común al elegir, preparar y consumir sus alimentos; y esto es posible siempre y cuando tengan los conocimientos sobre los valores nutricionales de los alimentos y de su correcta preparación. En ese sentido, el maestro en gastronomía como profesional con la capacidad de actuar, respaldado por los conocimientos de la gastronomía y la nutrición en coherencia con principios éticos promoverá cambios en el comportamiento y los hábitos de consumo de las personas. Existe la necesidad de que las personas aprendan a conocer los productos alimenticios y que se les despierte la curiosidad sobre cómo, dónde se producen éstos y cómo se preparan para su ingesta. Es importante, incluso que sepan cuánto viajan los alimentos para llegar hasta las estanterías de los supermercados o lugares venta y sobre todo, cual es la huella ecológica de la producción y del transporte de los mismos. También deben aprender a utilizar el conocimiento, ya que en cada decisión se tienen impactos sobre la salud y la economía en el hogar. Es necesario puntualizar que el conocimiento no es suficiente, existen otros aspectos como por ejemplo la cultura. Lo trascendente es trabajar en promover los aprendizajes significativos para transformar las formas en que las personas viven e interactúan con mundo.

En contra parte, se encuentran las empresas del sector de los alimentos, las cuales enfrentan diversas situaciones relacionadas con la producción, gestión y administración, distribución y comercialización. Las organizaciones empresariales saben de las dificultades que se tienen para encontrar estrategias que respondan plenamente a las necesidades de un mercado, y más, si éste es cambiante. Hoy en día, por ejemplo, la demanda por consumir alimentos fuera de casa ha aumentado y en el caso del sector restaurantero existe más competencia, por lo que conseguir una ventaja competitiva es un tema necesario: los restaurantes deben considerar en todo momento la mejora, la cortesía en el trato al comensal, la calidad de la comida y el resto de las áreas (Toloie-Eshlaghy & Alinejad, 2011). Lograr esto, requiere realizar diversas actividades, no sólo de inversión, sino

también de posibles cambios estructurales en la administración, capacitación de personal, incluso, de adquisición de nueva tecnología (Estolano *et.al.*2013).

Cuando los operadores de restaurantes consideran capacitar o contratar personal más competente, deben evaluar además de los costos de la capacitación y de los salarios, los beneficios que las personas aportan con sus conocimientos y capacidades, y como les favorecerán a ellos como a sus clientes, si logran mejorar los tiempos de servicios, calidad de los alimentos, reducción de costos y aumento de la productividad, de tal forma, que les permita incrementar la participación de mercado, satisfaciendo y reteniendo a los clientes.

Lo anterior, necesariamente requiere cambios o mejoras en los modelos de gestión y de administración de la organización porque es fundamental que todos los elementos funcionen con eficiencia para estar en el nivel que la competencia requiere. En ese sentido, un maestro en gastronomía debe además de dominar los conocimientos de cocina tener una formación en gestión y administración porque debe ser capaz de desarrollar estrategias innovadoras desde su ámbito de competencia que aporten al logro de las metas y objetivos de la organización. Para este profesionalista los conocimientos de la ciencia administrativa le permitirán no solo el manejo de los recursos utilizados y decisiones sobre el alcance de los mismos, sino que tendrán una mejor comprensión de la interacción de la organización con el ambiente. Es decir, el punto donde se encuentren los alcances de la empresa con las necesidades de los clientes en el marco de una competencia latente y creciente.

4. Justificación

La propuesta de creación del Programa de Maestría en Gastronomía en la UABC se sustenta en un conjunto de elementos, a saber:

a) Las necesidades de formación profesional a nivel de posgrado en el área de gastronomía de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC.

Los trabajos de investigación realizados entre egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC arrojaron información muy valiosa sobre las decisiones de continuar con estudios de posgrado.

b) Las necesidades institucionales, sociales y comunitarias por profesionistas en gastronomía con estudios de posgrado.

La investigación del mercado laboral para el Maestro en Gastronomía permitió verificar las necesidades institucionales, sociales y comunitarias por este profesionista. Los puntos a destacar con base a los resultados obtenidos son:

- ✓ El reconocimiento de la gastronomía en las problemáticas de salud pública que se viven en el país y en particular en Baja California, como la obesidad y sobrepeso que están relacionadas a su vez con el aumento de las enfermedades crónicas: diabetes, enfermedades cardiovasculares, trastornos músculo esqueléticos y algunos tipos de cáncer.
- ✓ El reconocimiento del papel del gastrónomo en la sociedad que debe destacar en la creación de nuevas presentaciones de alimentos saludables y económicos, como parte importante en los hábitos alimenticios de las personas o en tratamiento integral de los pacientes.
- ✓ El trabajo en conjunto con otras disciplinas para dar solución a problemas gastronómicos.
- ✓ El reconocimiento de un déficit en el mercado laboral de gastrónomos más preparados con estudios de posgrado para desempeñarse en las áreas como la restaurantera, educativa, salud y empresarial.

- ✓ La identificación de áreas de oportunidad laboral en comedores industriales, guarderías, hospitales, cafeterías escolares, restaurantes, comedores deportivos y consultoría privada entre otros.
- ✓ El reconocimiento de una demanda creciente de servicios profesionales en gastronomía en la región.

c) Las necesidades de la propia universidad por coadyuvar a través de sus funciones sustantivas en el bienestar de la sociedad bajacaliforniana.

La UABC y en particular, la Escuela de Gastronomía y Enología buscan atender una demanda social por estudios de posgrado en gastronomía, brindando en primer lugar, oportunidad a los propios egresados de gastronomía o de licenciaturas afines, de tal forma que puedan acrecentar sus conocimientos y obtener una especialización. Segundo, atender una necesidad manifiesta e identificada en el presente estudio de pertinencia social por parte de los futuros empleadores que reconocen el papel relevante de la UABC en el desarrollo socioeconómico del Estado y el país.

5. Objetivo general

El objetivo general de este estudio de pertinencia social consiste en determinar cuáles son las necesidades sociales y del mercado laboral que se pueden atender a través de la apertura del Programa de Maestría en Gastronomía en la Universidad Autónoma de Baja California.

5.1 Objetivos específicos

Derivado de los propósitos así como del objetivo general, la intención específica de este estudio es integrar todos los elementos necesarios en congruencia a la metodología propuesta, a saber:

- a) Analizar la oferta educativa en Gastronomía a nivel de posgrado en el ámbito nacional y regional.
- b) Analizar la estructura y características del mercado laboral para el Maestro en Gastronomía en Baja California.
- c) Identificar en los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC sus preferencias para continuar con sus estudios de posgrado.

6. Aspectos Metodológicos (sujetos, instrumentos y procedimientos)

Los objetivos anteriores se alcanzaron a través de una propuesta metodológica de naturaleza cuantitativa y cualitativa. Esto por la naturaleza propia del estudio que precisó examinar la oferta educativa en gastronomía en los ámbitos nacional y regional, las necesidades sociales y del mercado laboral y las preferencias de los aspirantes por cursar el programa de Maestría en Gastronomía.

El análisis del mercado laboral se sustenta en una investigación cualitativa que permitió concebir la realidad laboral que enfrentará el maestro en gastronomía formado en la UABC desde múltiples perspectivas. La naturaleza propia de la investigación cualitativa permitió que se facilitara la atención a la diversidad y particularidad en las diferentes maneras de concebir la realidad laboral del futuro maestro en gastronomía en BC y en el país. La recuperación de las voces de los actores sociales ofreció una comprensión de las particularidades que tiene el sector gastronómico y de sus requerimientos en materia laboral. Por tanto se logró un conocimiento de carácter ideográfico.

Por otra parte la investigación cualitativa en la medida en que la UABC en general y la Escuela Enología y Gastronomía en lo particular, se proponga mejorar las prácticas de los individuos y las empresas objeto de este estudio, adquirirá un rasgo transformador desde su quehacer universitario hacia los ámbitos socioeconómicos regionales y nacionales. En lo que se refiere al modo de proceder, en ambos casos -comprensivo o transformador- es inductivo (Cabrera, s.f).

La investigación cualitativa con relación a su objeto de estudio busca una mirada holística (global) del fenómeno (Monje, 2011), en ese sentido, se logró el conocimiento cómo se encuentra el mercado laboral para los maestros en gastronomía en BC. En este estudio, se buscaron las variables que permitieran una comprensión de todo el sector gastronómico y sus requerimientos de profesionistas, a partir del reconocimiento de que la configuración global de un contexto cambia al variar una de sus partes. El situarse dentro del contexto que se vive en el sector gastronómico requirió de investigar cualitativamente, por lo tanto, esta investigación fue participativa. La cercanía desde la Universidad con los actores del sector y la sociedad generó conocimientos sobre la realidad laboral a la que se enfrentará el maestro en gastronomía que se forme en la UABC, el cual además de los conocimientos de la disciplina deberá poseer una formación humanista.

Identificar las preferencias vocacionales para la maestría en gastronomía requirió de la recuperación de información de fuentes primarias. La población de interés fueron los egresados del programa de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC. Es necesario precisar que se incluyeron estudiantes desde la primera generación hasta la más reciente.

6.1 Sujetos de investigación

Para este estudio, los sujetos de investigación se seleccionaron a partir de cumplir con ciertas características y se integraron en dos grupos. El primero correspondió a los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC y el segundo a los denominados informantes clave. El grupo de informantes clave a su vez se dividió en tres grupos: El primero se formó con directores de casas hogares y hospitales públicos y privados, funcionarios del sector salud (directivos y jefes de enseñanza), educación y turismo en el estado de Baja California, así como personal del DIF municipal de Ensenada. El segundo grupo correspondió a restauranteros y chefs, gerentes de alimentos en hoteles y comedores industriales. El último grupo por docentes e investigadores.

El acercamiento con los sujetos de investigación correspondiente al primer grupo se realizó mediante la solicitud a responder una **encuesta en línea**. En el segundo caso, la obtención de información se realizó mediante las técnicas de **grupo focal** y **entrevista a profundidad**.

Se realizaron tres grupos focales con duración de dos horas aproximadamente, los cuales se llevaron a cabo el día 1 de noviembre de 2017 en las instalaciones de la Escuela de Enología y Gastronomía.

Las entrevistas a profundidad tuvieron una duración de una hora en promedio, y se realizaron en la segunda y tercera semana de enero de 2018.

6.2 Muestreos e instrumentos de medición

En este apartado se describen los procedimientos para la determinación de las muestras en ambos grupos, así como la descripción de los instrumentos de medición.

a) De los egresados de la Licenciatura en Gastronomía

La selección de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía que respondieron la encuesta se determinó a partir de un muestreo aleatorio simple. De acuerdo con la información estadística de la Escuela de Enología y Gastronomía, el padrón de egresados correspondió a **492 egresados**.

A partir de considerar estas cifras como dato poblacional se procedió a calcular las muestras. Para fines de tener una representatividad estadísticamente válida se aplicó un muestreo probabilístico, para el cálculo se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 p q N}{NE^2 + Z^2 p q}$$

Conocida como la fórmula de muestreo para proporciones², conociendo la población (N=492), se decidió por un intervalo de confianza de 95% (equivalente a un valor de z=1.96) por ser un estándar estadístico y un error del 7.5%, resultando una muestra de **127 egresados**. Finalmente, se consideraron el total de encuestas recibidas y los resultados se presentan para **128 egresados**.

La obtención de información se realizó a través de un cuestionario en línea, el cual constó de seis apartados: el primero trató sobre aspectos generales, tales como edad, género, año de egreso, estado de titulación y cuestiones laborales. La segunda sección se segmentó entre los que tenían un empleo y los que no. La tercera parte correspondió a los que tenía un empleo y se les cuestionó sobre la existencia de personal con posgrado en su centro de trabajo y cuestiones

² La variabilidad es la probabilidad (o porcentaje) con el que se aceptó y se rechazó la hipótesis que se quiere investigar en alguna investigación anterior o en un ensayo previo a la investigación actual. El porcentaje con el que se aceptó tal hipótesis se denomina variabilidad positiva y se denota por p , y el porcentaje con el que se rechazó se la hipótesis es la variabilidad negativa, denotada por q . Hay que considerar que p y q son complementarios, es decir, que su suma es igual a la unidad: $p+q=1$. Además, cuando se habla de la máxima variabilidad, en el caso de no existir antecedentes sobre la investigación (no hay otras o no se pudo aplicar una prueba previa), entonces los valores de variabilidad es $p=q=0.5$ (Newbold, 2013).

relacionadas con qué tipo de perfil y qué actividades concretas realizaban esos profesionistas en la organización. La cuarta sección se designó a los egresados sin empleo, donde se les preguntó el motivo y el interés por estudiar un posgrado. En la quinta se integraron una serie de preguntas para los interesados en ambos de grupos por continuar sus estudios de posgrado, solicitándoles responder cuestiones sobre área de énfasis en la Maestría en Gastronomía, tiempo de dedicación de estudios y formas en las que esperarían cubrir los costos. Finalmente, la sexta buscó recuperar las opiniones para el presente estudio de pertinencia social del programa.

b) De los Informantes Clave

Para los informantes claves, se consideró pertinente llevar a cabo un muestreo no probabilístico eligiendo el método de **muestreo por conveniencia**. Para esta investigación, el muestreo por conveniencia permitió que el investigador junto con los profesores de la Escuela de Enología y Gastronomía seleccionara a los participantes, obteniéndose la muestra de **32 personas**.

Los instrumentos empleados para la obtención de información en el caso de los grupos focales, la definición de preguntas cubrieron cinco aspectos: apertura, introducción, transición, cuestiones claves y cierre. Los dos primeros bloques de preguntas pretendieron contextualizar la importancia de la gastronomía en la alimentación del individuo y las sociedades, así como la problemática nutricional que se vive en nuestro estado y en el país. La tercera parte buscó captar las opiniones sobre el papel que juegan los profesionales de la gastronomía en la solución a las problemáticas nutricionales que se enfrentan en México y en Baja California, así como papel en la promoción de las actividades turísticas. El cuarto aspecto se enfocó a identificar qué competencias profesionales debe poseer un maestro en gastronomía que se forme en la UABC. Finalmente, se recuperan las opiniones generales que apoyaran en la etapa de diseño curricular.

La entrevista a profundidad se desarrolló a partir de plantear las preguntas siguientes: ¿Cómo percibe el desarrollo del sector gastronómico en Baja California en los últimos años?, ¿Qué papel juegan los gastronómicos formados en la UABC?, ¿Cuáles son los requerimientos de formación profesional del sector gastronómico?, ¿Se necesitan gastronómicos con estudios de posgrado?, ¿Cuáles deben ser las áreas de énfasis de formación de un gastrónomo a nivel de maestría?, y finalmente ¿Cómo se encuentran las condiciones laborales y salariales en el sector gastronómico?

7. Situación de la educación superior en México

De acuerdo con los datos recabado por el Instituto Mexicano de la Competitividad (IMCO), hasta el 2017, hay en el país 10, 902,904 personas que cuentan con estudios de licenciatura, de los cuales solo 892, 533 cuentan con estudios de posgrado, esto significa que menos del 9 por ciento de las personas egresadas continúan con estudios de especialización, maestría o doctorado. Este número resulta aún más relevante cuando se toma en cuenta el ingreso promedio mensual, ya que el IMCO reporta que un estudiante que solo cuente con la licenciatura gana alrededor de \$10, 871.57 pesos mensuales. Si bien es por encima del promedio nacional de \$5,783, las personas con estudios de posgrado pueden llegar a ganar alrededor de \$14,803.75 pesos mensuales, un incremento de poco más del 36 por ciento sobre las personas que solo cuentan con licenciatura y más del 150 por ciento sobre el promedio nacional.

Tabla 7.1 Distribución de los salarios a nivel nacional

Nacional	Personas con licenciatura		Personas con estudios de posgrado		
	Promedio	Diferencia con el promedio nacional	Promedio	Diferencia con el promedio nacional	Diferencia con el promedio de personas con licenciatura
\$5,783	\$10, 871.57	↑ 88%	\$14,803.75	↑ 156%	↑ 36%

Fuente: Elaboración propia con datos de IMCO.

El Anuario Estadístico de la Población Escolar en la Educación Superior (ANUIES), correspondiente al periodo escolar 2016-2017, señala que 4,096,139 estudiantes estudian una licenciatura escolarizada y no escolarizada en el país, esto significa un incremento del 5 por ciento en la matrícula con respecto al periodo 2015-2016. Los estados de la franja fronteriza norte concentran el 19 por ciento de la matrícula en licenciatura, Baja California el 3 por ciento.

Tabla 7.2 Matrícula de estudiantes de licenciatura en el país.

Matrícula total periodo 2016-2017

ENTIDAD	Matrícula Hombres	Matrícula Mujeres	Matrícula Total	% de la Matrícula del país
BAJA CALIFORNIA	59,433	60,222	119,655	3%
BAJA CALIFORNIA SUR	11,096	11,441	22,537	1%
SONORA	54,001	52,029	106,030	3%
CHIHUAHUA	64,584	62,860	127,444	3%
COAHUILA	53,359	46,794	100,153	2%
NUEVO LEÓN	105,784	97,300	203,084	5%
TAMAULIPAS	56,389	54,096	110,485	3%
Resto del país	1650533	1656219	3306751	81%
Total	2,055,179	2,040,961	4,096,139	100%

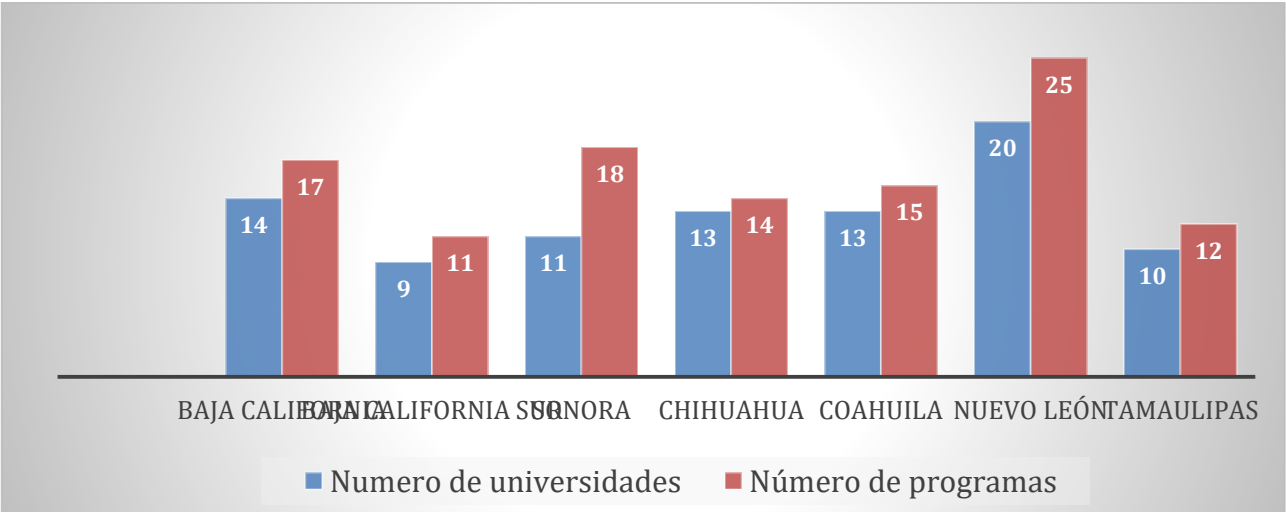
Fuente: Elaboración propia con datos de ANUIES.

En cuanto a los estudios de posgrado, el periodo 2016-2017 de la ANUIES reporta 334,109 estudiantes en un programa de posgrado, un aumento de 1.7 por ciento sobre los 328,430 estudiantes de posgrado en el periodo 2015-2016. Los estados de la franja fronteriza norte concentran el 17 por ciento de la matrícula de estudiantes de estudios de posgrado, mientras Baja California el 2 por ciento.

En el país existen 559 universidades que imparten una licenciatura en gastronomía o afín, como nutrición o tecnología de los alimentos. Después de Nuevo León, con 20 universidades, Baja California es el segundo estado de la

franja fronteriza con el mayor número de universidades con programas de gastronomía o afín, con 14 universidades y 17 programas. Sin embargo, el estado de Sonora, aunque solo cuenta con 11 universidades y 18 programas, concentra el mayor número de estudiantes en esta área de estudio con 4,196. Comparados con los 3,936 estudiantes en Nuevo León y 3,258 de Baja California.

Gráfica 7.1 Número de universidades y programas de gastronomía o afín en los estados fronterizos.



Fuente: Elaboración propia con datos de ANUIES.

La oferta se reduce de manera drástica cuando se revisa la matrícula de los estudiantes de posgrado en gastronomía o afín. En los estados de la franja fronteriza solo 11 universidades proporcionan estudios de posgrado en el área con 12 programas, siendo el Centro de Estudios Superiores *Culinary Art School*, la única escuela en Baja California, y toda la franja fronteriza, que ofrece una *Maestría en Cocinas de México*.

Tabla 7.3 Matrícula de estudiantes de posgrado en gastronomía en los estados fronterizos del norte.

ENTIDAD	MATRÍCULA	PORCENTAJE
Baja California	53	1.62%
Baja California Sur	0	0.00%
Chihuahua	19	0.58%
Coahuila	86	2.63%
Nuevo león	35	1.07%
Tamaulipas	12	0.37%
Sonora	107	3.27%
Resto del país	2,956	90.45%
Total	3,268	100.00%

Fuente: Elaboración propia con datos de ANUIES.

8. Resultados

Los resultados que se describen en este apartado se tomaron de las encuestas en línea, grupos focales y entrevistas. Los nombres de los participantes se omiten en cumplimiento a los principios éticos de confidencialidad.

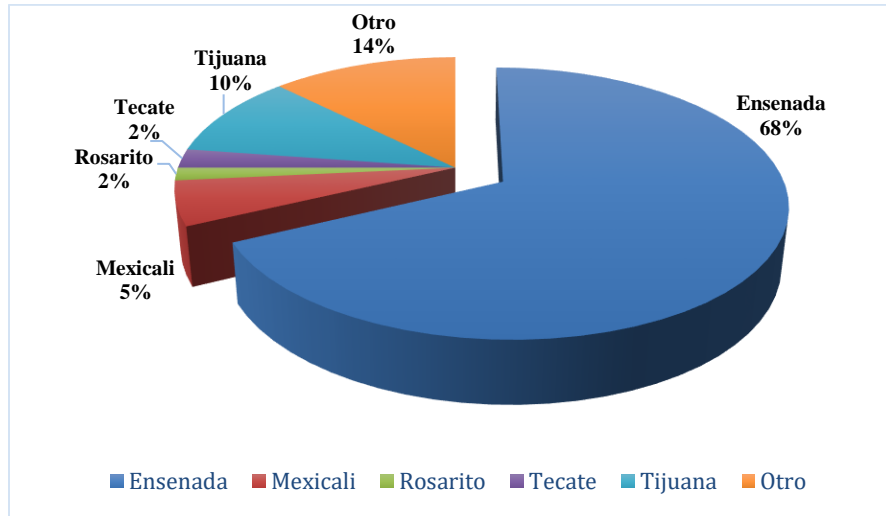
8.1 De los egresados de la Licenciatura en Gastronomía

Los resultados que se presentan corresponden a 128 encuestas realizadas a los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC. Este trabajo se realizó en el mes de octubre de 2017.

La gráfica 8.1 muestra el lugar de residencia de los egresados al momento de responder la encuesta. La mayor concentración se registró en Ensenada con el 68 por ciento, Tijuana 10 por ciento, Mexicali 5 por ciento, Tecate y Playas de Rosarito 2 por ciento, respectivamente. Mientras que el 13 por ciento restante

marcaron su localizaron en el interior del país (Baja California Sur, Quintana Roo y Ciudad de México) y en el extranjero (Estados Unidos y Alemania).

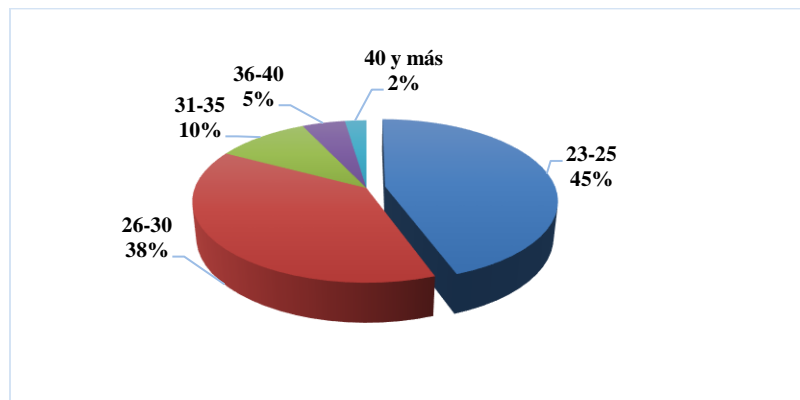
Gráfica 8.1 Lugar de residencia



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Los rangos de edad de los egresados indican que el 45 por ciento tienen entre 23-25 años, le siguen con el 38 por ciento los de 26-30 años y el 17 por ciento restante tienen más de 31 años (véase gráfica 8.2). Estos datos son relevantes porque se tiene una población de egresados joven, que en el corto y en el mediano plazo estarán demandando de una formación a nivel de posgrado.

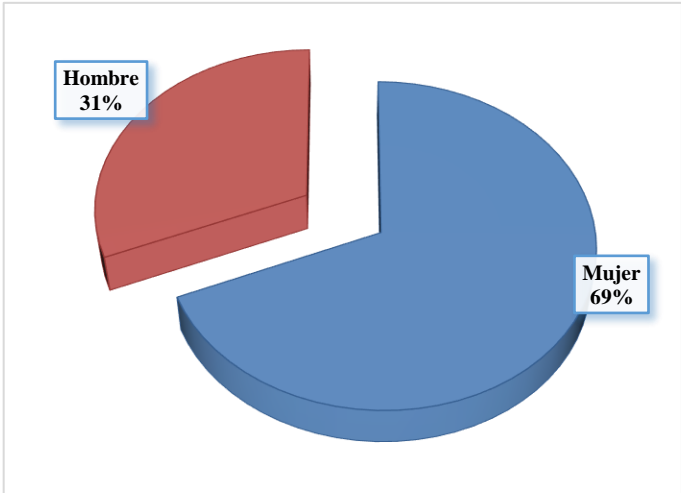
Gráfica 8.2 Edad



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 69 por ciento de las encuestas fueron respondidas por mujeres y el 31 por ciento restante por hombres. Estos porcentajes se observan en la gráfica 8.3.

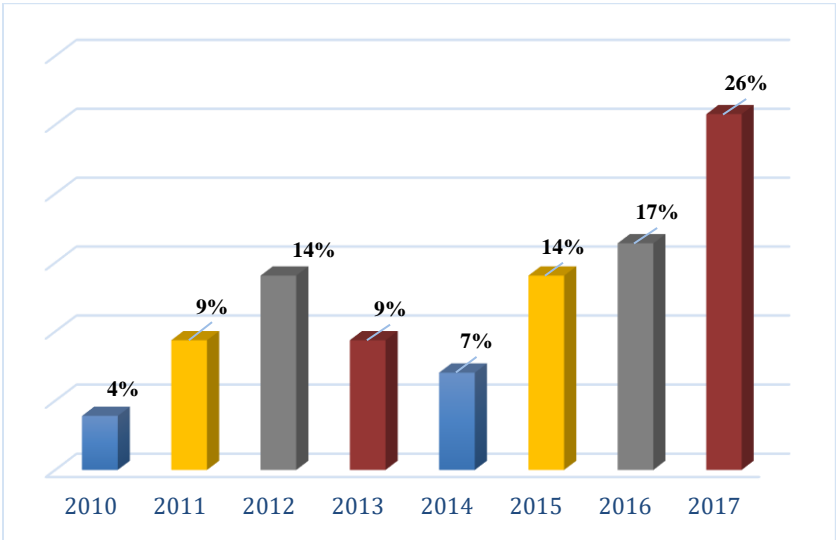
Gráfica 8.3 Género



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Las personas que se mostraron más interesadas en participar en el estudio fueron los que egresaron en los años 2016 y 2017 representando el 43 por ciento, por lo que se puede inferir que cada vez más los jóvenes al concluir su licenciatura están pensando en continuar su preparación (véase gráfica 8.4).

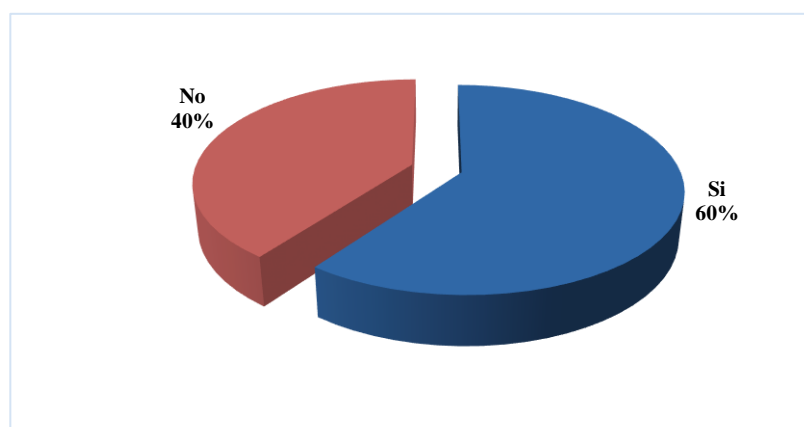
Gráfica 8.4 Año de egreso de Licenciatura en Gastronomía



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A la pregunta ¿Tiene título profesional?, el 60 por ciento manifestó que si, en tanto, el 40 por ciento restante dijo que no. La eficiencia terminal es uno de los indicadores institucionales más relevantes en la medición de la calidad educativa, en ese sentido, se debe recomendar la implementación de una estrategia para disminuir el porcentaje de los egresados que no han cumplido con este requisito.

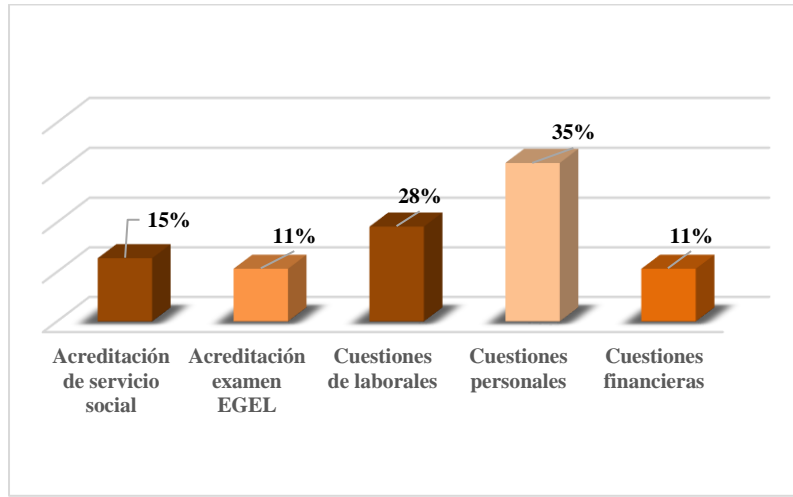
Gráfica 8.5 ¿Tiene título profesional?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.6 muestra los motivos de porque el 40 por ciento de los encuestados no se han titulado. Las cuestiones personales concentraron el 35 por ciento de las respuestas, cuestiones laborales el 28 por ciento. La acreditación del EGEL y cuestiones económicas registran en la misma proporción, el 11 por ciento. El 15 por ciento restante manifestó no haber cumplido con el servicio social segunda etapa.

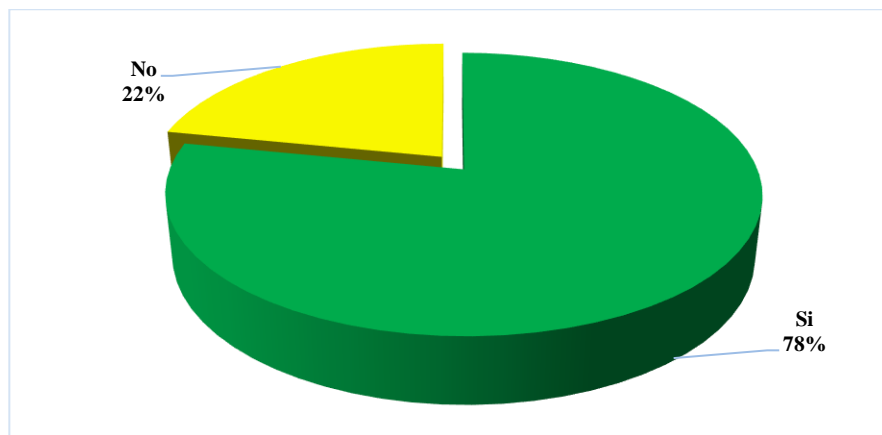
Grafica 8.6. ¿Por qué no se ha titulado?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A la pregunta ¿Considera que su formación como Licenciado en Gastronomía le brindó los conocimientos y las herramientas suficientes para ejercer su profesión? El 78 por ciento de los egresados respondieron afirmativamente (véase gráfica 8.7).

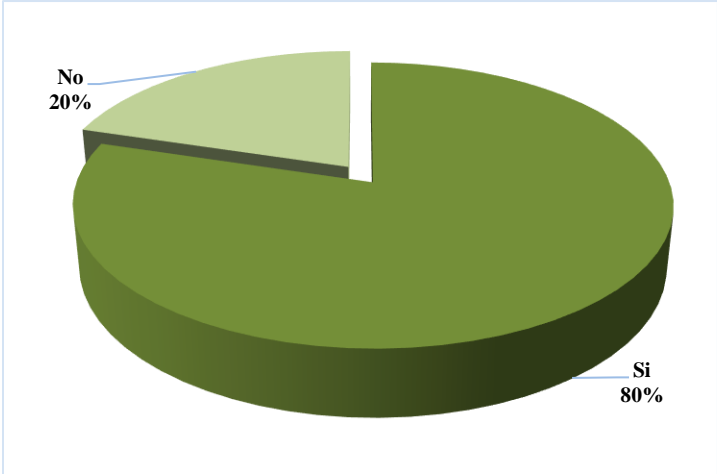
Gráfica 8.7 ¿Considera que su formación como Licenciado en Gastronomía le brindó los conocimientos y las herramientas suficientes para ejercer su profesión?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.8 ilustra las respuestas a la pregunta ¿Actualmente trabaja? el 80 por ciento de los egresados respondieron afirmativamente y el 20 por ciento restante respondió negativamente.

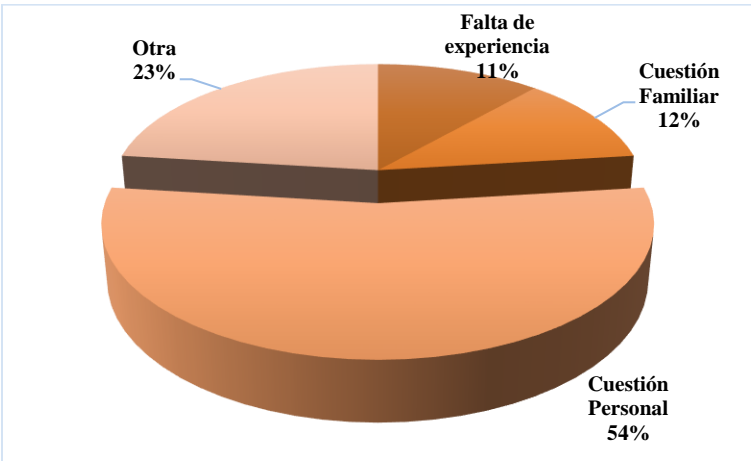
Gráfica 8.8 ¿Actualmente trabaja?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 20 por ciento de los egresados que contestaron que no se encuentran trabajando, el 54 por ciento indicó que es por motivos personales, mientras que cuestiones familiares 12 por ciento y falta de experiencia 11 por ciento, en tanto, otra tuvo el 23 por ciento (véase gráfica 8.9).

Gráfica 8.9 Por que no trabaja?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 80 por ciento de los egresados que manifestaron que se encuentran trabajando lo hacen en las siguientes empresas o instituciones:

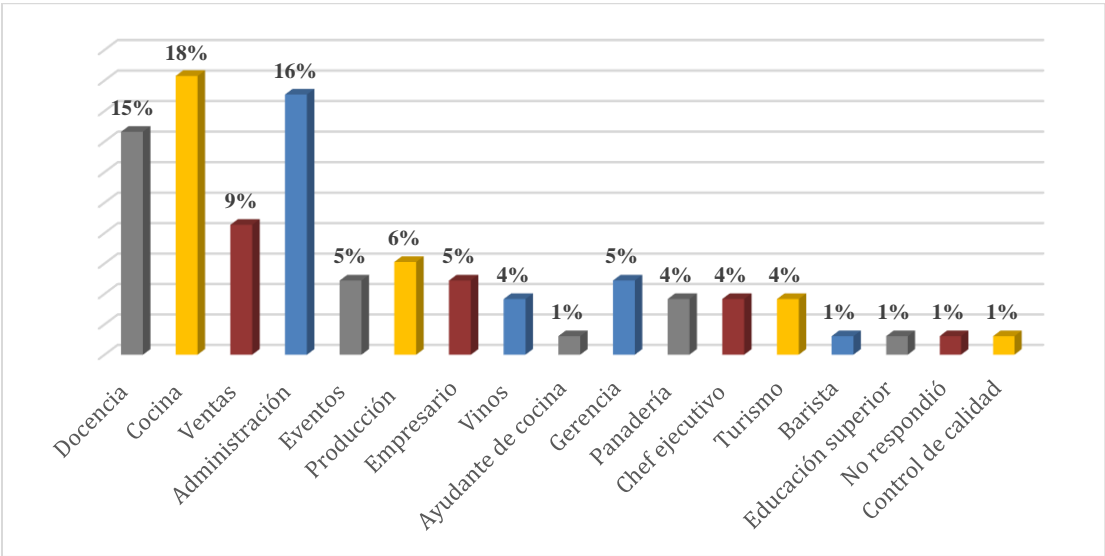
Tabla 8.1 Empresas e instituciones donde laboran los egresados

Restaurantes	Hoteles/casinos	Vinícolas/ Cervecerías	Hospitales	Comedores Industriales	Instituciones Educativas y gubernamentales	Cooperativas	Pastelerías
El Sargazo	<i>Hotel Ventanas al Paraíso</i>	<i>Viñas de Garza</i>	<i>Vía corporativo</i>	<i>Consortio productivo de gestión</i>	<i>UABC</i>	<i>Soc. Cooperativa Punta Abreojos</i>	<i>Cocodoux</i>
	<i>Estero Beach</i>	<i>Tres Valles Vitivinícola</i>	<i>ISSSTE</i>		<i>Radhem edificaciones</i>		
Mr. Taco	<i>Hacienda Guadalupe</i>			<i>Costco</i>			
Star Alimentos	<i>Dunnas Casino</i>	<i>Corona del Valle</i>	<i>Sharp Medical Center</i>	<i>Algas Pacific y concierge independent e</i>	<i>UNEA campus alamar</i>		
Artesana	<i>Banyan Tree Mayakoba</i>	<i>Vinos Síntesis</i>	<i>Hospital Oasis of Hope</i>		<i>Universidad Vizcaya</i>		
Adobe Guadalupe		<i>Casa Frida valle de Guadalupe</i>			<i>Cecyte</i>		
La deseada	<i>Hotel Coral y Marina</i>	<i>SAI</i>			<i>IGBC</i>		
Arequipe		<i>Vinos el cielo</i>			<i>CETMAR</i>		
La Contra		<i>Cuatro Cuatros</i>			<i>UNID</i>		
Tisam		<i>Vinoteca Restaurante</i>			<i>CETMAR No. 40 Playas de Rosarito</i>		
Haiku		<i>Franquicias Baja Point</i>			<i>CETIS 74 de Playas de Rosarito</i>		
Emprendedor a		<i>Bodega Totol</i>			<i>DIF estatal</i>		
El Santuario Diegueño		<i>Bier warehouse</i>					
DaToni		<i>La Contra Vinos</i>					
Mariscos Alfredos							
Blu chocolate							
Rosetta (Cd de México)							
Play							
Traslomita							
O-mikami cocina japonesa							
La Contra							
Bella Deli y café							
Promex							
Restaurante Nomada							
Sanvil Baja Indian Cuisine							
Osima cafetería							
Baja produce							
Gigworks							
Mar y Tierra							
Umani							
Restaurante pacífico							

Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 18 por ciento de los egresados manifestaron desempeñar sus labores en cocina, el 16 por ciento en la administración, el 15 por ciento en la docencia, el 9 por ciento en ventas, los propietarios de empresas restauranteras, gerencias y organizaciones de eventos representaron el 5 por ciento, respectivamente. Mientras que en la misma proporción con el 4 por ciento estuvieron los de enología, producción de alimentos, chef ejecutivo y panadería. Con el 1 por ciento se señaló educación superior, barista, control de calidad y sin respuesta, entre otras (véase gráfica 8.10).

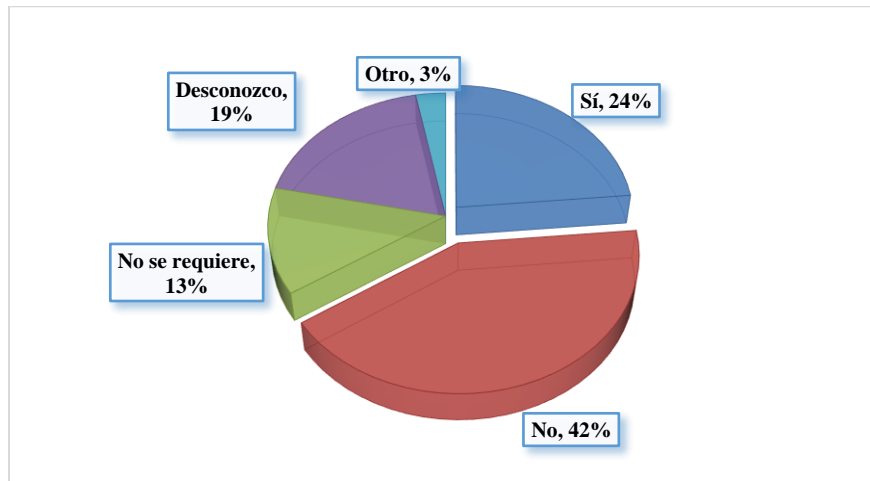
Gráfica 8.10 Área en la que los egresados desempeña sus labores



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Al preguntar si en la empresa o en la institución donde labora hay personal que tiene grado de maestría en el área gastronómica o afín, el 24 por ciento respondieron afirmativamente. El 13 por ciento mencionaron que no se requiere (véase grafica 8.11).

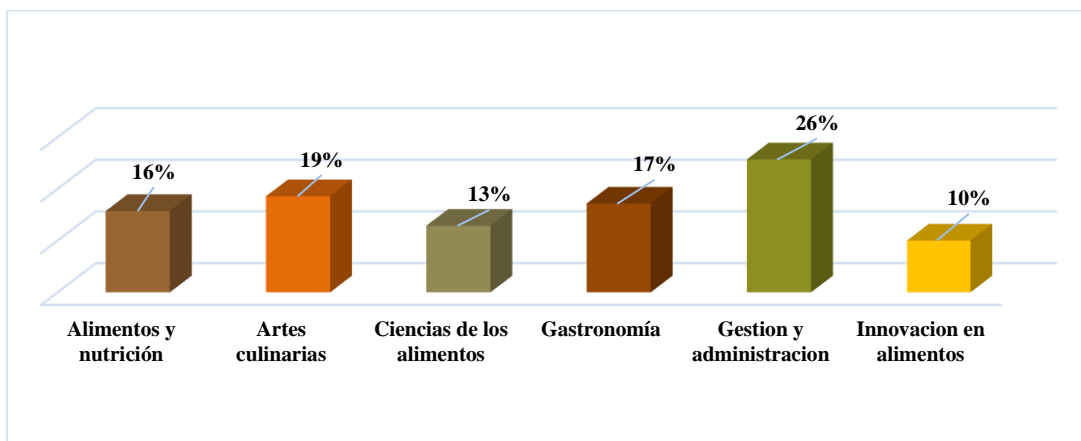
Gráfica 8.11 ¿La empresa y/o institución en donde labora tiene personal que cuenta con algún grado de maestría en el área gastronómica o afín?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Posteriormente, los que respondieron afirmativamente a la pregunta anterior se les pidió que especificaran el área del posgrado de ese personal. Las respuestas fueron: 26 por ciento en gestión y administración, 19 por ciento en artes culinarias, 17 por ciento en gastronomía, 16 por ciento en alimentos y nutrición, 13 por ciento en ciencias de los alimentos y 10 por ciento en innovación de los alimentos (véase gráfica 8.12).

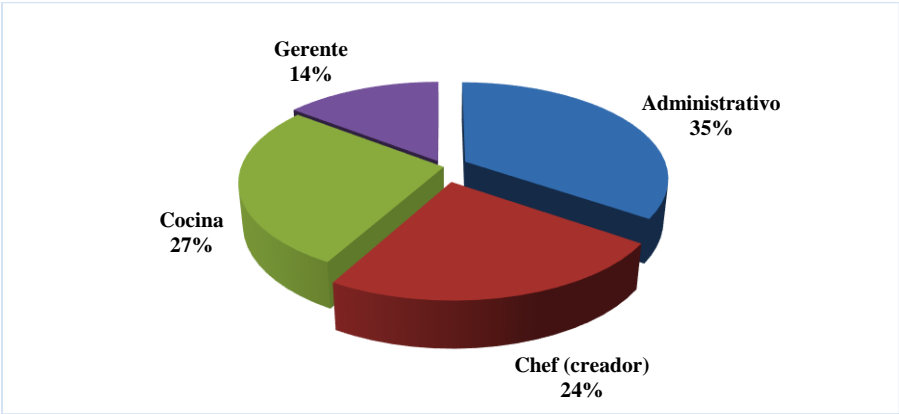
Gráfica 8.12 Áreas de estudios de posgrado del personal con maestría



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.13 muestra las áreas en donde se desempeña el personal que tiene estudios de posgrado en las organizaciones donde laboran. Las respuestas fueron el 35 por ciento en Administración, el 27 por ciento en cocina, el 24 por ciento chefs, y el 14 por ciento en Gerencia.

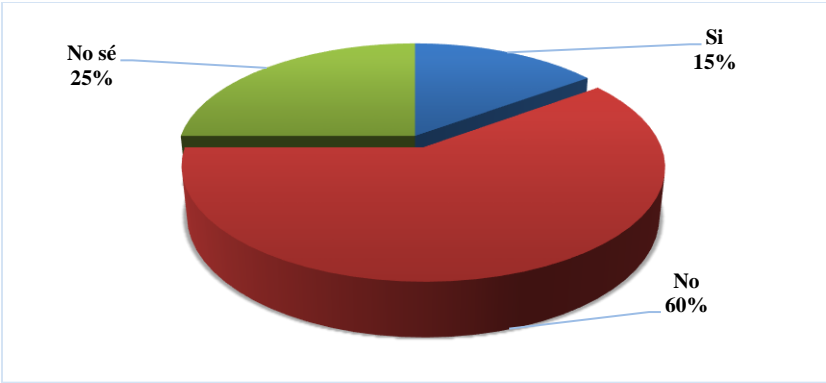
Gráfica 8.13 Área donde se desempeña el personal con posgrado



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A la pregunta ¿Sabe si estos profesionistas estudiaron en el extranjero? el 15 por ciento respondió afirmativamente (véase gráfica 8.13.1). Además, indicaron que este personal estudió en Estados Unidos, Suiza y Francia. Uno de los encuestados mencionó el “MBA en Alta Dirección, con especialidad en administración de establecimientos de alimentos y bebidas” como uno de los programas cursados.

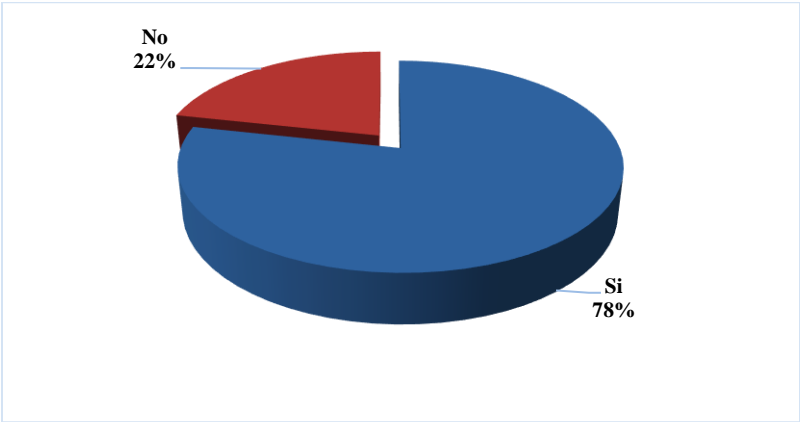
Gráfica 8.13.1 ¿Sabe si estos profesionistas estudiaron en el extranjero?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Al preguntar ¿Usted está interesado en estudiar una Maestría en Gastronomía (a corto plazo)? (véase gráfica 8.14), el 78 por ciento de los egresaron manifestaron interés por estudiar una Maestría en Gastronomía a corto plazo. El 22 por ciento respondió que no tienen interés.

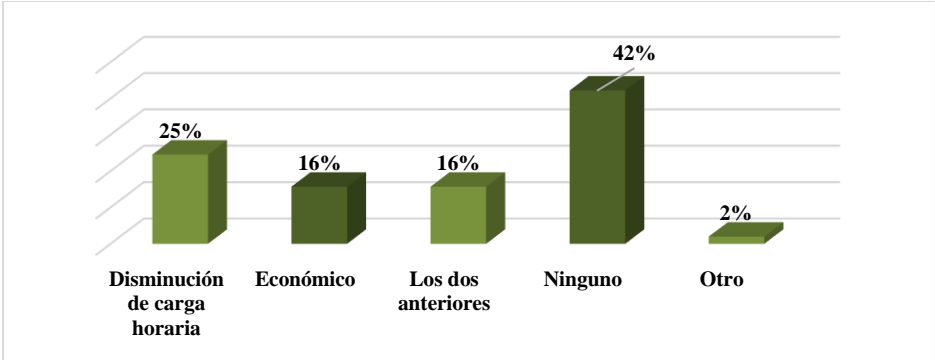
Gráfica 8.14 ¿Usted está interesado en estudiar una Maestría en Gastronomía (a corto plazo)?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

De los egresados que manifestaron interés por cursar una Maestría, el 42 por ciento expresó que no recibían ningún incentivo por parte de sus centros de trabajo. El 25 por ciento dijeron que se les daría una disminución de su carga horaria, el 16 por ciento recibirían un apoyo económico y otro 16 por ciento tendrían ambos beneficios (véase gráfica 8.15).

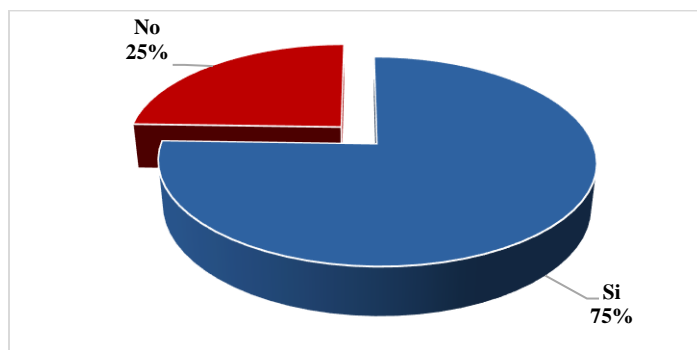
Gráfica 8.15 En caso que su centro de trabajo le apoye para estudiar una Maestría, ¿Qué incentivo recibiría?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 75 por ciento de los encuestados manifestó que sus centros de trabajo estarían dispuestos a contratar un egresado de la Maestría en Gastronomía. Estas respuestas deben considerarse con reserva porque representan una opinión propia, sin embargo, se puede inferir como indicativo por el interés en continuar con sus estudios de posgrado (véase gráfica 8.16).

Gráfica 8.16 ¿Sabe si la empresa y/o institución donde trabaja estaría dispuesta a contratar un egresado de la Maestría en Gastronomía de la UABC?



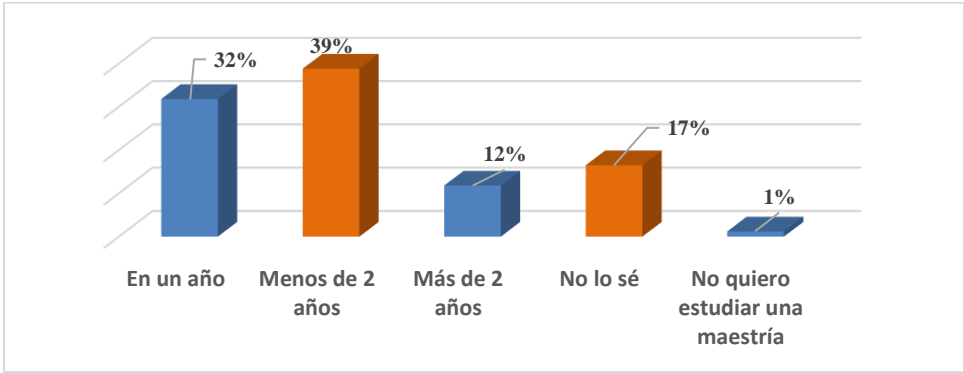
Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Al concentrar las respuestas de los egresados sobre los motivos por los que sus centros de trabajo no contrarían egresados de la Maestría en Gastronomía puntualizaron lo siguientes: *“No se necesita”*; *“Porque no es importante para ellos”*; *“No buscamos Gastrónomos más bien la parte Enológica de la carrera, que es donde más ha sufrido la licenciatura realmente son pocos los conocimientos aplicados a esta parte de la carrera”*; *“La empresa es pequeña y no requiere”*; *“Encuentro un poco absurdo el nombre de “maestría en gastronomía”*; *“Porque no piden personal con altos grados de estudios”*; *“Con mi trabajo se dieron cuenta que no tenía conocimientos para desarrollarme en el servicio”*; *“no es requerido o el personal sería considerado muy calificado”*; y *“El enfoque de la empresa es otro.”*

Respecto al tiempo en que tienen pensado estudiar una maestría, los resultados fueron: el 39 por ciento en menos de 2 años, el 32 por ciento en un año, el 12 por

ciento en más de 2 años, en tanto, el 17 por ciento manifestó no saberlo en este momento y el 1 por ciento dijo que no estudiaría un posgrado (véase gráfica 8.17).

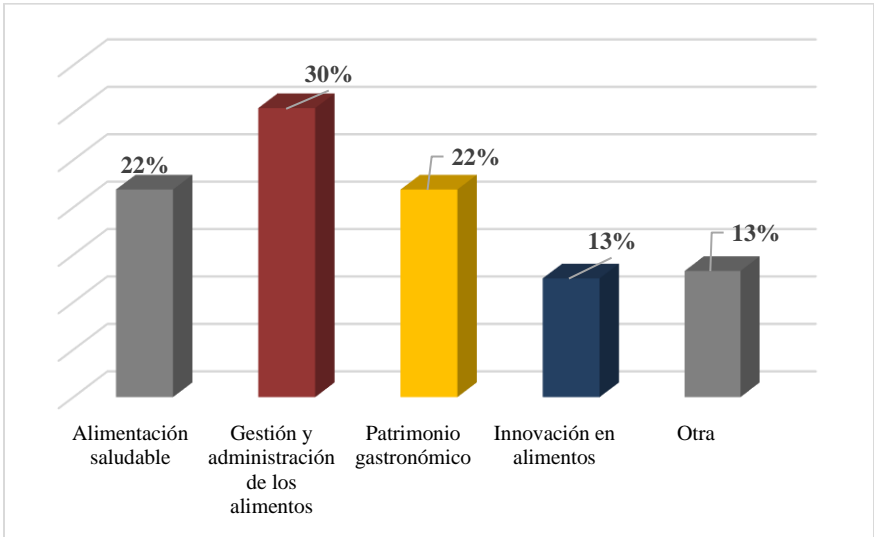
Gráfica 8.17 ¿En cuánto tiempo tendría planeado estudiar una maestría?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Para el presente estudio de pertinencia social una de las preguntas claves a los egresados fue el área de énfasis de interés en una Maestría en Gastronomía, las respuestas a las opciones fueron: Gestión y Administración de los Alimentos, concentró el 30 por ciento, Alimentación Saludable y Patrimonio Gastronómico el 22 por ciento, respectivamente, mientras que Innovación de los Alimentos y Otras, registraron el 13 por ciento, respectivamente (véase gráfica 8.18). En otras, se les pidió que especificaran y no se registraron respuestas.

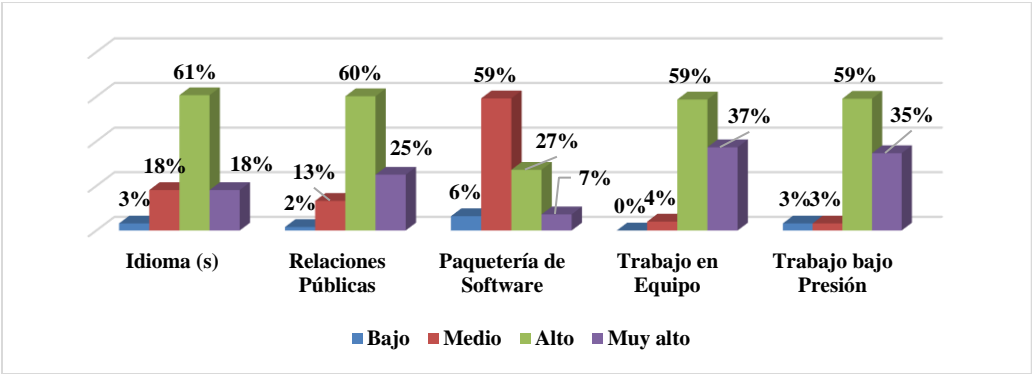
Gráfica 8.18 Indique cual es el área de énfasis de su interés:



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.19 muestra las percepciones de los egresados sobre las habilidades que debe poseer el Maestro en Gastronomía, estas fueron calificadas en una escala de muy alto, alto, medio y bajo. Las valoraciones que resultaron con mayores porcentajes fueron: Idioma, la escala Alto obtuvo el 61 por ciento de las respuestas; Manejo Paquetería de Software, la escala Medio con el 59 por ciento; Relaciones Públicas, la escala Alto con el 60 por ciento; Trabajo en Equipo y Trabajo Bajo Presión, la escala Alto concentraron el 59 por ciento de las respuestas, respectivamente.

Gráfica 8.19 Importancia de las habilidades que considera debe poseer un Maestro en Gastronomía:



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

El 90 por ciento de los participantes señalaron que están interesados en estudiar una maestría de tiempo completo, mientras que el 10 por ciento solo estudiarían empleando la mitad de su tiempo (véase gráfica 8.20).

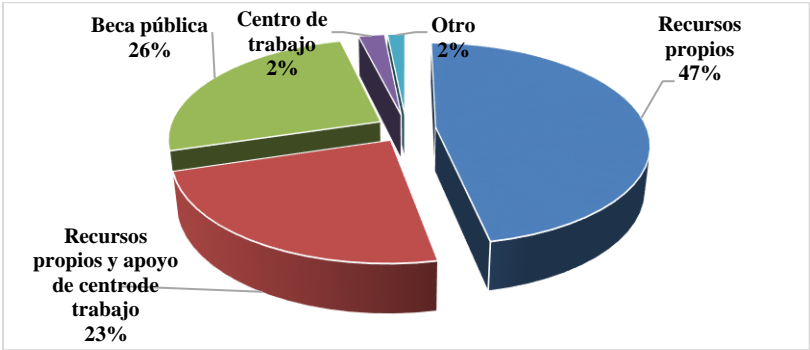
Gráfica 8.20 Tiempo de estudio que dedicaría a la Maestría:



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A la pregunta ¿Cómo cubriría el costo del programa de Maestría? El 47 por ciento de los encuestados dijeron que la financiarían con recursos propios, el 23 por ciento con recursos propios y apoyo del centro de trabajo, el 26 por ciento buscará una beca pública (véase gráfica 8.21).

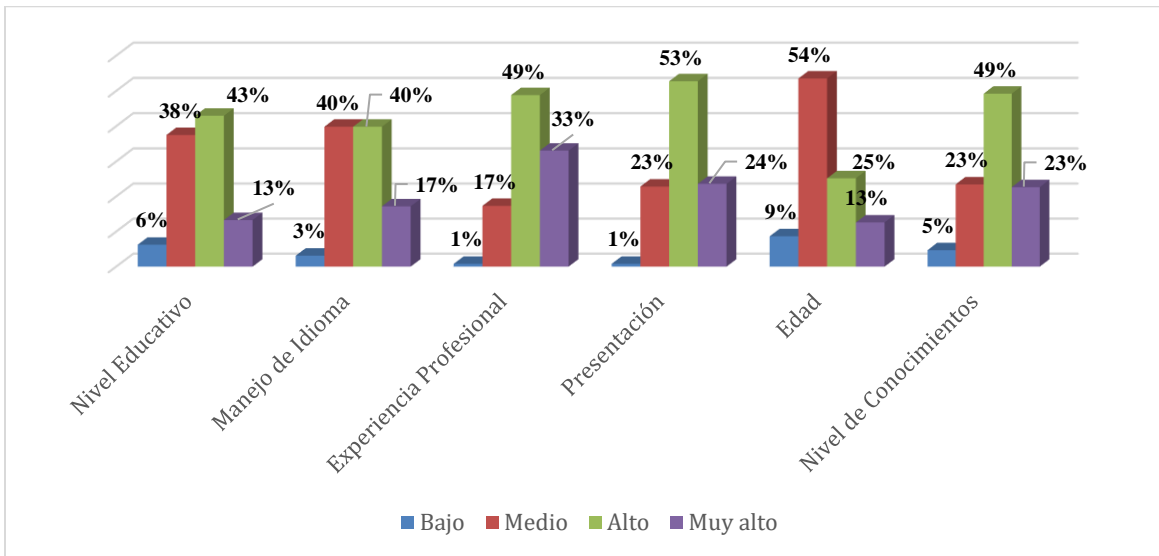
Gráfica 8.21 ¿Cómo cubriría el costo del programa de Maestría?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.22 muestra las percepciones de los egresados sobre la valoración que los empleadores tienen sobre el nivel educativo, manejo de idioma, experiencia profesional, presentación, edad y nivel de conocimientos. La cualificación presenta una escala de muy alto, alto, medio y bajo. Los resultados de las escalas que concentraron los mayores porcentajes fueron: Edad, la escala Medio concentró el 54 por ciento de las respuestas; Presentación, la escala Alto concentró el 53 por ciento; Nivel de conocimientos y Experiencia profesional, la escala Alto el 49 por ciento de las respuestas, respectivamente; Nivel educativo, la escala Alto 43 por ciento; y Manejo de Idioma, las escalas Medio y Alto concentraron el 40 por ciento de las respuestas, respectivamente.

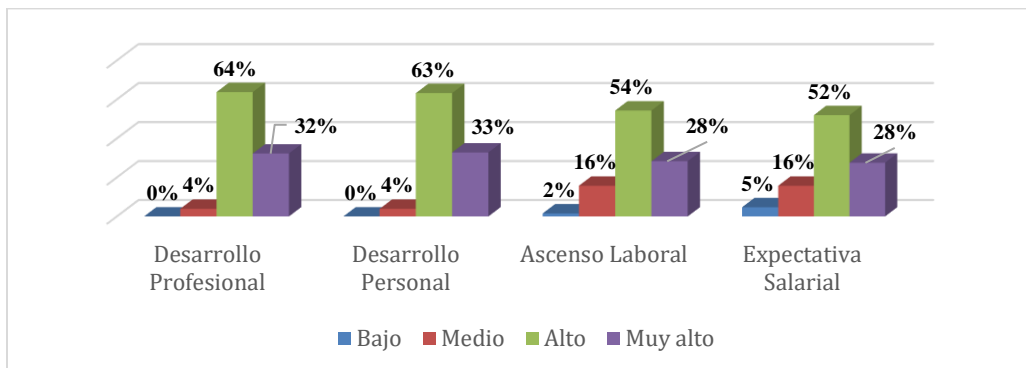
Gráfica 8.22 Cómo considera que los empleadores califican lo siguiente



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

La gráfica 8.23 muestra las motivaciones que los encuestados tienen para estudiar una maestría. La escala de valoración fue de muy alto, alto, medio y bajo. Los resultados con mayor concentración de respuestas fueron: Desarrollo Personal, la escala Alto concentró el 64 por ciento de las respuestas; Desarrollo Profesional, la escala Alto el 63 por ciento; Ascenso Laboral, la escala Alto el 54 por ciento; y Expectativa Salarial, la escala Alto registró el 52 por ciento de las respuestas.

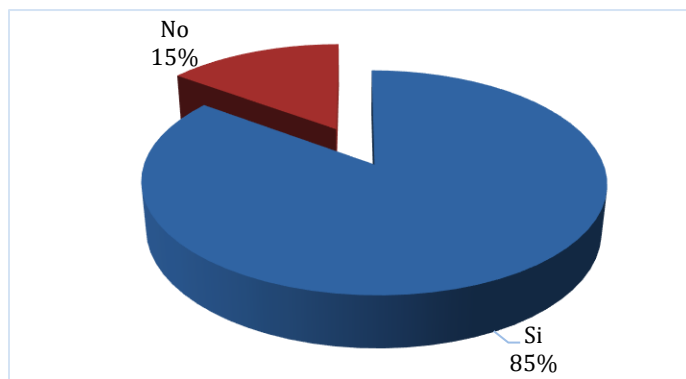
Gráfica 8.23 ¿Cómo consideraría las siguientes motivaciones para estudiar una Maestría?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A la pregunta ¿Estudiaría el programa de Maestría en Gastronomía de la UABC?, el 85 por ciento de los encuestados señalaron que si estudiarían el Programa de Maestría en Gastronomía de la UABC, mientras que el 15 por ciento señalaron que no lo harían (véase gráfica 8.24).

Gráfica 8.24 ¿Estudiaría el programa de Maestría en Gastronomía de la UABC?



Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

A los entrevistados se les pidió un comentario de porque si o porque no estudiarían el Programa de Maestría en Gastronomía y las respuestas se presentan de forma separada en las Tablas 8.2 y 8.3.

Tabla 8.2. Razones porque si estudiar la Programa de Maestría en Gastronomía

¿Por qué SI estudiaría la Maestría en Gastronomía en la UABC?
<i>“Es la única en Ensenada”</i>
<i>“La educación que recibí durante la licenciatura fue muy completa, me gustaría seguir con la misma dinámica de adquisición de conocimientos que se tiene en UABC”</i>
<i>“Buena institución”</i>
<i>“Depende en cuál es su enfoque, pero si fuera uno que estuviera afín a mis metas, la tomaría porque hoy en día la lic, ya no es suficiente, tenemos que llegar a tener más grados de estudio para competir por trabajos”</i>
<i>“Superación laboral y personal”</i>
<i>“Siempre y cuando tengan un buen programa educativo”</i>
<i>“Bueno, todo dependería de que tan atractivo sea el plan de estudios”</i>
<i>“Por el plan de estudios que se podría desarrollar enfocando en áreas específicas”</i>
<i>“Más aprendizaje”</i>
<i>“Depende del programa, de la forma de estudio, de los instructores, si el contenido es afín a lo que busco”</i>
<i>“Curriculum y dirección de mi carrera profesional”</i>
<i>“Por la calidad educativa que ofrece UABC”</i>
<i>“Considero que es una institución importante en nuestro país y que los Maestros que</i>

<i>impartan la Maestría sean Maestros preparados.”</i>
<i>“Por ser UABC”</i>
<i>“Porque es necesario obtener más conocimientos teóricos y hay pocas instituciones que lo impartan, la EEG es una de las mejores opciones”</i>
<i>“Sería una oportunidad para poder seguir desarrollando y adquirir mayor conocimiento y herramientas”</i>
<i>“Quisiera aprender más, y seguir desenrollando como profesional.”</i>
<i>“Para continuar enriqueciendo mis conocimientos.”</i>
<i>“Porque es una manera de seguir adquiriendo más conocimientos en el área, además de que abre las puertas a un mejor empleo y salario.”</i>
<i>“Superación profesional y personal”</i>
<i>“Siendo egresada de esta Universidad me gustaría estudiar esta maestría para crecimiento personal y profesional, más posibilidades de una mejor posición laboral. Y mayor preparación como docente que beneficie a mis alumnos.”</i>
<i>“Me gusta mucho investigar las tendencias de alimentación y su efecto en la sociedad como consumidor, muchos de estos aspectos están ligados a la disponibilidad y a la comercialización, sin embargo hace falta hacer un énfasis en alimentación saludable y adecuada, calidad, sabor, seguridad alimentaria.”</i>
<i>“Por la posibilidad de ser reconocido por la calidad educativa que otorga la UABC, así como la posibilidad de realizar intercambios académicos”</i>
<i>“Sería una herramienta extra para destacar en el actual mercado laboral.”</i>
<i>“Pienso que si tuviera buen plan de estudios y materias enfocadas a un área en específico sería muy interesante.”</i>
<i>“Me gustaría prepararme más y estar más formada para conseguir un mejor trabajo.”</i>
<i>“Hace falta un grado más alto que solo la licenciatura en Gastronomía”</i>
<i>“Porque en el estado no existen más opciones para maestría para el ámbito gastronómico específicamente.”</i>
<i>“Personalmente mi experiencia en la UABC fue muy grata, los docentes son de alto nivel y las instalaciones adecuadas (podrían mejorar), [...] “me gusta la idea de crecer de la mano de mi escuela, es decir, aprovechar el conocimiento que comprende un posgrado [...]”</i>
<i>“Le daría más importancia a la carrera, ayudaría a dar un poco más de curriculum y complementaria más los estudios de la carrera”</i>
<i>“La reputación de la institución”</i>
<i>“Por qué se encuentra dentro de mis intereses principales”</i>
<i>“Actualizar conocimientos y preparación profesional”</i>
<i>“Crecer profesionalmente”</i>
<i>“A mí me gustaría que se abriera una maestría, porque yo estoy realizando una en línea pero me gustaría estudiar el doctorado en la UABC. Y sé que abriendo maestría podría ser próxima apertura de doctorado”</i>
<i>“Conozco la institución pues ahí estude mi licenciatura, conozco la ciudad de Ensenada [...]” “sería grandioso que durante esa maestría se pudiera hacer uso del área de vinificación, además de mejorar el área de la cafetería y poder ver funcionar la 2da cocina. [...]”</i>
<i>“Me interesa estudiar una maestría”</i>
<i>“Si estudiaría una maestría en UABC, solo me gustaría y considero súper importante que los docentes cubran totalmente sus responsabilidades y sean expertos en su área [...]”</i>

<i>"Es importante tener un diferenciador ante la competencia laboral"</i>
<i>"Para seguir ampliando la educación superior en los sectores laborales"</i>
<i>"Complementar lo aprendido en la licenciatura"</i>
<i>"Suena Interesante"</i>
<i>"Mi experiencia educativa en UABC ha sido muy buena. Volvería a estudiar otra vez ahí"</i>
<i>"Me parece interesante y se necesita algo más que una licenciatura para crecer profesionalmente."</i>
<i>"Solamente si se trata de una maestría que tenga relación con la enología"</i>
<i>"Contar con mejor preparación y seguir aportando al ámbito gastronómico"</i>
<i>"Por meta personal."</i>
<i>"Es una oportunidad para seguir creciendo profesional y personalmente cerca de casa, y que mejor en nuestra alma mater."</i>
<i>"Cimarrón de corazón"</i>
<i>"Es necesario seguir preparándome para tener un buen trabajo y para seguirme desarrollando cómo profesionista"</i>
<i>"Existen muy pocas maestrías en gastronomía y que mejor regresar a mi hermosa escuela"</i>
<i>"Me parece una muy buena oportunidad siendo egresada de UABC y las pocas opciones que tenemos los gastrónomos"</i>
<i>"Al contar con la licenciatura lo que me interesa es formación en un área más específica, no general, de nuevo."</i>
<i>"porque ayudaría en mi conocimiento y desarrollo"</i>
<i>"Oportunidad laboral"</i>

Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Los egresados manifestaron que estudiarían el Programa de Maestría en Gastronomía en la UABC porque reconocen la calidad educativa de la institución y de los programas de estudios de la misma. Además de puntualizar en la necesidad de continuar formándose para lograr su desarrollo profesional, personal y salarial. En las respuestas se percibe un sentimiento de orgullo de ser egresados de la UABC. También expresaron que son pocos los programas que se ofrecen a nivel de posgrado y que este programa representa una excelente oportunidad para actualizar y reforzar sus conocimientos.

Tabla 8.3. Razones porque no estudiar el Programa de Maestría en Gastronomía

¿Por qué NO estudiaría la Maestría en Gastronomía en la UABC?
<i>“En mi caso creo que le falta experiencia y maestros mejores calificados”</i>
<i>“Si fuera inclinada a la gestión administrativa de alimentos y bebidas, si la estudiaría. Por qué realmente es en lo que hay oportunidades de tener un mejor puesto o salario que dentro de una cocina donde no les importa mucho la educación.”</i>
<i>“Ya me encuentro realizando una maestría en otra universidad”</i>
<i>“Si abren el programa adecuado me gustaría tomar la Maestría correcta, pero ya que me quedaron mal con la especialidad en Enología, la verdad dudo que se pueda hacer algo.”</i>
<i>“Primero me gustaría saber el programa de estudios y en base a eso tomaría una decisión, además por el momento no me encuentro en Baja California”</i>
<i>“Deberían abrir la maestría en Enología”</i>
<i>“Preferiría otra institución”</i>
<i>“Porque su enfoque suele ser administrativo y en lugar de tomar el MBA del CETYS, estando en Ensenada preferiría tomar una maestría que fuera enfocada a la Gastronomía. Aunque, me gustaría más que fuera más una maestría para la administración de empresas de alimentos y bebidas”</i>
<i>“Porque me gustaría estudiar la maestría en el extranjero”</i>
<i>“La licenciatura no era tanto como esperaba.”</i>
<i>“No estoy interesada en continuar mis estudios en el sector gastronómico”</i>

Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Las opiniones de porque no estudiar el Programa de Maestría en Gastronomía en la UABC se centraron en el interés en otra área, enfatizando en la Enología, así como en la expectativa de cursar en otra institución, preferentemente en el extranjero.

Tabla 8.4. Aspectos que considerar en el Diseño Curricular en el Programa de Maestría en Gastronomía

¿Qué se debe enfatizar en el perfil del maestro en gastronomía que se forme en la UABC?
<i>“Sí, a mí me encantaría haber llevado más de las clases de nutrición y cocinas saludables. Me gustaría que aunque sea hicieran un diplomado en "Gastronomía Clínica", tómenlo en cuenta POR FAVOR!!!! (3)”</i>
<i>“Que fuera enfocada en la administración y gestión de ayb”</i>
<i>“El objetivos del programa además de impartir conocimientos deberá generar conocimiento aplicado a solucionar problemáticas de las empresas, sociales, educativas entre otras.”</i>
<i>“Si es gastronomía , siento que tiene que estar muy enfocada en alimentos, no solo en administración, ya que para eso existen diferentes MBA en el mercado público y privado”</i>
<i>“Solo me gustaría decir que, espero se le dé el seguimiento, compromiso y la seriedad necesaria, ya que muchos de los proyectos que la EEG tenía fueron cerrando uno tras otro,</i>

<i>otros nunca pasaron del papel, [...] "apoyo la creación de la maestría, pero si la escuela se encuentra en las mismas condiciones como cuando yo egrese, dudo que esta se encuentre lista para tener un posgrado."</i>
<i>"Deberían centrarse en lo que ya tienen, que es la parte enológica también, solo digo que no la descuiden de más [...] "si algún día llegan a abrir algo similar, entonces me gustaría participar."</i>
<i>"Énfasis en cocina nutricional para atraer también a los egresados de licenciaturas en nutrición de otras Instituciones donde he percibido una ventana de oportunidad por la gran falta de conocimientos en gastronomía. Agradezco y felicito a la EEG por esta determinación."</i>
<i>"Si es posible impartir dentro de la maestría algunas materias de enología"</i>
<i>"Enfoque en la consolidación de negocios y aumento de la rentabilidad"</i>
<i>"Esperemos que sea un proyecto a corto plazo, ya que por la zona en la que estamos no hay muchas opciones"</i>
<i>"Me gustaría que busquen maestros capaces de impartir la maestría."</i>
<i>"Accesibilidad para los foráneos"</i>
<i>"Primero consideren en mejorar la licenciatura y después piensen en la maestría. Es una buena iniciativa pero considero se debe ser más específico."</i>
<i>"Me gustaría poder tener la oportunidad de realizar trabajo de investigación de gastronomía para la salud."</i>
<i>"Creo que en todas las escuelas de gobierno y privadas, [...]" "Educar a padres y a niños, enseñar elaboración de recetas nutritivas, generar conciencia en cuanto a consumir los productos de la región [...]"</i>
<i>"Que incluya una serie de optativas para darle un perfil personal a la maestría"</i>
<i>"Tener docentes con bastante conocimiento práctico y experiencia laboral. No recién egresados como se hizo estos últimos años en la carrera de gastronomía."</i>
<i>"Más clases de pastelería y panaderías, técnicas e innovación dentro de la cocina"</i>
<i>"Que las personas que den clases tengan por lo menos una maestría. Las profesores que dieron clases en mi generación fueron de nivel muy bajo en su mayoría."</i>
<i>"Involucrar la química en los procesos culinarios"</i>
<i>"Ofrecer algunas materias en línea, para fomentar o ayudar a compaginar con el trabajo."</i>
<i>"Solo propondría la idea que la base de la maestría este bien cimentada y el enfoque sea más hacia lo que se debe hacer en nuestro estado"</i>
<i>"Que tengan buenos maestros"</i>
<i>"Que se abra lo más pronto posible el doctorado también"</i>
<i>"Incorporar a esos profesores que disfrutan compartir el conocimiento, que sean bien evaluados en el área Psicométrica, con mucha experiencia profesional, [...]" "Seguir formando vínculos con las micro y mediano empresas que están en ensenada y que se relacionen al sector, algunas de ella empleadoras y dirigidas por egresados y estudiantes de la EGG [...]"</i>
<i>"Darle al alumno más herramientas para el revivió"</i>
<i>"Sería interesante que la maestría sea relacionada a gastronomía mexicana o patrimonio."</i>
<i>"Que vean realmente las necesidades laborales que se presentan actualmente para los egresados."</i>
<i>"Maestría en cocina mexicana. Maestría en Repostería Fina."</i>
<i>"Que los maestros NO sean recién egresados de la carrera ¡POR FAVOR! Que sean</i>

<i>personas con experiencia muy bien cimentada.”</i>
<i>“En enología”</i>
<i>“Rescatar el patrimonio gastronómico de Baja California”</i>
<i>“Que sea de una forma dinámica y no muy sistemática”</i>
<i>“Me gustaría fuera enfocado a una sola área, tal vez más administrativa”</i>
<i>“Nutricion”</i>
<i>“Me encantaría que tuviera un enfoque en la cultura mexicana”</i>
<i>“Considero que deben tomar en cuenta factores como la necesidad de la industria, emprendimiento, aportación a la sociedad y el crecimiento profesional de manera integral. [...]”</i>
<i>“En caso de que se genere una maestría en gastronomía, pienso que es mejor que sea especializada. Por ejemplo: Gastronomía Mexicana o Negocios Gastronómicos. De no ser así, se pierde el enfoque al intentar crear algo muy general.”</i>
<i>“Técnicas y conocimiento de cocina en general”</i>
<i>“Tiempo, mejor carga académica y mejores maestros.”</i>
<i>“Un mejor plan escolar, mejores maestros, directivos y administrativos de la escuela comprometidos y no corruptos.”</i>
<i>“Que estuviera enfocado a la realidad.”</i>
<i>“Mayor énfasis en otras áreas que no fueran nada más en cocina, no somos chefs, somos gastronomos.”</i>
<i>“actualización sobre ciertos temas”</i>
<i>“Practica en cocina, las materias practicas se nos impartieron en proyecto de vinculación y nos hizo falta un poco más de practica y teoría, ya que hubo practica de acuerdo al enfoque de la empresa en la que estuvimos pero hubo materias que fue como si no la hubiéramos cursado.”</i>
<i>“Profesores y/o maestros de calidad. Expertos en los temas correspondientes a la materia impartida.”</i>
<i>“Ayudarnos a enfocarnos en el área que fuera más de nuestro agrado y no sólo darnos conocimientos generales de todas las áreas”</i>
<i>“Clases prácticas, más variedad de prácticas profesionales, profesores más preparados para impartir las clases sobre todo en cocina, mejor plan de estudio”</i>
<i>“Mucha formación profesional”</i>
<i>“Creo que tal vez está muy enfocado al ámbito administrativo”</i>
<i>“Administración del Servicio”</i>
<i>“Práctica”</i>
<i>“Más ejemplos reales, no solo teóricos.”</i>
<i>Estudiar los temas más a fondo</i>
<i>“Tener la posibilidad de especializarme en un área, me hubiese gustado que se abordaran más materias sobre enología”</i>
<i>“Profesores suficientemente cualificados, programa educativo enfocado a las tres partes de la carrera no solo a cocina, visión empresarial e internacional por parte de la universidad, personal administrativo competente [...], entre otros.”</i>

Fuente: Elaboración propia, Diciembre 2017.

Las opiniones finales de los egresados se acotan en tres aspectos. El primero sobre los enfoques que debería tener el programa tales como gastronomía

nutricional, gastronomía mexicana, negocios gastronómicos, patrimonio gastronómico de Baja California, cocina mexicana y repostería fina. El segundo tiene que ver con el diseño de un programa totalmente práctico y vinculado con el sector gastronómico. El tercero, se enfatizó en la necesidad de contratar personal docente con más experiencia y práctica en el ramo gastronómico, así como en la necesidad de promover la formación y actualización de su personal docente.

8.2 Opinión de profesionales en gastronomía y empleadores

Los profesionales en gastronomía y empleadores jugaron un papel fundamental en el estudio de pertinencia social, sus opiniones recuperadas mediante los grupos focales y las entrevistas a profundidad arrojaron elementos de suma importancia para sustentar la recomendación final.

Para el análisis de la información se establecieron cinco dimensiones: (1) Opiniones sobre las tendencias del sector gastronómico en México y Baja California; (2) Opiniones sobre la problemática del sector gastronómico en México en Baja California; (3) Opiniones sobre el papel de los profesionales de la gastronomía en la región; (4) Opiniones sobre el perfil de maestro en gastronomía a formarse en la UABC; (5) Opiniones sobre el mercado laboral de los maestros en gastronomía en México y Baja California.

Las opiniones, comentarios y sugerencias se manejan en estricto apego a los principios de confidencialidad, en ese sentido, se enuncian las opiniones textuales sin revelar nombres propios, nombres de empresas o instituciones.

8.2.1 Resultado y análisis de los grupos focales

- a) Opiniones sobre la tendencia de crecimiento del sector gastronómico en México y Baja California.**

¿Qué nos puede comentar sobre la evolución del sector gastronómico en México y Baja California en los últimos años?
<i>“Si tomamos este sector gastronómico no nada más como área educativa o área de turismo sino que debe ser una cuestión de vamos a sentarnos re-educarnos y a ver” [...] “Si es importante que tanto en escuelas y como guarderías sean dos pilares importantes para transformar la alimentación y la cocina para prevenir de enfermedades”.</i>
<i>“En casa hogar [...] para las dietas que se deben implementar necesitamos muy seguido de una asesoría para prepararlas, también necesitamos de nutriólogos” [...] “nos ha dado muy buenos resultados una buena alimentación, balanceada, nutritiva y que vaya de acuerdo a las patologías de los ancianitos” [...] “la escuela de gastronomía, es parte también de este proceso de la nutrición en casa hogar”.</i>
<i>“El apoyo que han brindado los muchachos de gastronomía creo ha sido muy importante, y los proyectos que quieren implementar son buenos, sobre una nutrición saludable y balanceada” [...] “pienso que una nutrición balanceada y saludable aún puede alargar más la vida de los ancianos”.</i>
<i>“Bueno, tenemos problemas asociados a la forma de comer y eso aumenta los riesgos cardiovasculares” [...] “el 90% de tratamientos que yo manejo son para atender diabetes, hipertensión y obesidad” [...] “el tratamiento en casi el 90% tiene que ver con la elevación de la salud con lo cual ahora estamos batallando muchísimo”.</i>
<i>“Algo que me doy mucho cuenta es que cada vez que he ido a los restaurantes ese dicho del balance nutricional tú pides algo y te lo juntan con arroz, papas, esa combinación nutrimental porque muchas veces incluso los clientes no saben que tienen algún problema y están comiendo ese bonche de carbohidratos que es una bomba, y todo eso tiene que ver con la salud” [...] “yo me he dado cuenta que en muchos restaurantes no viene esa cantidad y valor nutricional, no hay ese balance, entonces es bien importante así sean los restaurantes más picky” [...] “yo me he dado cuenta que siempre por lo general debieron de tener un 70% de proteínas y vegetales, por lo general es el 30% de papas, arroz y frijoles, entonces realmente tiene un valor nutricional muy bajo” [...] “entonces es bien importante que se tiene que estar conscientes de lo que están sirviendo” [...] “yo entiendo que lo hacen porque quieren disminuir los precios o ajustarlos” [...] “Y fíjate que muchas veces ya no vas a querer regresar, y no porque ya no quieras sino porque ayudaron a extinguir tu existencia por ese tipo de balances nutrimentales”.</i>
<i>“Para el sector turístico es muy importante la gastronomía, ha sido pilar desde hace más de 15 años” [...] “uno de los principales objetivos de Ensenada y Tijuana a nivel turístico es la gastronomía por eso la importancia de estar sentado en esta mesa” [...] “desde el sector turístico se deben estar sentar las bases de la importancia y <u>seguir fomentando a través de la Universidad por el impacto que representan en lo gastronómico</u> y obvio en la comunidad” [...] “hemos venido impulsando la calidad de atención al turismo internacional y al turismo local” [...] “el turista local es el más importante ya que es el consumidor más constante y eso a veces se nos olvida”.</i>
<i>“En las escuelas de tiempo completo tenemos una relación muy estrecha con la cuestión gastronómica” [...] “existe un horario escolar dentro de las escuelas de una hora a nivel estatal y a nivel federal para dar de comer a los estudiantes, en nuestro caso tenemos nuestro menú, que lo sacan nutriólogos y docentes, nos basamos en el menú del bien comer” [...] “se trata que se aprenda a comer de manera adecuada y buenas porciones” [...] “el sistema educativo está haciendo un labor muy grande tenemos 160 mil niños que comen dentro de este programa”.</i>
<i>“El aspecto gastronómico ha estado creciendo pero muy despacio, el crecimiento se debe a que tenemos altas buenas en el aspecto de turismo” [...] “en cosa de un año o dos años va a crecer todo esto muy rápido”.</i>

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

Los entrevistados manifestaron que el sector gastronómico muestra una tendencia de crecimiento positivo, pero en el caso de Baja California consideran que este es

más lento, debido a la propia dinámica que viene presentando el sector turístico. Reconocieron que las actividades gastronómicas no se limitan solo al sector turístico sino que deben estar presentes en los sectores salud, educativo, social y productivo. Puntualizaron que el gastrónomo y nutriólogo tienen un papel clave en nuestra sociedad, toda vez que nuestro país y estado presentan graves problemas de salud pública asociados con el sobrepeso y la obesidad. Asimismo, se recalcó que las personas visitan el estado motivadas por la gastronomía, lo que genera una derramada económica importante para la economía de Baja California.

b) Opiniones sobre las problemáticas del sector gastronómico en Baja California

¿Qué nos puede comentar sobre las problemáticas que enfrenta el sector gastronómico en Baja California?

“En Baja California el problema es la cuestión de adquirir ingredientes o alimentos que son procesados o que son o han sido modificados genéticamente” [...] “Una es que con el producto local podemos acabar con eso si no tomamos medidas” [...] “Consumimos productos que son del mar o que son del campo y no tenemos una cultura como de protegerlos o de preservarlos y la otra es la cuestión con la cercanía con productores” [...] “Una parte importante sería pues no, proteger el campo otra sería productos, sobre todo los nacionales o locales y tratar de averiguar o hacer una investigación de qué productos son transgénicos”.

“Es que no cumplen con ciertas normativas de acuerdo a las omisiones de higiene” [...] “las empresas carecen de espacio o carecen inclusive de utensilios que son necesarios para su mismo desempeño laboral” [...] “No están bien capacitados”.

“Muchos gastrónomos No entienden o tienen el concepto erróneo de lo que es trabajar en una cocina realmente” [...] “problema en la parte del servicio”.

“Mucho está también en la educación, desde los textos escolares que nos enseñe qué propiedades tiene el tomatito o el tomate, ¿qué nos va a dejar de beneficios un tomate a nuestro cuerpo?” [...] “¿Porque muchas veces nuestra comida debe ser baja en azúcar y baja en grasas? y baja también en todo lo proporcionado según los conceptos de la nutrióloga, entonces sí es importante esa parte” [...] “Cuando los muchachos empiezan a darles esa formación a los adultos mayores que son los que ya están más arraigados en un estilo de comer, más si han sido gente de la calle están acostumbrados a ciertas dietas que les cuesta al inicio adaptarse”.

[...] “La obesidad es una enfermedad multifactorial” [...] “son varios los factores que influyen para que un niño o un adulto padezcan obesidad” [...] “hay oportunidad de mercado para un maestro de gastronomía porque la tendencia es comer alimentos saludables” [...] “si vamos en tendencias podemos utilizar las redes sociales y podemos encontrar que están buscando dietas vegetarianas, veganas, menús para niños” [...]

“simplemente en el Estado y en Tijuana, digamos que están emprendiendo otro tipo de negocios pero no son muchos y creo que sí es una muy buena ventana de oportunidad, muy pertinente”.

“Respecto a los productos del mar que son ampliamente utilizados en la gastronomía, yo he detectado que hay mucha falta de información entre la plantilla de los alumnos incluso entre gastrónomos” [...] “sobre todo la normatividad, algo muy importante también la frescura de los productos del mar”[...] “sin duda uno de los enemigos del producto del mar es la temperatura y el manejo higiénico de estos” [...] “creo que falta mucha capacitación en cuanto a este rubro, en el manejo de los productos del mar”.

“En las cuestiones de salud lo que veo, si les pongo números tenemos en salud alrededor de 1,600 pacientes que están en tratamientos en centros de salud de esos solo logramos el control del 19%, es muy poco” [...] “y si veo lo que es el top gastronómico, si mucho auge lo he visto esta bellísimo pero para cuestiones de salud de mi parte nos han estado afectando” [...] “se tiene una gran gastronomía es deliciosa la comida y el vino, pero impacta en salud desgraciadamente ¿por qué? Porque están ricos en aderezos porque están muy distribuidos en carbohidratos, en grasas saturadas, en endulzantes, pues si es muy buena, es cara, demasiado cara se me hace”[...] “pero va y está impactando demasiado en salud, entonces yo creo que el tener mucho un turismo gastronómico pero también hay que poner el lado del impacto en la salud, se nos están muriendo pacientes de 30 años de 22 años obesos y jóvenes, entonces la tendencia es que se van a seguir muriendo pacientes jóvenes y la tendencia de la gastronomía sigue siendo rico en 3 claves la sal, la grasa y el dulce esa es la alza de la gastronomía para hablar que la mezcla de tantos sabores”.

“Hace 2 meses nos reunimos a nivel nacional con la organización.... el sector salud va a hacer su parte en el control de enfermedades, pero mi parte como salud yo te ofrezco el tratamiento y te ofrezco la orientación nutricional pero todos somos parte de esas ramas gastronómicas, está el sector educativo, está el sector turismo” [...] “sé que hay muchas variantes pero si cada quien agarra su responsabilidad que nos toca no se en cuantos años va a ver impacto en desacelerar enfermedades crónicas pero todos tenemos responsabilidades, decir solamente el sector salud lo domina pues no, todos tenemos que cooperar eso es una de la organización mundial de la salud” [...]

“Ya hablando de gastronomía y salud lo que interesa es de que estamos hablando de gastronomía en los restaurantes” [...] “en la mayoría de los restaurantes no tienen opciones para los niños, y si hay solo es hamburguesas y pizza, si le van a dar la opción como al adulto de tener acceso a la comida del adulto que también es buenísimo y tiene gran variedad y otra cosa que también podría mejorar en los menús de gastronomía o si van a hacer algo relacionado es que sepa la gente que está comiendo y cuánto está comiendo” [...] “se deben poner cuántas calorías estás comiendo, entonces sería una opción para que la gente también visualizara que comida están haciendo y qué comen en un restaurant”.

“Creo es importante decir que se están muriendo pacientes jóvenes de 30 años pero no es por los restaurantes” [...] “la falta de la regulación y la parte de la aplicación de la norma que para el sector gastronómico, algunos los pone a un nivel de competencia desleal y luego están los comercios informales ya que no cuentan con todas las medidas de salubridad y regulaciones [...] “el problema está en la familia”[....]

“El turismo gastronómico no puede formar parte de nuestra dieta diaria, nos va llevar a enfermedades como sobrepeso, diabetes, etc, la gastronomía tiene una gran responsabilidad que no incluye solo el hecho de elaborar alimentos que sean aptos para el consumo sino que estos sean nutritivos” [...] “que cumplan necesidades nutricionales”.

“Yo considero que el problema es meramente social y cultural” [...] “los padres son el principal problema porque no aplican las normas de porciones”[...] “Que los padres se empiezan a concientizar para el manejo de nutrición”[...] “Que los niños consuman calidad de alimentos y no cantidad”[...] “yo digo que en las escuelas está el punto clave ya que los niños son los futuros consumidores, futuros profesionistas”[...]

“A parte del servicio y la atención al cliente”[...] “Yo creo que “un problema muy grande dentro del sector gastronómico para empezar en las universidades, no hay una materia que te diga cuanto se gana como gastrónomo, en segundo, se me hace como que el sector turístico y sector gastronómico, en algunos restaurantes no tiene como el valor o la importancia de gastrónomo o como chef en todo el país, no como en Europa que un chef está súper cotizado y valorado, no como aquí a un gastrónomo le quieren pagar 1,500 a la semana” [...] “se me hace un problema grandísimo eso que no valoren el trabajo y que el gastrónomo no sepa cuando ganar”.

“Prácticamente yo he observado en algunos lugares, no quiere decir que en todos si les hace falta capacitación a lo que viene siendo servicio al cliente en el área de comedor, porque hay lugares donde si están al pendiente de si ya termino de comer, si ocupas algo, etc.”

“Tienen ciertos días cuando le hacen la inspección de higiene, pero es un día antes o el día de inspección donde hacen énfasis en la limpieza y son cuidadosos. Y Muchas veces no cumple el requerimiento en cuando al espacio de instalaciones dentro de las cocinas” [...] “se requiere poner cuidado de la cocina”.

“Otro problema en las pymes familiares considero yo que esos negocios puedan entender la importancia de asignación de puestos y que cada uno cumpla su rol y en ese sentido a veces se pierde la estabilidad, la gente no tiene conocimientos de administración y pierden el rumbo y el sentido de como iniciaron” [...] “si cuando menos el gastrónomo sepa en base al conocimiento que tiene y sepa decir cuando vale el gastrónomo o cuanto valgo yo porque algo mejor los conocimientos van más allá de 2,000 pesos a la semana y valorar el trabajo para que se me pueda remunerar de una forma equitativa”.

“Las personas en el sector no duran y se van”[...]“Las personas de Ensenada se conforman con lo que alcancen a sacar de trabajo”.

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

Los puntos de vista sobre las problemáticas que enfrenta el sector gastronómico fueron realizados desde los ámbitos de competencia de cada uno de los participantes. Los representantes del sector salud, opinaron que el problema es que nuestra gastronomía es rica en grasas, azúcares y carbohidratos; pero lo más grave para ellos, es que las personas no son conscientes de lo que comen o de cómo se preparan los alimentos y sobre todo de cómo afecta a su estado de

salud. Los representantes del sector educativo incluidos los profesores de la UABC, señalaron que se debe enseñar a las personas desde la niñez sobre nutrición y preparación de alimentos saludables para una vida saludable.

Respecto los restaurantes, señalaron que no informan a sus comensales sobre los contenidos de las porciones y que el menú de los niños se limita a hamburguesas, pizzas, pollo y papitas fritas. Dos aspectos más se reconocieron como problemáticos, es la higiene y el manejo de los alimentos, así como las condiciones salariales de los profesionales de la gastronomía.

Por otra parte, señalaron que el gastrónomo también representa un problema debido a su alta rotación en el sector. Los participantes expusieron que el trabajo de los gastrónomos esta subvalorado y al momento de establecer las políticas salariales no considera realmente su conocimiento. Indicaron que los salarios son bajos y que deberían ser de más de \$2,000 pesos por semana.

c) Opiniones sobre el papel de los profesionales en gastronomía

¿Cuál considera que es el papel del profesional en la gastronomía en la región? (gastrónomos vs empíricos)
<i>“No se les ha dado mucha consideración a los profesionistas que son de la región, se les ha dado más prioridad a los que son de otras regiones” [...] “crear más competencia, que se nos tome en cuenta a los que somos de aquí de la región”.</i>
<i>“El papel del gastrónomo para su persona trabajan sin alguna garantía básica de un trabajador” [...] “creo que los grandes problemas o mejor dicho “las grandes soluciones del sector tienen que surgir de la universidad, porque el sector cada vez más tiene más egresados de gastronomía” [...] “creo que el sector se va volver aún más no sé si llamarlo irresponsable” [...] “los alumnos de gastronomía al salir trabajan en lugares que ofrecen las mínimas garantías laborales” [...] “necesitamos gastrónomos que le exijan al sector”.</i>
<i>“Bueno yo considero es muy importante el papel que juega el gastrónomo y funcionaran en la medida que haya una relación o una conexión entre el chef y el cocinero” [...]</i>
<i>“En mi punto de vista están muy poco valorados los profesionistas de gastronomía” [...] Creo que los profesionistas no están saliendo los suficientemente seguros de sí mismos salen de la carrera creyendo que no están preparados suficiente para poder” [...] “que valga toda la preparación que tienen y formen también como parte de la sociedad”.</i>
<i>“Lo que necesitamos más hoy en día es la profesionalización” [...] “Hay que preparar a todos los jóvenes en este ramo para que puedan trabajar aquí [...] “Yo he tenido chefs que he formado de la nada, excelentes chefs sin estudios como tal”.</i>

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

De las opiniones sobre el papel de los gastrónomos en la región se destacan dos aspectos, el primero sobre las actitudes que tienen los egresados y el segundo la alta rotación de este personal en el sector gastronómico. Respecto a las cuestiones actitudinales sobre los egresados de la Escuela de Enología y Gastronomía mencionaron que deben mejorar la comunicación entre propietarios, cocineros y comensales, en particular con los cocineros deben formar un equipo. Se insistió a revertir la subvalorización que se tiene del gastrónomo por medio de la profesionalización y mejora de la calidad de los alimentos y servicios que ofrecen. En ese mismo sentido, se mencionó que los egresados no se sienten seguros de sí mismos, salen pensando que no están preparados lo suficiente para desarrollarse.

En tanto, la rotación de los gastrónomos para los encuestados se debe a dos causas principalmente. La primera obedece a las condiciones salariales y la segunda, a las cuestiones de desarrollo profesional. Esta última, ha motivado a que los egresados busquen oportunidades fuera del Estado.

Por otra parte, puntualizaron en la importancia de formar una base sólida en el sector gastronómico promovida por los gastrónomos mediante la innovación e impulso de nuevos conceptos y propuestas de negocios rentables.

d) Opiniones sobre el perfil del maestro en gastronomía que se forme en la UABC

¿Qué se debe enfatizar en el perfil del maestro en gastronomía que se forme en la UABC?
<i>“Que tenga un poquito de conocimiento en cuales son los alimentos hipo alergénicos y cuál es la diferencia entre intoxicación y una alergia”.</i>
<i>“La cuestión de la sustentabilidad” [...] “Preservar no nada más la calidad de los alimentos” [...] “Crear una cultura de sustentabilidad, de ecología”.</i>
<i>“Sí es muy importante que el maestro en gastronomía tenga conocimientos de la ecología, que se cree más el servicio de la ecología [...] “Si es muy muy importante que sepa de la ecología y sobre ese proceso que tiene en los alimentos” [...] “saber para donde se van a ir los desechables”.</i>
<i>“Que se enfocará también un poquito la maestría en cuanto a una materia de salud pública”.</i>

<i>"Que haya una materia de clínica elemental".</i>
<i>"Chefs que sean empíricos [...] también sería una buena oportunidad para que dentro de la maestría hubiera esa área de la profesionalización en la investigación gastronómica" [...] "que los egresados hagan su tesis o tesina"</i>
<i>"Cultura a la alimentación y sensibilizarnos"[...] "que se pueda cuidar el grado de no perder el valor nutricional de alimentos y propiedades , educar a la sociedad sobre las propiedades de los alimentos".</i>
<i>"Gastronomía sustentable" [...] "tres partes de la sustentabilidad que es producto económico, socialmente responsable y también amigable con el medio ambiente".</i>
<i>"Para el grado de maestría se necesita avanzar más conceptos en el área de conocimientos, este debe llevar de la mano la parte administrativa y la operativa de servicio, que está a un nivel más allá de la licenciatura".</i>
<i>"Sería interesante retomar, ya se han hecho varios trabajos sobre las etnias, sobre su alimentación y pues incluir alguno de esos productos, sin ir a la sierra y sino traerlos y establecer un sistema de preparación de las plantas étnicas y utilizarlas aquí y también ayudaríamos a la población".</i>
<i>"Conocer la región" [...] "que al alumno se le permita la especialidad, en algún tema en particular, no sé, tecnología o producción o servicios".</i>
<i>"Una materia que hablará sobre aspectos legales" [...] "Poner temas que logren abarcar en tiempo y forma, definir bien periodos de estudios".</i>
<i>"Conceptos de ingeniería para ver la infraestructura de una cocina [...] "valores".</i>
<i>"Producción de alimentos, diseño de envasados, conserva de alimentos todo lo relacionado con producción de alimentos a nivel industrial".</i>
<i>"Muy comprometido con la historia de la gastronomía" [...] "la cultura de la gastronomía"</i>
<i>"Un gastrónomo tiene que ser multifuncional, saber administrar una cocina, saber utilizar los productos, tener en cuenta una dieta saludable y sobre todo, también la higiene.</i>
<i>"Creo yo que aquí se puede hacer investigación con algunos productos" [...] "Si ya una maestría nos pudiera enseñar hacer investigación sobre los productos y cómo ahorrar agua, ¿qué productos se pueden dar muy bien de aquí aunque no sean de aquí? y Consumo local.</i>
<i>[...] "Sin duda con una maestría en gastronomía, tiene que salir con una especialidad con ciertas capacidades que lo van a distinguir del resto. Esto le va a dar un valor agregado al chico [...] Sin duda la innovación debe estar en todo. En toda la producción de alimentos en todas las actividades [...] innovar con poco o con lo que se tiene pero tener mucho mejores resultados [...] ellos tienen que llegar a otros lado, llegar a emprender [...] la maestría les va a dar un valor agregado [...].</i>
<i>"Certificarse".</i>
<i>"Independientemente de la escuela, a veces quieren abarcar de todo en el plan de estudios y creo que la mayoría de los que ingresan a este tipo de escuelas realmente les interesa la cocina [...] "pero llegan y los atascan como dice Juan de un montón de materias que al final ya no lo aterrizan totalmente".</i>
<i>Adaptarse a los nuevos productos.</i>
<i>"Yo nutriólogos pero que tengan este algún estudio sobre este diabetólogos, si saben de diabetes saben de todas las enfermedades crónicas ese es el punto central alguien que sepa el balance de la diabetes, si manejas diabetes puedes manejar todas las enfermedades porque la diabetes es la enfermedad más complicada de controlar".</i>
<i>"enfaticar dentro del valor de la nutrición"[...] "la calidad de servicio y atención"</i>
<i>"La atención y servicio para el maestro o gastrónomo es lo más importante dentro de este</i>

<i>sector”</i>
<i>“Enfatizar en las porciones de comidas que se ofertan”,</i>
<i>“Yo creo que un profesional enfocado a lo que es administración de empresas que desarrolla los temas de emprendimiento e innovación, para crear nuevas propuestas de negocios” [...] “También lo que son nutriólogos en la parte de platillos saludables, balanceados y que sean especializados de cierta manera o gastrónomos que su mismo campo laboral los ha llevado a tener conocimientos de alimentación balanceada”.</i>
<i>“Yo creo que la necesidad del maestro en gastronomía que se tiene y que tenemos que tomar en cuenta es como dicen la región” [...] “ trabajar con consumir local y enseñar a aprender a comprar no en Costco sino en maneadero productos más orgánicos y más económicos comprando los productos más frescos y de localidad”.</i>
<i>“Que sea un profesional que tenga pasión por las profesión y la vocación”</i>
<i>“Avanzar en tendencias bioquímicas, ya que creo que es bastante importante porque se maneja demasiado actualmente”.</i>
<i>“Concientizar a las personas con el uso de los productos, se está usando mucho que la gente no es consciente y que hubiera más tecnicismos regionales usando técnicas regionales como tipos de ahumado, etc.”</i>
<i><u>“El enfoque tiene que ser propiamente de cocina, se debe concentrar exactamente en la comida, de donde viene la comida, un enfoque 100% culinario, que sean expertos en la creación de la comida”.</u></i>
<i>“Ciertas habilidades en la cultura del servicio [...] Los mismos cocineros desconocen cuestiones de servicio [...] Si es importante que el profesional si tenga toda esta base cultural profesional pero también ciertas habilidades de servicio, de ética, compañerismo, y empatía” [...] “Que tenga esta especie de sensibilidad tanto con los ingredientes que se manejan como la sensibilidad con el comensal”.</i>
<i>“La gastronomía si todo, que sean un poquito más accesibles para nosotros” [...] “que sean más accesibles con los alimentos”[...] “Por eso muy importantes los gastrónomos porque ellos saben decir en sí el alimento como lo pueden combinar”</i>
<i>“Trabajo en equipo” [...] “Sí, el trabajo profesional de los chefs de los cocineros dentro del hospital es un trabajo muy pesado tienen la cercanía con el paciente, trabajar con el paciente” [...] “Trabajar desde la empatía” [...] “Una persona con muchos conocimientos, pero también con mucha habilidad de relacionarse con otro y tener empatía y de trabajar estando consciente”.</i>
<i>“La necesidad de la gastronomía nutricional, lo equivalente a porciones y combinación de alimentos”.</i>
<i>“Entonces es muy importante que también el chef se involucre... que no nomas es sacar el plato en forma y tiempo y que no sepa más allá del comentario que de repente conozco que no hay esa comunicación del gerente del restaurante y el que se encarga de la cocina y lo comentaban derecho en el tema de la limpieza en el servicio de los alimentos que otro tema muy importante son los horarios y también la capacitación del mesero”.</i>

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

Los entrevistados manifestaron que los conocimientos que debe poseer el Maestro en Gastronomía son: nutrición, bioquímica, clínica elemental, salud pública, historia de la gastronomía, ecología, cultura y patrimonio gastronómico regional, administración de cocina, calidad e higiene de los alimentos, manejo y preparación

de alimentos frescos, producción de alimentos a nivel industrial, cultura del servicio, administración de cocina, economía, costos, y emprendimiento.

También puntualizaron en otros saberes a considerar en el diseño curricular como conceptos de ingeniería para infraestructura de cocina, alimentos hipoalergénicos, legislación empresarial, producción de alimentos, diseño de envasados, conserva de alimentos, cultura de la gastronomía, comunicación y certificación.

Se destacan las opiniones sobre aspectos de formación integral: valores, innovación, profesionalización de la disciplina, desarrollo de habilidades de servicio, ética, compañerismo, empatía, trabajo en equipo y desarrollo de sensibilidad con el comensal.

Destacaron que los profesionales de la gastronomía a nivel de licenciatura y posgrado tienen el compromiso social de crear alimentos atractivos, saludables y económicos.

e) Opiniones sobre el mercado laboral de los maestros en gastronomía en la región y en el país

¿El mercado laboral demanda maestros en gastronomía?
<i>“Los que se formen deben estar preparados” [...] “Si me preocupa un poquito en donde puede insertarse y donde también estén dispuestos en abrir las puertas a este maestro”.</i>
<i>“Dentro de las instituciones de salud establecidas no hay un mercado porque todo está muy centralizado, depende del Distrito Federal entonces no es algo regional” [...] “entonces sería más hacia lo privado, a crear nuevas propuestas que sean innovadoras y la parte de sustentabilidad es algo que en cuanto a economía, todos los negocios ya lo requieren para que sean vigentes”.</i>
<i>“Aquí hay que ver las tendencias, que es lo que ocupa el mercado” [...] “con base a lo que el mercado ocupa hay que producir lo que el mercado está ocupando, las áreas de oportunidad. Los chicos tienen que atreverse a salir de aquí, de su zona de confort, innovar y los que decidan quedarse aquí crear algo diferente” [...] “porque el mercado está sobre competido, ya hay muchos gastrónomos y deben especializarse”.</i>
<i>“No creo que un gastrónomo tenga necesariamente que estar en una institución, como se están abriendo cervecerías artesanales y puede haber áreas de cocina y son oportunidades de mejorar” [...] “trabajar en ofrecer a los padres de familia un área saludable” [...] “atender la demanda de los que trabajan con opciones de alimentación”.</i>

<i>sana y económica”.</i>
<i>“Para el área de salud sería bueno que los nutriólogos tuvieran una maestría en gastronomía, van a tener una opción en la presentación, porque al final trabajan con pacientes y le tiene que hacer su comida y el darle una opción de que posea una alimento con un poco de gastronomía con un toque delicioso y una presentación pues va a cambiar y le va a gustar” [...] “igual al privado si consultan un privado con un toque de gastronomía”.</i>
<i>“Si se requiere que los gastrónomos continúen capacitándose, los clientes mismos deben exigirlo, creo que en donde tenemos que empezar a trabajar es la sociedad, que la sociedad sepa cuando un chef reconocido tiene buenas y malas prácticas de higiene, por ejemplo”.</i>
<i>“Yo pienso que de nuestra parte si sería bueno, y que se incluyera en el organigrama de un departamento de secretaría gubernamental educativa, social y de salud” [...] “El mercado para ellos si existe” [...] “yo creo que en la cuestión económica no les conviene porque los salarios serían muy bajos para los de maestría en gastronomía”.</i>
<i>“Realmente lo veo difícil en la parte pública y le veo más oportunidad en la parte privada.”</i>
<i>“Con la solución del aeropuerto en Ensenada puede mejorar el flujo de turismo por lo cual debería haber más chefs, restaurantes y hoteles para la demanda” [...] “También hay que hacer hincapié en hablar con el gobierno federal y estatal para seguir trayendo esos camiones con turistas lo cual ayudaría bastante a la región”.</i>

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

Las opiniones sobre el mercado laboral para el maestro en gastronomía se enfatizaron en dos aspectos. El primero donde se destaca la necesidad continuar profesionalizando a los egresados de gastronomía, y segundo, el compromiso social que estos profesionistas tienen para crear alimentos atractivos, saludables y económicos. Esto cobra relevancia ante los problemas de salud pública en nuestro país y en la región, los cuales están asociados con el sobrepeso y la obesidad.

Los entrevistados manifestaron una preocupación al reconocer que el sector salud enfrenta una creciente demanda por los servicios de nutrición y que no se cuenta con el personal suficiente para brindar la atención, añadiendo además que la oferta de empleo es limitada y está centralizada en lo que corresponde a las instituciones públicas. En lo privado, expresaron existen oportunidades de empleo, pero sobre todo, se tienen que desarrollar las capacidades empresariales de los egresados para que creen nuevas e innovadoras propuestas de negocios. También consideraron que una formación en nutrición y sustentabilidad

representan para los egresados de la maestría la oportunidad para desarrollarse en la consultoría.

Por otra parte, los entrevistados reconocen que las tendencias de los mercados laborales en el sector gastronómico, en el caso de Baja California, se impacta por la dinámica de los sectores turístico y vitivinícola, y recientemente el cervecero con el auge de las cervezas artesanales, lo que abre mayores oportunidades para manejar cocinas.

Además, manifestaron que una Maestría en Gastronomía para los profesionales de la salud como los médicos y los nutriólogos representa una opción profesional atractiva para brindar a los pacientes mediante la gastronomía un toque delicioso y una mejor presentación de los alimentos para contrarrestar las dificultades por mantener una dieta saludable.

Un punto señalado es la necesidad de que los comensales sean más exigentes para que se mejore la calidad de los servicios restauranteros. Se puntualizó en la importancia de que la sociedad sepa cuando un chef reconocido tiene buenas y malas prácticas de higiene, de cómo elige los alimentos y productos, el manejo de los desechos y el reciclaje.

f) Opiniones generales

¿Otras cosas relevantes?
<i>“Hacer mucho hincapié en el diseño de perfil de ingresos y de egresos, que sea pues un examen de admisión porque no dejar entrar a cualquiera. Hacer mucho hincapié en la planta docente y en el ingreso de los estudiantes con un examen de admisión”.</i>
<i>“La planta docente y hacer investigación, en ingreso de los estudiantes en esta visión multidisciplinaria” [...] “Ofrecer además talleres de capacitación”.</i>
<i>“Cuidar el perfil de la admisión” [...] “seleccionar a pocos pero que realmente les interese la maestría” [...] “el proceso de titulación con proyecto culinario que convine gastronomía, salud y economía”.</i>
<i>“Crear alianzas con el gobierno y lo privado para que mediante la maestría estén practicando, estén en contacto y es cuando el aprendizaje se vuelve más significativo”.</i>
<i>“Seleccionar a personas abiertas a nuevas oportunidades de trabajo dentro de su perfil como gastrónomo dando lo mejor de sí en todo aspecto”</i>
<i>“La especialidad de alimentación saludable. Tal vez debería haber otra opción [...] los gastrónomos van a decir “A mí me gustaría tener dentro de mi maestría tal concentración”.</i>
<i>“Uno de los principales problemas es que la gente no lee” [...] “quisiera que dentro de ese programa de maestría tengan comunicación escrita y algo más sobre lo que les había comentado, investigación sobre productos regionales” [...] “trabajar con plantas que pudieran domesticar y que no necesiten tanta agua, que se adapten a la región y a nuestro clima que está cambiando”.</i>
<i>“Hemos tratado y mencionado desde un inicio, la sustentabilidad, entonces no sé si puede estar como una materia o puede estar incluida dentro de algunas de las que se vaya a dar del cuidado del ambiente y del manejo de los recursos”.</i>
<i>“Que sea de investigación”</i>
<i>“Bien el tema es enfocado a la maestría también al área de opciones a alimentos saludables que muchos lo necesitamos entonces que nos den esa opción también, de tener conocimiento de una alimentación saludable”.</i>
<i>“Yo comentaría que como recién egresado de la licenciatura que sepan sobre el tema de restaurantes en el mercado, la cocina es un trabajo muy matado y que requiere de mucho sacrificio para llegar a un nivel de conocimiento porque ya la práctica es diferente a lo que viene siendo la escuela”.</i>
<i>“Debe ser enfocada a que cubra las iniciativas de gobierno (público) y de lo privado” [...] “realmente se debe identificar los problemas y debe ser un programa donde puedan llegar a las áreas que legislan” y que pasen de lo reactivo a lo productivo”.</i>

Fuente: Elaboración propia, Noviembre 2017.

Finalmente, se recuperan las opiniones finales en las cuales se destacaron varios aspectos, el primero sobre la necesidad de orientar el programa de Maestría en Gastronomía en nutrición, sustentabilidad, investigación de la cultura y patrimonio de la gastronomía regional y en la innovación para crear propuestas atractivas, saludables y económicas.

Los participantes, enfatizaron en la relevancia de hacer una selección adecuada de los perfiles de los aspirantes del programa donde se analicen aspectos de su personalidad y actitudes, así como la experiencia en cocina y en nutrición.

Otros puntos que destacar fueron poner particular interés en la selección de la planta docente, el impulso de la investigación gastronómica y la vinculación con los sectores, aspectos fundamentales para la calidad del programa educativa que se ofertará en la UABC.

8.2.2 Resultado y análisis de las entrevistas a profundidad

a) Opiniones sobre la tendencia de crecimiento del sector gastronómico en Baja California.

<p>¿Qué nos puede comentar sobre la evolución del sector gastronómico en Baja California en los últimos años?</p>
<p><i>“Definitivamente en Baja California en los últimos cinco años se han abierto más propuestas restauranteras, van llegando más pero aquí yo creo lo importante es el tema de la escuela, ya que la UABC ha sido clave en el despunte del sector.”</i></p>
<p><i>“Aquí en el Valle lo que podemos decir que en temporada baja hay alrededor de 80 restaurantes en servicio, que trabajan todo el año” [...] “Hay empresas grandes con inversiones muy grandes” [...] “La situación ha mejorado porque ahora tenemos turistas todo el año y eso ha provocado el crecimiento.”</i></p>
<p><i>“En los últimos 5 años ha habido un auge súper grande sobre todo en el Valle de Guadalupe”[...] “Ensenada está un poquito más rezagada en cuestión de restaurantes” [...] “Si definitivamente va a la alza todo eso aquí en Ensenada, además que el producto marino está de moda y somos foco de atención.”</i></p>
<p><i>“La escuela de gastronomía aquí en Ensenada fue un parte aguas para mejorar la calidad y profesionalizar ese mercado que está creciendo”</i></p>
<p><i>“Observo un crecimiento exagerado, aunque hay lugares muy bien formados” [...] “Existen muchos restaurantes en la ruta del vino, existen más de 50 creo, y si ha crecido bastante el sector restaurantero.”</i></p>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Los empresarios perciben que si hay un crecimiento del sector gastronómico en Baja California. Particularmente, señalaron el rápido crecimiento de las propuestas gastronómicas en el Valle de Guadalupe, donde hay restaurantes que han requerido de cuantiosas inversiones. Consideraron que aunque el crecimiento del

sector gastronómico en Ensenada es menor, tiene un peso importante en la economía local. Mencionaron que los productos del mar son el principal elemento en la comida regional.

Otro, aspecto a considerar es el reconocimiento de la UABC en la profesionalización de los servicios gastronómicos en la entidad.

b) Opiniones sobre las problemáticas del sector gastronómico en Baja California

<p>¿Qué nos puede comentar sobre las problemáticas que enfrenta el sector gastronómico en Baja California?</p>
<p><i>“Yo creo aquí el problema son las generaciones, generaciones que no quieren trabajar” [...] “que piensan que saliendo ya van a ser chefs, hay un tema de desinformación muy fuerte ahí y el problema viene desde la universidad, en la misma licenciatura” [...] “Necesitamos escuelas que realmente capaciten y eduquen a los cocineros.”</i></p>
<p><i>“En el repunte es cuando se ve la competencia, pues se abren alrededor de 300 restaurantes informales por lo que el movimiento del personal es importante” [...] “Nos hemos topados con muchos que saliendo quieren ser jefes” [...] “Se tiene abusos como cocineros porque no se pagan bien” [...] “Lo que se da mucho en estos mercados es que les exigen tiempos extras y no se los pagan o no les dan las prestaciones que corresponden” [...] “Nos falta la capacidad en infraestructura para recibir más turistas.”</i></p>
<p><i>“Necesitamos líderes que sepan, sin hablar al azar” [...] “Necesitamos más movimiento en el sector.”</i></p>
<p><i>“Yo siento que todavía nos falta mucho en cuanto a la preparación de la gente” [...] “Concientizar un poquito más al alumno de que lo que pasa es que él que entra a la escuela de gastronomía no sabe lo que va a hacer: si es cocinero, si es un administrador de alimentos y bebidas, si es un enólogo, ayudante de cocina, si va a estar en la parte catedrática, falta enfoque” [...] “La gente que llegue de fuera a estudiar una licenciatura o maestría aquí, no se va a quedar aquí”</i></p>
<p><i>“Uno de los problemas es que como hay mucho trabajo el personal no se compromete y se van y buscan en otro lado”... [...] “Enseñar a la agente y que después se te vayan es costosos, una lamentable pérdida de tiempo” [...] “La preparación de los gastronomos...un problema tenemos gente de que de verdad me estás diciendo esto, sabes cocer pasta, -Pues no muy bien- cómo?” [...] “los egresados tienen que tener y salir con las bases y no querer salir como rockstar.”</i></p>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Los empleadores señalaron tres problemáticas centrales relacionados con el factor humano. La primera referida a la formación profesional de los egresados de la Escuela de Enología y Gastronomía, aquí puntualizaron que se debe clarificar el

enfoque del programa educativo para que el estudiante y el empleador conozcan las competencias profesionales de los gastrónomos. También consideraron que al estudiante se le deben desarrollar actitudes positivas hacia el trabajo en cocina, además de hacerle tomar conciencia que la jefatura de cocina o ser chef requiere de más conocimientos y experiencias prácticas, las cuales se alcanzan con los años.

La segunda problemática que enfrentan los empleadores es la rotación de personal. Señalan que son varios factores los que provocan el fenómeno, tales como: (1) la oferta de trabajo y las dificultades de las empresas para cubrir las vacantes con personal con ciertas cualificaciones; (2) la cocina demanda de jornadas de trabajo que exceden las ocho horas y el pago de horas extra se torna complicado; (3) el trabajo en una cocina es pesado y agotador; y (4) los salarios son bajos y las prestaciones de ley son limitadas.

Finalmente, el señalamiento sobre la falta de liderazgo en el sector que lo ven como un inhibidor del desarrollo del sector de la gastronomía.

c) Opiniones sobre el papel de los profesionales en gastronomía

¿Cuál considera que es el papel del profesional en la gastronomía en la región? (gastrónomos vs empíricos)
<i>"Tengo un chico que no puedo estudiar, lleva varios años cocinando y aquí se está profesionalizando y hoy lo tenemos bajo entrenamiento administrativo."</i>
<i>"Tenemos cocineros empíricos, son gente mayor que han impulsado mucho" [...] "El chef que tenemos ha sido muy constante."</i>
<i>"Aprendí más de cocina trabajando que en la universidad."</i>
<i>"El ...tiene un chef de hace 20 años , que ha sido la escuela de muchos a manera empírica" [...] "Tenemos un Mariscos Bahía que tienen ya 50 años en el medio, no maneja ningún chef, todo el personal que tiene es empírico"</i>
<i>"Hay de todo ¡ehh!...y si tenemos gente con licenciatura que le tengo que preguntar ¿de verdad, me estás diciendo esto?, ¿sabes cocer pasta? -No pero tengo la idea-, pues no saben muy bien" [...] "Luego quieren salir preparando platillos bien fancys" [...]"</i>
<i>"La Universidad debe ser más abierta, aquí si aplica la práctica hace al maestro"[...] La Universidad debe crear condiciones para que el talento local forme a las nuevas generaciones, no se deben limitar, hay profesionales que no se hicieron en la escuela pero si en la cocina y para este negocio eso es clave".</i>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Los entrevistados consideraron que la formación empírica es clave en el crecimiento del sector de la gastronomía en el Estado. También reconocen que ese mismo crecimiento ha generado la necesidad de la profesionalización de las cocinas y de las propias empresas. De ahí que, confieran a la UABC un papel preponderante en la conducción de esos procesos de profesionalización por lo que consideran que la Escuela de Enología y Gastronomía debe estar más abierta y receptiva para aprovechar las capacidades y experiencias de los talentos locales que no cuentan con una formación universitaria pero que son una fuente de conocimientos y de inspiración. Es imperativo que los estudiantes de licenciatura y de posgrado estén inmersos en el mundo del trabajo durante su proceso formativo.

d) Opiniones sobre el perfil del Maestro en Gastronomía de la UABC

¿Qué se debe enfatizar en el perfil del maestro en gastronomía que se forme en la UABC?
<i>“Se deben tener maestros que hayan estado en el campo de acción” [...] “La idea es que un año un cocinero pase primero por producción cocina fría, cocina caliente, panadería, repostería y tablajería” [...] “El costeo, yo llevo check list diario, análisis de costos, presupuestos, porcentajes de ventas, gestión general de la cocina, administración gastronómica” [...] “Cocina endémica de Baja California, y la investigación.”</i>
<i>“Se necesita investigar más sobre la cocina, ya que no hay mucha investigación de cocina regional y eso es importante” [...] “La licenciatura en gastronomía si está muy enfocada a lo administrativo, una de las materias que si metería como básica en la maestría sería derecho laboral” [...] “Les hace falta más el conocimiento de cocina, producción de alimentos, elaboración de platillos.”</i>
<i>“Yo creo que falta mucho el enfoque sobre el medio ambiente, nadie está fijándose en los impactos medio ambientales de Ensenada ni sobre los recursos” [...] “La maestría en gastronomía con un enfoque de mercadotecnia se llevan muy muy bien” [...] “Cursos de sanidad e higiene y manejo de los alimentos” [...] “Hubiera preferido hacer un proyecto de inversión durante toda la licenciatura, podría ser una propuesta para la maestría.”</i>
<i>“Como maestría primero deberíamos enfocar el perfil de la gente que entre” [...] “Administración, servicio y en la administración principalmente costos” [...] “Conocer los ingredientes” [...] “Investigación, que es lo que significa el servicio para la gente” [...] “Controles de calidad, ya que poca gente los lleva como debe de ser”</i>
<i>“Yo creo que definitivamente la parte administrativa y si tienen que tenerla porque deben saber costear” [...] “donde estudie se notaba la gente que solo daba clases y la gente que tenía experiencia empírica” [...] “la administración debe tener lo mínimo básico” [...] “Que le incluyan herramientas digitales como el manejo de redes y creo que es super importante el social media” [...] “Podría ser a lo mejor reforzar panadería, ya que es muy rápido lo que pasamos y eso lo haces una vez.”</i>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Los empleadores manifestaron en los mercados laborales requieren al profesional en gastronomía múltiples conocimientos y experiencia desde el manejo de cocina hasta la administración general de una empresa gastronómica. Priorizando en ese abanico de necesidades se destaca como prioritaria la formación administración de empresas de alimentos y bebidas, enfatizándose en la planeación, los costos y la mercadotecnia digital. Además se destacan la necesidad hacer investigación sobre la cocina endémica de Baja California, sanidad e higiene, sustentabilidad y emprendimiento, control de calidad y calidad del servicio. Llama la atención que los empleadores no profundizaran en los conocimientos y experiencia en cocina, sino que se enfocaron en las necesidades de formación en el campo de la administración.

e) Opiniones sobre el mercado laboral para el Maestro en Gastronomía de la UABC

¿El mercado laboral requiere maestros en gastronomía?
<i>“La oportunidad la hay para todos, el tema es quien la quiere y quien no” [...] “Trabajo siempre hay acá el problema es que quieran trabajar.”</i>
<i>“El crecimiento de la región demanda persona más preparadas, hay gente que queremos continuar con ese perfil.”</i>
<i>“Me gusta que haya más niveles para hacer más” [...] “No es necesario que decidas ser cocinero, puedes dedicarte al servicio, al bar tender, puedes dedicarte al café, al campo a la pesca, puedes dedicarte a hacer dietas, es una cuestión súper amplia y no necesariamente debes ser cocinero.”</i>
<i>“Aquí en Ensenada hay alrededor de 800 restaurantes de todo tipo”</i>
<i>“Oportunidad existe claro está” [...] “Y aquí hay trabajo para los cocineros y no está mal pagado nuestro sueldo más bajo es de 250 pesos diarios y el más alto 500 pesos, les va muy bien.”</i>
<i>“Un cocinero aquí gana 8 mil casi 9 mil pesos mensuales de sueldo más propinas y prestaciones de ley, un cocinero B está ganando 3,600 pesos a la quincena más propinas y prestaciones de ley, y el ayudante de cocina anda en 1,800 o 2,100 pesos quincenales.”</i>
<i>“Los rangos de sueldo pueden ser 1,300 a 1500 más o menos a la semana” [...] “De 2,500 a 3,000 semanales en área administrativa en Ensenada.”</i>
<i>“Se está ganando 1,000 pesos a la semana, el que gana más que es el cocinero de línea, gana 1,600 pesos a la semana más propinas”</i>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Los empleadores indicaron que el crecimiento del sector gastronómico conlleva el incremento de la oferta laboral por lo que consideran que egresados de la

maestría no tendrán dificultades para incorporarse en el mercado laboral si cuentan la preparación pertinente y tienen las ganas de trabajar. Este último, aspecto cobra relevancia si lo contrastamos con las opiniones sobre la actitud negativa de los egresados, cuestiones clave que deberán estarse discutiendo en la academia, ya que se requiere de plantear estrategias que reviertan esta situación.

Las condiciones salariales están condicionadas a los conocimientos y capacidades de los empleados, pero sobre todo a la capacidad financiera de la empresa. Los empleadores reconocen que en la medida que su clientela aumente sus empleados podrán mejorar el salario.

f) Opiniones sobre otras cosas relevantes

¿Otras cosas relevantes?
<i>“Para que venderle a un chico una maestría en algo que no va a poder hacer si para empezar desde la licenciatura no sale bien” [...]</i>
<i>“Hoy por hoy el 95% de los productos usados aquí son locales, mis productores son directos”[...] “Los estudiantes deben conocer lo que se produce en BC.”</i>
<i>“Muchas de las personas que dan clases son gente que no ha tenido experiencia en la cocina y ni siquiera han destacado”.</i>
<i>“Los muchachos de la UABC no tienen la disponibilidad, les falta tener presente que la carrera es así, que cuando la gente descansa y tiene días festivos en cuando nosotros tenemos más trabajo.”</i>
<i>“Me han dicho, contrata chefs pero que no sean de la UABC”.</i>
<i>“A los profesores les hace falta experiencia y un poco más de enfoque”.</i>
<i>“Hay un choque con los estudiantes UABC entre lo que saben hacer y lo que dicen que saben hacer y lo que deberían hacer saber.”</i>
<i>“Las primeras generaciones de la escuela de gastronomía son las que han destacado.”</i>
<i>“Aquí nadie está manejando realmente la comida endémica”.</i>
<i>“El mercado gastronómico en Ensenada es muy complicado” [...] “Ensenada es la parte más mal pagada para este sector”</i>
<i>“Los negocios no dan para sueldos altos.”</i>
<i>“Hemos tenido malas referencias sobre los chicos de la UABC.”</i>
<i>“La maestría debe tener algo de botánica, agricultura y cosas autosustentable.”</i>
<i>“La universidad te debe dar la base, las técnicas, pero el cocinero tiene que ir por las técnicas de cocción, las formas, mezclas, tus ideas y eso lo aprendes afuera en la práctica.”</i>

Fuente: Elaboración propia, Enero 2018.

Finalmente se recuperan de las entrevistas aspectos que deben atenderse por parte de la Escuela de Enología y Gastronomía como: (1) la calidad y pertinencia de la enseñanza; (2) la conformación de una planta docente con amplia experiencia y capacidad pedagógica y de comunicación; (3) el rol de los estudiantes en su propio proceso formativo, condición que limita al egresado para su incorporación a los mercados laborales; (4) los criterios de selección de los aspirantes a la maestría; y (5) la realización de un estudio de los egresos, que estos son los aspirantes naturales al programa de maestría.

8.3 Hallazgos y discusión de los resultados

Los datos más relevantes de la encuesta a egresados muestran que el 71 por ciento tienen pensado estudiar una maestría en menos de dos años. Sin embargo, reconocen que la oferta de posgrados en el área gastronómica es limitada en Baja California.

La Maestría en Gastronomía que seleccionaría el 30 por ciento de los encuestados sería aquella “que brinde conocimientos pertinentes en **Gestión y Administración de Negocios**”. El egresado tiene identificado que en el mercado laboral se requiere personal que maneje los conceptos, técnicas y métodos propios del proceso administrativo, en las diferentes áreas funcionales en las empresas del sector gastronómico.

Lo anterior, quedó corroborado con las opiniones de 26 empleadores que manifestaron que se requieren de gastrónomos o profesionales de otras disciplinas con una mayor preparación en Administración de Negocios en Alimentos y Bebidas, Manejo de Costos y Presupuestos, Administración de Recursos Humanos y Mercadotecnia.

Una Maestría en Gastronomía con orientación en **Alimentación Saludable** se posicionó como segunda opción. Los encuestados plantean que desde la gastronomía se debe llevar a cabo una alimentación adecuada para disfrutar de salud y bienestar físico y emocional.

Los empleadores, en particular, los representantes de los sectores de salud y educación (8) se pronunciaron a favor de una Maestría en Gastronomía con énfasis en **Alimentación Saludable** porque consideran que médicos, nutriólogos y gastrónomos al especializarse en gastronomía ofrecerán propuestas de alimentos atractivos, saludables y económicos. Esto cobra relevancia ante los problemas de salud pública en nuestro país y en la región, los cuales están asociados con el sobrepeso y la obesidad.

Una Maestría en Gastronomía con énfasis en **Patrimonio Gastronómico** representó la segunda opción en las preferencias de los encuestados con igual porcentaje de respuesta que la anterior. Éstos esperarían “adquirir conocimientos en cocina regional y endémica de Baja California, así como habilidades para el manejo de técnicas de investigación”.

Por su parte el 80 por ciento de los empleadores reconocieron que existe la necesidad generar investigación sobre la cocina endémica de Baja California, la cual tiene una invaluable riqueza gastronómica que merece una mayor promoción, pero, sobre todo, se requiere de su preservación. De ahí que consideren que una Maestría en Gastronomía con énfasis en Patrimonio Gastronómico sería un acierto de la UABC.

Con los datos anteriores se confirma que la Maestría en Gastronomía deberá incluir una especialización en **Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas**, la cual se sustenta en la priorización de las problemáticas siguientes:

- ✓ **Problemática 1.** Limitado conocimiento y experiencia práctica para administrar una cocina.
- ✓ **Problemática 2.** Conocimiento limitado de los conceptos, técnicas y métodos propios del proceso administrativo, en las diferentes áreas funcionales de las empresas y organizaciones del sector gastronómico.

- ✓ **Problemática 3.** Manejo limitado e inadecuado de métodos y herramientas financieras para el crecimiento sostenible estratégico de las empresas del sector gastronómico.
- ✓ **Problemática 4.** Manejo limitado e inadecuado de la administración de los recursos humanos en las empresas del sector gastronómico.
- ✓ **Problemática 5.** Manejo limitado e inadecuado de la mercadotecnia para el logro de objetivos estratégicos de las empresas del sector gastronómico.
- ✓ **Problemática 6.** Limitado conocimiento e incidencia en la generación de capacidades empresariales que impulsen la competitividad y desarrollo del sector gastronómico.

El programa de Maestría en Gastronomía formará a profesionistas en esta disciplina y en áreas afines con los conocimientos y habilidades para administrar y dirigir empresas y organizaciones en los sectores gastronómicos o relacionados con los alimentos y bebidas: administración de cocina y de restaurantes, dirección financiera, mercadotecnia, recursos humanos, gestión empresarial entre otros.

Otro aspecto a destacar fue las opiniones de los empleadores (26) sobre el jefe de cocina o *chef* al señalar que el gastrónomo egresado de la UABC necesita poseer más conocimientos y experiencia práctica, pero sobre todo, debe desarrollar actitudes positivas hacia el trabajo en cocina, donde la dedicación y el tiempo son factores clave en esta profesión. Señalan que la cocina tiene una jerarquía definida que principia con tareas básicas como lavar platos y utensilios o pelar papas hasta llegar a la dirección de la producción, partidas financieras y control de la cocina.

Asimismo, los empleadores (20) expresaron que la tendencia de crecimiento del sector gastronómico lleva consigo la necesidad de que los profesionales en gastronomía conozcan y manejen los conocimientos de otras disciplinas, pero también demanda que profesionales de otras disciplinas adquieran y apliquen conocimientos en gastronomía. En ese sentido, se recomienda además analizar la

pertinencia de incluir en el programa de maestría especializaciones en **Patrimonio Gastronómico y Alimentación Saludable**. La primera se justifica porque existe la problemática de un *conocimiento limitado de la cocina regional y endémica de Baja California para documentar, promover y preservar nuestra identidad culinaria*. La segunda porque existe una *dificultad en la preparación apropiada de los alimentos para lograr una alimentación sana, nutritiva y sustentable*.

También se recomienda analizar cuestiones relacionados con el perfil de ingreso, la planta docente y la vinculación.

Respecto al perfil de ingreso sugieren que el aspirante al programa de maestría compruebe una experiencia laboral de al menos dos años en sectores vinculados con la gastronomía o tenga un proyecto empresarial para desarrollar.

El 90 por ciento de los empleadores y el 80 por los egresados manifestaron que la Maestría en Gastronomía requerirá de una planta docente con amplia experiencia y capacidad pedagógica y de comunicación. Esta recomendación debe atenderse para dar certeza sobre la calidad de la enseñanza, pues se observó que los egresados de la Licenciatura en Gastronomía sin experiencia en el mercado laboral formen parte de la planta docente de ese mismo programa.

La vinculación con empresas y organizaciones empresariales y gubernamentales son consideradas como estratégicas porque los estudiantes podrán generar y aplicar conocimientos requeridos en los ámbitos laborales, así como reforzar el aprendizaje mediante la convivencia con personal experto que no necesariamente tiene una preparación universitaria. Además consideran también que la Escuela de Enología y Gastronomía debe vincularse con otras Facultades y Escuelas de la propia UABC, así como con otras instituciones educativas nacionales e internacionales para fortalecer la planta docente y asegurar la calidad del programa educativo.

Finalmente, los empleadores reconocen el papel que ha jugado la UABC en la profesionalización del sector gastronómico por lo que consideran que el programa de Maestría en Gastronomía es un acierto.

9. Conclusiones y recomendaciones

Este apartado final contiene las conclusiones y recomendaciones finales.

9.1 Conclusiones

Con este estudio de pertinencia social se constató la necesidad de los sectores sociales gastronómico, turístico, educativo y de salud por la formación del Maestro en Gastronomía en la UABC. Las condiciones en los mercados laborales se vislumbran favorables, particularmente, por el propio crecimiento que tienen el sector y porque las competencias de los gastrónomos no se limitan al manejo de una cocina.

En el campo de la salud pública se presentan oportunidades laborales ante la necesidad de revertir los graves problemas de salud como son el sobrepeso y obesidad que se tienen en el país y en el estado. Se debe realizar un intenso trabajo entre gastrónomos, médicos y nutriólogos para que las personas tomen consciencia de lo que están comiendo o de cómo se preparan los alimentos y sobre todo de cómo afecta a su estado de salud.

La Escuela de Enología y Gastronomía deberá definir una estrategia para dar a conocer que hace un egresado de la gastronomía diferenciado las competencias profesiones según el nivel de licenciatura o posgrado, pero sobre todo, deberá estudiar que está provocando que los egresados se sientan subvalorados en los mercados laborales.

Entre los resultados se encontró que los qué conocimientos o unidades de aprendizaje se deben analizar en la propuesta de diseño curricular del programa de Maestría en Gastronomía, donde se enlistaron los siguientes: nutrición, bioquímica, clínica elemental, salud pública, historia de la gastronomía, ecología, cultura y patrimonio gastronómico regional, administración de cocina, calidad e higiene de los alimentos, manejo y preparación de alimentos frescos, producción de alimentos a nivel industrial, cultura del servicio, administración de cocina, economía, costos, y emprendimiento.

También se destacó en la importancia de considerar otros saberes como conceptos de ingeniería para infraestructura de cocina, alimentos hipoalergénicos, legislación empresarial, producción de alimentos, diseño de envasados, conserva de alimentos, cultura de la gastronomía, comunicación y certificación. Un hallazgo importante tienen que ver con la necesidad en el nivel de posgrado en el reforzamiento de una formación integral con base en valores, puntualizándose en: valores, innovación, profesionalización de la disciplina, desarrollo de habilidades de servicio, ética, compañerismo, y empatía, trabajo en equipo y desarrollo de sensibilidad con el comensal.

Es importante que los trabajos de diseño curricular orienten el programa de Maestría en Gastronomía en nutrición, sustentabilidad, investigación de la cultura y patrimonio de la gastronomía regional y en la innovación para crear propuestas atractivas, saludables y económicas.

El profesional de la gastronomía de nivel licenciatura y posgrado se les confiere el compromiso social de crear alimentos atractivos, saludables y económicos. Pero además se le asigna un rol importante dentro de las áreas de gestión y administración de negocios.

Un punto de relevancia para el sector gastronómico es la necesidad de promover la calidad de los servicios gastronómicos mediante la promulgación de políticas públicas en materia de regulación.

Los rangos de edad de los egresados indican que el 83 por ciento tienen menos de 30 años. Este dato es relevante porque se tiene una población de egresados joven, la cual en el corto y en el mediano plazo estarán demandando de una formación a nivel de posgrado. Asimismo, las personas que se mostraron más interesadas en participar en el estudio fueron los que egresaron en los años 2016 y 2017 representando el 37 por ciento. Si se considera el 9 por ciento de los estudiantes que egresaran en el periodo 2018-1, se puede inferir que cada vez más los jóvenes al concluir su licenciatura están pensando en continuar su preparación.

El 78 por ciento de los egresados manifestaron interés por estudiar una Maestría en Gastronomía en el corto plazo (menos de un año). Esta información permite inferir que la Maestría tendrá más de 60 solicitudes de aspirantes, lo que permitirá hacer una adecuada selección.

Un hallazgo con trascendencia para el programa es que los futuros aspirantes a ingresar a la maestría reconocen la calidad educativa de la institución y de los programas de estudios de la misma. Además de que sus motivaciones para continuar con su formación en posgrado obedecen a cuestiones de desarrollo profesional, personal y salarial. Otra razón como factor de decisión para continuar preparándose en la institución es un **sentimiento de orgullo de ser egresados de la UABC**.

9.2 Recomendaciones

Los resultados y el análisis de los mismos, permiten sustentar las siguientes recomendaciones:

1. Establecer claramente una definición del campo profesional de Maestro en Gastronomía, una vez que discutan entre pares académicos las variantes con un Maestro en Nutrición.
2. La propuesta debe fundamentarse en un plan de estudios con contenidos básicos con orientación hacia las áreas de especialización en Gestión y Administración de los Alimentos, Alimentación Saludable y Patrimonio Gastronómico, en plena correspondencia a las necesidades de los sectores sociales y productivos para evitar la saturación del mercado laboral.
3. Este programa desde su concepción debe estar diseñado para desarrollarse vinculado con las instituciones de salud pública y privada, las empresas restauranteras y de comedores industriales para garantizar la pertinencia de los contenidos de las modalidades de aprendizaje y garantizar las competencias profesionales de egreso.
4. Este programa debe contemplar un esquema de seguimiento permanente entre la academia y el mercado laboral para garantizar la pertinencia.
5. Considerar como ejes de conocimientos: nutrición, bioquímica, clínica elemental, salud pública, historia de la gastronomía, ecología, cultura y patrimonio gastronómico regional, administración de cocina, calidad e higiene de los alimentos, manejo y preparación de alimentos frescos, producción de alimentos a nivel industrial, cultura del servicio, administración de cocina, economía, costos, y emprendimiento.
6. Hacer hincapié en cuestiones ecológicas, sustentabilidad, culturales, responsabilidad social y ética. Otro tema relevante que se debe incluir en el mapa curricular y que coincide con algunos futuros empleadores son conceptos de ingeniería para infraestructura de cocina, alimentos hipoalergénicos, legislación empresarial, producción de alimentos, diseño de envasados, conserva de alimentos, cultura de la gastronomía, comunicación y certificación.
7. Despertar el interés por la investigación básica y aplicada.

8. En general los resultados obtenidos tienen elementos suficientes de preferencias vocacionales y los mercados laborales para recomendar a las Autoridades Universitarias la Creación del Programa de Maestría en Gastronomía en la UABC para que sea ofrecido la Escuela de Enología y Gastronomía, Unidad Ensenada.

10 Referencias Bibliográficas

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (2017). Anuarios estadísticos de Educación Superior. Recuperado de: <http://www.anui.es.mx/informacion-y-servicios/informacion-estadistica-de-educacion-superior>

Claval, P. (1999). *Geografía Cultural*. Florianópolis: Editora da UFSC.
Comité de Planeación para el Desarrollo de Baja California (2014). Población de Baja California y sus municipios. Recuperado de: <http://www.copladebc.gob.mx/>

Conapo (2014). Dinámica demográfica 1990-2010 y proyecciones de población 2010-2030. Baja California. Recuperado de: http://www.conapo.gob.mx/work/models/CONAPO/Proyecciones/Cuadernos/02_Cuadernillo_BajaCalifornia.pdf

Conapo (2015). Índice de marginación por entidad federal y municipal 2015. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/159051/00_Preliminares.pdf

CSEGE-UABC. (2017). Estadísticas. Recuperado de: <http://csege.uabc.mx/web/csege1/estadisticas1>

Descubre Baja California, Viñedos en la Ruta Central del Vino. Recuperado de: <https://www.descubrebajacalifornia.com/index.php/vinedos-y-vinícolas>

Estado de Baja California. Plan Estatal de Desarrollo 2015-2019. Recuperado de: <http://www.copladebc.gob.mx/PED/documentos/Actualizacion%20del%20Plan%20Estatal%20de%20Desarrollo%202014-2019.pdf>

Estolano, D., Berumen, M., Castillo, I., & Mendoza, J. (2013). El escenario de competencia de la Industria Gastronómica de Cancún basado en las cinco fuerzas de Porter. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/1934/193424835004.pdf>

Gobierno de Baja California (s.f). Ubicación Baja California. Recuperado de: http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/ubica_geografica.jsp

Gobierno del Estado de Baja California (2014). Actualización del Plan Estatal de Desarrollo 2014-2019. Recuperado de: <http://www.copladebc.gob.mx/PED/documentos/Actualizacion%20del%20Plan%20Estatal%20de%20Desarrollo%202014-2019.pdf>

Güemes, F. & Ramírez, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico?. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/1934/193424438005.pdf>

Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Villalpando-Hernández S, Franco A, Cuevas-Nasu L, Romero-Martínez M, Hernández-Ávila M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública (MX), 2012.

Hernández Laos, Enrique. (2002). Panorama del mercado laboral de profesionistas en México. Recuperado de: <http://www.ejournal.unam.mx/ecu/ecunam2/ecunam0208.pdf>

Instituto Mexicano para la competitividad (2017). Compara carreras. Recuperado de: <http://imco.org.mx/comparacarreras/#!/metodologia>

Lagares, Paula y Puerto, Justo (2001) Población y muestra. Técnicas de muestreo. Universidad de Sevilla.

Loza. L. (2017, 18 de septiembre). Frontera Info. Recuperado de: <http://www.frontera.info/EdicionEnLinea/Notas/Noticias/18092017/1256787-Crece-38-obesidad-en-Baja-California.html>

Mascarenhas Tramontin, Rúbia Gisele, & Gândara Gonçalves, José Manoel. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo, 19(5), 776-791. Recuperado de 2017, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000500011&lng=es&tlng=pt.

Massanés, T. (2017). De qué hablamos cuando hablamos de gastronomía. Recuperado de: <http://www.lavanguardia.com/comer/opinion/20170113/413204930478/que-significa-la-palabra-gastronomia.html>

Newbold, P. (2013). *Estadística para Administración y Economía*. Pearson Educación: México.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos. (2017). Panorama de la Educación 2017. Recuperado de: <http://www.oecd.org/edu/skills-beyond-school/EAG2017CN-Mexico-Spanish.pdf>

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos. (2017). Panorama de la Salud 2017. Recuperado de: <http://www.oecd.org/edu/skills-beyond-school/EAG2017CN-Mexico-Spanish.pdf>

Real Academia Española (2017). Concepto de gastronomía. Recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=IzvvHNh>

Restaurantes de Mexico. Zonas vinícolas mexicanas. Recuperado de: http://www.restaurantesdemexico.com.mx/402/Vinos_y_Bebidas_Zonas_Vinícolas_Mexicanas.html

Secretaria de Turismo (2014). Agendas de Competitividad de los Destinos Turístico de México. Recuperado de: http://www.cmic.org.mx/comisiones/sectoriales/turismo/2015/DOC_VIG_2015/PDF-Ensenada.pdf

Secretaria de Turismo de Baja California (s.f.). Baja California. Recuperado de: <https://www.descubrebajacalifornia.com/index.php/que-hacer-mexicali/pesca-mexicali>

Sistema Educativo Estatal de Baja California (2017) “Principales cifras estadísticas ciclo escolar 2016-2017”

Toloie-Eshlaghy, A., & Alinejad, S. (2011). Classification of Customers´behavior in selection of the restaurant with use of neural network,. European Journal of Economics, Finance and Administrative sciences, Tomo 38.

Universidad Autónoma de Baja California. Plan de Desarrollo Institucional. Recuperado de: <http://www.uabc.mx/planeacion/pdi/2015-2019/PDI-2015-2019.pdf>

ANEXO 4

ESTUDIO DE REFERENTES

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía



ESTUDIO DE REFERENTES
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

22 de abril de 2018

Escuela de Enología y Gastronomía

DIRECTORA

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

SUBDIRECTOR

Mtro. Saúl Méndez Hernández

COMITÉ

Dra. Cynthia De Lira García

Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Mtro. Erik Ocón Cedillo

M.A. Alma Temis Reyes Pantoja

CONTENIDO

Resumen ejecutivo.....	294
1. Análisis prospectivo de la profesión	295
Análisis de prospección	295
2. Análisis de la profesión	306
3. Análisis comparativo de programas educativos	311
4. Análisis de referentes nacionales e internacionales.....	316
5. Referencias	322

Resumen Ejecutivo

Se realizó una revisión documental con el objetivo de analizar el estado actual de la disciplina en el ámbito nacional e internacional, en dicho documento se obtuvo como resultado el Estudio de Referentes para la creación del Programa Educativo de la Maestría en Gastronomía.

La presente propuesta que se deriva de las reuniones con investigadores del área de tecnología de los alimentos, antropología de alimentación, nutrición entre otras. En las que se resalta la importancia de generar un posgrado que garantice la comprensión de la gastronomía desde un enfoque multidisciplinario.

Para el desarrollo del presente análisis participaron académicos e investigadores de la Escuela de Enología y Gastronomía, quienes cuentan con estudios de maestría y doctorado en áreas afines a la alimentación.

1. Análisis Prospectivo de la Profesión

Análisis de Prospección

México es uno de los países con mayor riqueza cultural y mayor biodiversidad del planeta, tal y como lo muestran los diferentes registros de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, s/f), como lo son la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la Lista del Patrimonio Mundial y la Lista del Patrimonio Documental inscrito en el Registro Memoria del Mundo, donde México ocupa los lugares 4°, 6° y 12° respectivamente (Secretaría de Hacienda y Crédito Público, s/f).

Actualmente México cuenta con áreas de oportunidad en la investigación, revaloración, conocimiento, promoción y conservación del patrimonio gastronómico del país.

La gastronomía es claro ejemplo de un sector estratégico para el país, ya que además de ser un distintivo de México en el mundo, es un importante generador de empleos y desarrollo regional. Su cadena de valor incluye desde las actividades primarias, como la agricultura, ganadería y pesca, la producción, transformación y servicio de los alimentos como los mercados, las tiendas y los restaurantes, entre otros.

La gastronomía, llámese ciencia, arte o disciplina conocida como tal desde hace más de 200 años, goza de gran popularidad, ya que abarca un amplio espectro de temas y estudios, su conocimiento y/o aplicación se encuentra en constante movimiento y renovación. Este dinamismo ha permitido modificar procesos y técnicas, inventar equipos y artilugios, renovar las formas de alimentarse, cocinar, servir y presentar todo tipo de platillos y productos gastronómicos que determinan al mismo tiempo la mencionada relación entre el hombre y los alimentos.

También implica investigar las tendencias de la gastronomía, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica nacional y crear productos alimenticios innovadores atendiendo a las demandas de los comensales, a las condiciones económicas, políticas y sociales que sin duda tienen gran influencia en este ambiente tan extenso que abarca el campo de los alimentos (Hernández Heredia, 2016).

En los últimos años, se ha manifestado un sólido desarrollo de la industria gastronómica y como consecuencia un importante crecimiento en las empresas de este giro de negocios. Dichas organizaciones cuentan con grandes desafíos; actualmente las micro, pequeñas y medianas empresas (PYME) en México representan un motor que impulsa el desarrollo económico del País. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Geografía en 2014, el 97.7%, las PYMES generaron el 42 % del Producto Interno Bruto manufacturero y el 64 % del empleo en el país (Martínez Villalobos, 2014).

Igualmente, se ha tratado de explicar el éxito y fracaso de las PYME desde una perspectiva micro-administrativa, a través de factores tales como: la falta de planeación y organización en sus procesos, el deficiente manejo financiero, la poca atención a los inventarios y la inexistencia de mecanismos de control, los cuales son elementos que inciden en la obtención de menores ganancias y rendimientos para dichas unidades productivas, lo que provoca su salida del mercado y la poca generación de ganancias. Finalmente, la esperanza de vida de la empresas en México es de 7.8 años (INEGI, 2014).

Por estas razones es necesario que las organizaciones diseñen estructuras más flexibles al cambio, y este se produzca como consecuencia del aprendizaje de sus miembros. Esto implica generar condiciones para promover equipos de alto desempeño, entendiendo que el aprendizaje en equipo genera valor al trabajo y más adaptabilidad al cambio con una amplia visión hacia la innovación en la

gestión que permita la creación, crecimiento y desarrollo de empresas, proyectos y productos gastronómicos.

Los avances científicos en distintas disciplinas y la importancia que el consumidor otorga a la salud proporcionan a la industria alimentaria puntos de partida muy sólidos para el diseño y desarrollo de alimentos funcionales. Por lo que es necesario identificar y generar nuevas materias primas, para desarrollar productos intermedios (nutricionales y funcionales) que mejoren las condiciones de la cadena de producción. Entre los productos intermedios con nuevas características, destacan aquellos dirigidos al desarrollo de otros con propiedades activas de cara al consumidor: son los productos nutricionales y funcionales.

Distintas universidades, centros e institutos de investigación y empresas se han involucrado en el fomento de la gastronomía nacional poniendo énfasis en los recursos genéticos agrícolas y pesqueros del país; sin embargo, se requiere continuar con los incentivos para la explotación sustentable y mejora de la cadena de valor de estos recursos nativos a través de la innovación y el desarrollo tecnológico.

Es importante el fortalecimiento de la gastronomía nacional mediante conocimientos y desarrollos tecnológicos que permitan la innovación en la producción, conservación y generación de productos agroalimentarios de alto valor que forman parte de los ingredientes de platillos emblemáticos de la gastronomía mexicana. Por lo tanto, contar con conocimientos y desarrollos tecnológicos que permitan la innovación en la cadena de valor de los productos agroalimentarios es importante. Así mismo, generar capacidades para la sustentabilidad y conservación de los productos, son puntos clave para la gastronomía mexicana.

El interés de los consumidores por contar con una amplia gama de productos alimenticios con valor agregado, es la base tecnológica de la industria alimentaria. Los cambios demográficos (alimentos nutritivos para personas de la tercera edad);

el aumento de la urbanización (retos en materia de almacenaje y distribución); la creciente migración (alimentación para diversas nacionalidades); cambios en la moda (alimentos libres de azúcar, grasa, sal); aspectos laborales, la incorporación de la mujer al mercado de trabajo (comida fuera de casa/comida rápida) son elementos que impulsan a las empresas a realizar constantes innovaciones en el sector como se muestra en la (Figura 1.)

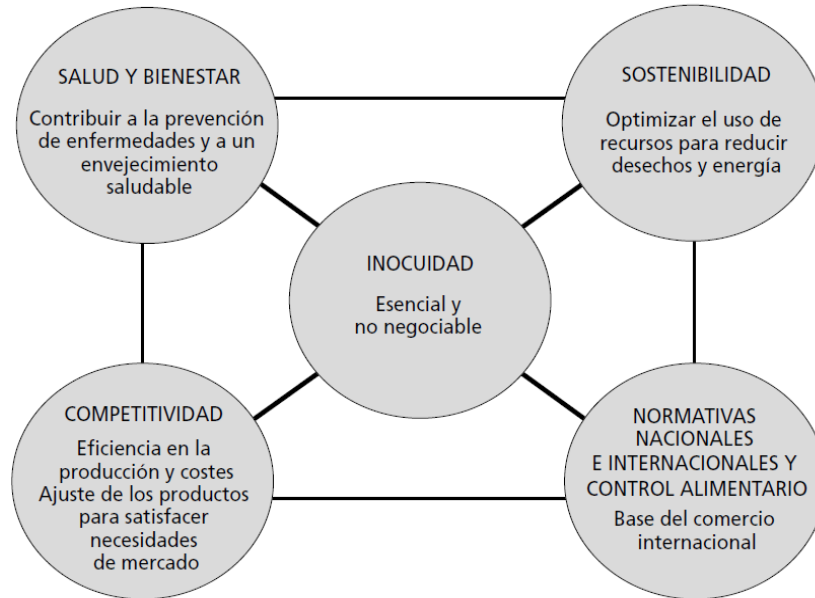


Figura 1. Tendencias futuras de la producción y el procesamiento de alimentos (Colin, 2013).

En este marco, las empresas han realizado una serie de avances tecnológicos que seguramente impactarán en la agroindustria mundial en los próximos años, debido a “los impulsores clave de la industria de alimentos y a las tendencias globales actuales” de la (Figura 2.)

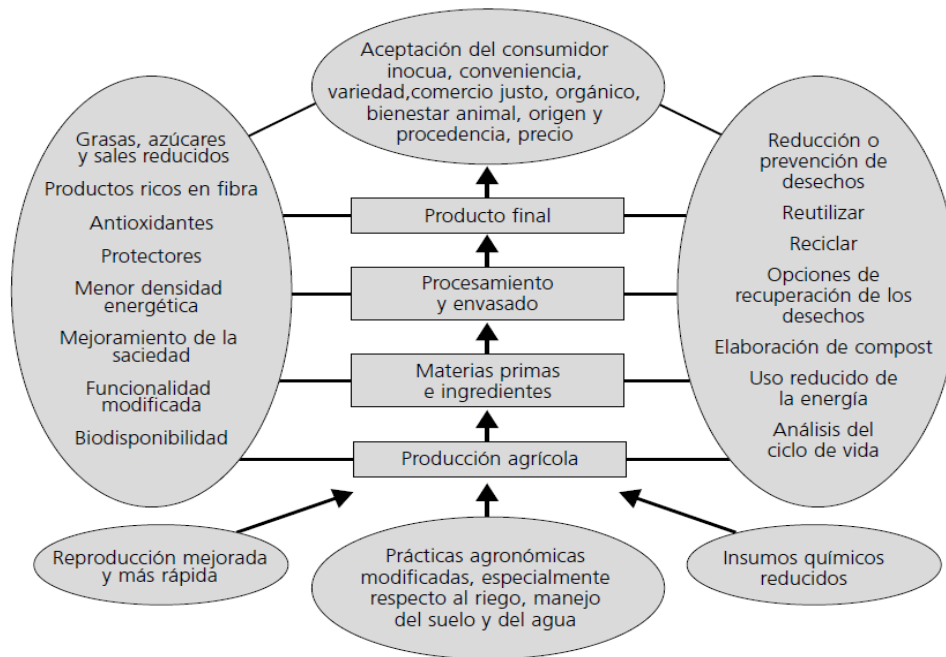


Figura 2. Impulsores de las tecnologías que dan forma al futuro (Colin, 2013).

En lo que se refiere a tecnologías de procesamiento de alimentos (Colin, 2013), en países en desarrollo como México, las materias primas y productos frescos se adquieren en los mercados locales para ser consumidos en el hogar, al menos con un mínimo nivel de procesamiento (por ejemplo: frutas, hortalizas, frutos secos, entre otros). Los alimentos que proporcionan la mayor parte de las calorías a la población de estos países, se cosechan, secan, almacenan, limpian, y se procesan, previamente a ser consumidos.

Las tres etapas que fundamentan la aplicación de la innovación en el desarrollo de nuevos productos en el área de la gastronomía para la producción de alimentos hacia una alimentación saludable son:

1. Identificación de la cadena agroalimentaria, sector agroindustrial y productivo del estado de Baja California. La Agroindustria en Baja California detona con la producción agrícola del valle de Mexicali que favoreció el establecimiento de despepitadoras, jaboneras, aceiteras y de preparación de agroquímicos. Actualmente, la Agroindustria se ha diversificado, estableciéndose como uno de los principales polos de desarrollo del Estado (CONACYT, s/f).

Históricamente, el sector agropecuario funge como proveedor directo de las materias primas agroindustriales. Las principales regiones agropecuarias en Baja California son el valle de Mexicali y el Valle de San Quintín. En este sentido, la práctica ganadera se centra en la producción de leche, engorda de bovinos en corrales y praderas inducidas, porcicultura y avicultura para la producción de huevo y pollo (Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2016). La producción agrícola destaca por cultivos de alfalfa, algodón, trigo, hortalizas (tomate, espárragos, tomate, cebolla, entre otros) y frutas (melón, fresa, betabel, sandía, etcétera). La producción de vid se inserta directamente en la actividad agroindustrial, como insumo para la industria vitivinícola (CONACYT, s/f).

En Ensenada, la mayoría de su territorio desarrolla actividades agropecuarias: produce una amplia gama de cultivos en 84,400 hectáreas y se aprovechan 4,103,541 hectáreas con uso pecuario; en conjunto representan el 77.1% de la superficie total del municipio con 7,800 usuarios. Destaca en este municipio la actividad vitivinícola: en esta región se produce más del 90% de los vinos del país, los cuales también tienen aceptación en el mercado extranjero (Gobierno de Baja California, s/f; Secretaría de Fomento Agropecuario de Baja California, s/f).

La actividad pesquera está constituida por 96 especies registradas oficialmente, desde la categoría “alto rendimiento-mediano o bajo valor económico”, como son: las pesquerías masivas de sardina, macarela, bonita y algas marinas; hasta el grupo de “bajo rendimiento-alto valor económico”, como las pesquerías de erizo, camarón, langosta, pepino de mar y abulón.

En cuanto a la acuicultura, aprovecha las lagunas costeras para el cultivo de especies de moluscos bivalvos como: ostión, mejillón, almeja y camarón; además de los llamados 'ranchos marinos' que son lugares cercanos a las costas donde se atraen especies como el atún aleta azul y son encerrados en cercos para su engorda.

Ahora bien, teniendo como base las actividades agropecuarias, en Baja California destacan los siguientes giros agroindustriales (Secretaría de Fomento Agropecuario de Baja California, s/f):

- Conservas y Encurtidos: comprenden la preparación, congelación, elaboración, y encurtidos de frutas, legumbres, jugos y mermeladas. Esta actividad se considera poco desarrollada y algunas de las causas son la alta concurrencia de productos de origen nacional que compiten en el mercado, así como la oferta de productos norteamericanos del gusto de la población. Esta agroindustria no está integrada a la producción agrícola estatal ya que gran parte de la materia prima se obtiene del interior del país y del extranjero.

- Empaques: Comprende el proceso de selección, clasificación, limpieza y empaclado de frutas, legumbres y hortalizas. En el estado existe un gran número de plantas empacadoras siendo el giro agroindustrial el que cuenta con el mayor número de empresas, un alto porcentaje de las cuales pertenecen a productores.

- Despepitadora de Algodón: El algodón es sometido a un proceso industrial con el que se obtiene: algodón fibra, pacas de algodón, semillas, borra y cascarilla. Elaboración de alimentos para ganado: comprende la preparación de alimento balanceado y concentrado para ganado lechero, de carne, porcino y aves.

- Vinos y aguardientes: Comprende las plantas dedicadas a la industrialización de la vid para la obtención de vinos y aguardientes, agroindustria importante a la que se destina el 80 por ciento de las casi 6,000 hectáreas de vid establecidas en el estado.
- Productos lácteos y derivados: Comprenden aquellas empresas que utilizan leche como principal insumo siendo sus productos: leche pasteurizada, chocolate, crema, yogurt y quesos.
- Carnes y grasas: Con esta agroindustria se procesa carne en cortes y empacada al vacío; cebo frito; harina de carne y hueso; y mantecas de bovino y cerdo.
- Embutidos: Esta agroindustria se localiza principalmente en Mexicali y Tijuana, producen jamón, mortadela, chorizo, manteca, salchicha y queso de puerco.
- Molinos: Comprende principalmente aquellas empresas que procesan granos de trigo y maíz como principal insumo para la elaboración de productos como: harina de trigo y maíz.

2. Recuperación de los cultivos primarios del estado de Baja California, ingredientes, alimentos frescos y procesados para el aprovechamiento integral de éstos mediante el uso de nuevas tecnologías que permitan la obtención de metabolitos y compuestos con actividad biológica que beneficie la salud.

La importancia de los avances tecnológicos es que agregan valor a materias primas o productos existentes. Añadir valor puede ser desde un cambio gradual (mejorar un envase) hasta un cambio radical en la tecnología de producción (tabla 1).

El análisis de impacto de las tecnologías debe hacerse en función de satisfacer de la mejor manera las necesidades de los consumidores, que se ven reflejadas en

los mercados con los productos finales. Para ello, la participación del Estado es esencial, con el fin de crear el ambiente adecuado a través de instrumentos de política que fomenten y fortalezcan la implementación de nuevas tecnologías en el área.

Tabla 1. Implicaciones técnicas para que las políticas fomenten el desarrollo agroindustrial de acuerdo con las tendencias tecnológicas identificadas.

Tendencias	Implicaciones
Necesidad de más alimentos, impulsada por el aumento de los ingresos	Reducción de pérdidas posteriores a la cosecha gracias a un mejor almacenamiento y mejores canales de comercialización. Adopción de tecnologías de procesamiento que fomentan la oferta de materias primas procesadas.
Demanda de alimentos inocuos y de alta calidad	Adopción de nuevas tecnologías que conservan la frescura y un mejor gusto y sabor. Evaluación crítica de tecnologías de conservación emergentes en cuanto a su efectividad equivalente, comparadas con tecnologías ya probadas.
Consumo de alimentos comercializados internacionalmente	Desarrollo de sistemas de rastreabilidad apropiados basados en las tecnologías de la información. Adopción de tecnologías de inspección no destructivas de control de calidad. Creación o fortalecimiento de un marco reglamentario acorde con los organismos internacionales.
Alimentos para la salud y el Bienestar	Diseño de alimentos para el estómago (por ejemplo, alimentos funcionales) y el cerebro (gastronomía). Selección de tecnologías de procesamiento que conservan nutrientes, garantizan la funcionalidad y ofrecen una alta biodisponibilidad.
Aumento de los mercados de productos orgánicos	Adopción de sistemas de producción orgánica y presencia de organizaciones de certificación confiables. Adaptación de procesos de conservación y envases que no son invasivos y que reemplazan aditivos sintéticos por naturales.

Continuación... Tabla 1. Implicaciones técnicas para que las políticas fomenten el desarrollo agroindustrial de acuerdo con las tendencias tecnológicas identificadas.

Tendencias	Implicaciones
Exportaciones de productos con valor añadido	Desarrollo de recursos humanos, infraestructura técnica y capacidades de transferencia de tecnología. Creación de infraestructura y cadenas de distribución de productos refrigerados y congelados. Atención de los nichos que requieren productos procesados específicos (frutas exóticas frescas o secas, etc.). Fortalecimiento de la capacidad de gestión de calidad.
Preocupaciones Medioambientales	Fortalecimiento de los sistemas de gestión integrados. Adopción de evaluaciones de ciclos de vida como criterios de evaluación del impacto de las tecnologías de procesamiento.

Fuente: Modificada de Colin *et al.*, 2013

3. *Revalorización y fortalecimiento de la cadena de valor gastronómica de la cocina tradicional del estado de Baja California*, con énfasis en recursos, productos, cocinas locales y regiones emblemáticas, donde se establecen entre otras estrategias, garantizar la sustentabilidad y la calidad de los insumos, productos y servicios de la Gastronomía Mexicana e Impulsar la Innovación, y el conocimiento en el sector Gastronómico nacional.

Las acciones necesarias para lograr la meta propuesta son analizar, diferenciar y evaluar los procesos implicados en la industria de alimentos y bebidas con ayuda de las técnicas culinarias apropiadas. Para ello es necesario identificar, reconocer y revalorizar los procesos alimentarios socioculturales para el aprovechamiento integral de los recursos naturales. Es importante diseñar innovaciones en alimentos y bebidas saludables con las técnicas gastronómicas adecuadas que cumplan los estándares nutricionales, de inocuidad y calidad a nivel nacional e internacional. Mediante el conocimiento de la función principal de cada uno de los componentes de los alimentos, se busca fomentar el diseño e innovación de

productos gastronómicos con sus propiedades tecno-funcionales y nutritivas mejoradas a partir de la gastronomía tradicional.

Las estrategias para la generación de proyectos gastronómicos, innovación y desarrollo tecnológico que den como resultado buenas prácticas, creación de valor, conocimientos e innovaciones para el fomento a la gastronomía nacional son:

a. Documento de resultados que contenga nuevos conocimientos, tecnologías o innovaciones, con el objetivo elevar la productividad, calidad e inocuidad de las diferentes cadenas de valor, así como usos para su desarrollo sustentable y comercialización, con evidencia de trámite de propiedad intelectual.

b. Manuales técnicos que permitan la transferencia y aplicación de conocimientos, tecnologías o innovaciones generadas para proyectos, con su evidencia de trámite de propiedad intelectual.

c. Documentos que permitan la divulgación de los conocimientos, tecnologías o innovaciones generadas, que puede incluir vídeos, fotografías, entrevistas, manuales gráficos, libros etc., de los resultados obtenidos de proyectos.

La importancia de la creación de la Maestría en Gastronomía en la Escuela de Enología y Gastronomía es preparar profesionales en un mundo globalizado y competitivo, para ello es pertinente que los egresados sean capaces de transformar el sector culinario mediante la identificación, recuperación y revalorización de la cocina tradicional del estado de Baja California y de México. Una de las herramientas más importantes en la elaboración y producción de alimentos es la innovación para promover una alimentación saludable. Es fundamental que los egresados conozcan de nutrición, composición y manejo de alimentos, con estándares de calidad de excelencia internacional y actitud permanente de liderazgo, así como servicio, responsabilidad y respeto hacia la disciplina, la sociedad y el medio ambiente; por lo tanto, la maestría ofrecerá un

amplio programa de enseñanza para su futuro laboral, tomando en cuenta la creciente necesidad de las empresas de contar con profesionales que combine formación de posgrado y competencias laborales.

2. Análisis de la profesión

Al hablar de la gastronomía se abre un panorama grande para la diversidad disciplinaria. Esta se define como una disciplina, siendo el sujeto de estudio la relación del ser humano y el alimento (Hernández Heredia, 2016). El desarrollo de nuevas tecnologías, maneras de alimentación, producción y tendencias dentro de la gastronomía, ha llevado a desarrollar un gran interés hacia esta disciplina. De acuerdo con Millán Vázquez de la Torre y col. (2010) la gastronomía es un medio para recuperar prácticas alimentarias e ingredientes de cada región. Esta tendencia de revalorizar los productos locales y autóctonos ha cobrado mayor importancia en el medio en los últimos años, tanto por la calidad nutrimental y maneras de consumo. Hoy en día, el gastrónomo se encuentra ante distintas posibilidades para llevar a cabo la profesión en el ámbito de la salud, enología, sector de servicios, emprendimiento, académico, entre otros.

La actividad gastronómica no solo implica cocinar, sino que también requiere de la intervención de otras disciplinas y sectores vinculados, para el desarrollo de innovaciones en los ingredientes, que identifican nuevos sabores y elementos de los alimentos. En estos últimos años, la alimentación se propone como una vía para alcanzar las metas de sustentabilidad de la ONU, ya que promueve la seguridad alimentaria, la nutrición, la producción sustentable de alimentos y la conservación de la biodiversidad (UNESCO, 2016). Es por ello, que la profesión del gastrónomo, se torna cada vez más relevante a la hora de hablar de alimentación, no solo dentro de las cocinas, sino también en el ámbito de la investigación. La gastronomía, ha evolucionado para dar oportunidad de demostrar el trabajo multidisciplinario que se puede generar.

Esta profesión, tiene un gran compromiso social, ya que la alimentación juega un papel importante en la vida del ser humano, debido a que responde tanto necesidades físicas como sociales y culturales. Así mismo, el gastrónomo debe de considerar la trazabilidad y el entorno de los ingredientes mediante su estudio. Por lo tanto, se conjuga en el profesionista una sensibilización hacia el entorno natural y geográfico de los alimentos, creando un ambiente de respeto hacia los recursos naturales que se encuentren disponibles, valorando su medio cultural, el paisaje y producción.

En la actualidad las tendencias y las prácticas en el ámbito gastronómico se reconocen como parte intrínseca de encuentro entre distintas disciplinas como la física, la química, la arquitectura, la antropología e incluso la biología, lo que sin duda ha fomentado su importancia dentro del ámbito científico y de investigación (Hernández Heredia, 2016). El campo de trabajo de la disciplina, se apoyan a nivel internacional por organizaciones (como Institute of Food Science & Technology en el Reino Unido) e instituciones educativas de alto nivel (como University of Manitoba en Canadá y University of Massachusetts en Estados Unidos), por citar ejemplos de quienes han apostado a la ciencia de los alimentos y la cocina. La gastronomía no depende solo de llevar a cabo un manejo/dirección de un establecimiento de alimentos y bebidas, o de las habilidades en la cocina de un profesional en el ámbito (chef), si no que a un mismo tiempo se debe contemplar e integrar la cultura, el arte, la ciencia, la región y el ambiente de la cual se está desarrollando lo culinario.

Asimismo, por sus características de negocio, la gastronomía y sus productos comerciales en restaurantes y servicios de alimentos y bebidas enfrentan ciclos de vida cada vez más cortos, una intensa competencia y gustos cambiantes de los consumidores. De acuerdo con Ottenbacher y Harrington (2007) la innovación es indispensable en el negocio gastronómico que a la vez enfrenta tasas de fracaso muy altas en la introducción de nuevos productos. Mientras que el enfoque ha tendido a centrarse en desarrollo de productos nuevos, se necesita en la

actualidad un enfoque más centrado en el desarrollo de nuevos servicios (con componentes tangibles e intangibles).

Autores como Harrington (2004) han propuesto modelos de innovación aplicados al servicio gastronómico en el cual integran enfoques multidisciplinares caracterizados por una interacción compleja y sistemática no solamente del profesional de la cocina sino de proveedores y clientes centrados en un enfoque mercadológico (figura 3).

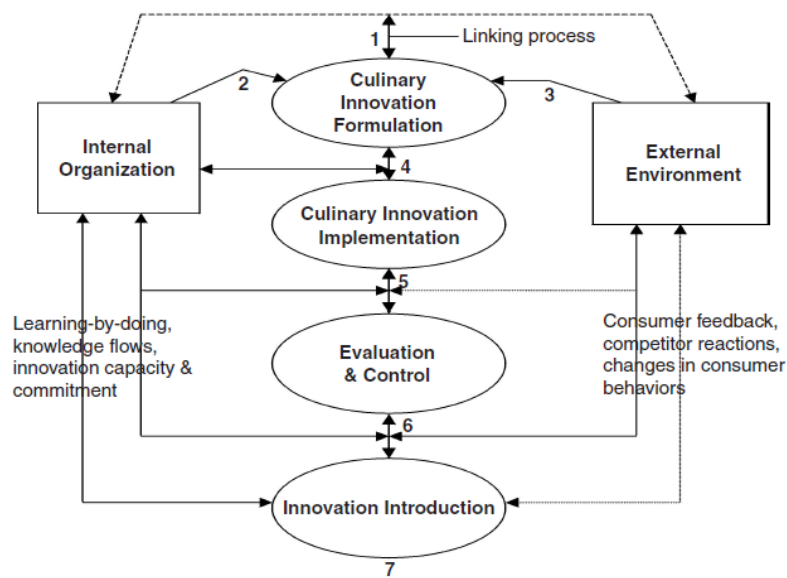


Figura 3. Proceso de innovación gastronómica (Harrington, 2004).

Por su parte, en el estudio de Hu (2010) se han identificado una serie de competencias necesarias para que la innovación se produzca en el ejercicio del profesional gastronómico. Dichas competencias, agrupadas en 6 dimensiones reflejan la necesidad en el profesional culinario del dominio de áreas más allá de la cocina y los alimentos tales como la gestión y los servicios (Tabla 2).

Tabla 2. Competencias necesarias para la innovación gastronómica.

1. Producto	<p>Conocimiento de productos con armonía de sabor Conocimiento de cocina combinada y utensilio único Conocimiento del uso de ingredientes nuevos y únicos Posibilidad de hacer producto con vitalidad Actitud positiva para aumentar el valor extra de productos</p>
2. Cultura	<p>Conocimiento de la cultura actual en productos culinarios Actitud positiva hacia la integración cultural local y extranjera Capacidad de comunicarse con diferentes culturas Actitud positiva hacia la internacionalidad</p>
3. Gestión	<p>Conocimiento de la gestión del proceso de innovación Conocimiento de elegir nueva idea de marketing para satisfacer las necesidades de los huéspedes Capacidad de manejar el cambio Capacidad para la relación interpersonal de gestión Actitud positiva hacia el cambio</p>
4. Servicio	<p>Conocimiento del diseño de una experiencia de cena única Capacidad de ofrecer una historia gastronómica durante el servicio Posibilidad de desarrollar nuevo servicio culinario Actitud positiva hacia agregar nuevo valor durante la prestación del servicio</p>
5. Estética	<p>Conocimiento de la sensibilidad de la tendencia de la moda Capacidad para la sensibilidad de la experiencia estética Capacidad de hacer sentido de armonía producto Actitud positiva hacia el aumento del valor estético de los productos</p>
6. Creatividad	<p>Capacidad de integrar diferentes pensamientos Posibilidad de usar pensamiento divergente Capacidad de asociarse con algo en pensar Capacidad de usar la conceptualización creativa del pensamiento divergente Actitud positiva hacia el uso de nuevos métodos para resolver problemas</p>
7. Tecnología	<p>Conocimiento del uso de equipos de alta tecnología culinaria Posibilidad de utilizar un nuevo paquete de tecnología para productos Actitud positiva hacia el uso de nuevos equipos para comunicarse con los clientes</p>

Fuente: Hu (2010).

En la actualidad la gastronomía mexicana destaca por las técnicas y expresiones identitarias que se consolidan a nivel nacional, regional y local. La notoriedad de su diversidad en patrimonio y cultural dentro de la gastronomía, dio paso a la declaratoria por la UNESCO de Patrimonio inmaterial de la humanidad a la gastronomía de Michoacán en 2010. Aunado a esto diversas organizaciones

internacionales y nacionales en México (como CONABIO, SAGARPA, UNESCO, entre otros) trabajan en distintos proyectos que tienen el objetivo estudiar, reconocer y preservar la diversidad biológica excepcional de los alimentos originarios mexicanos, así como de promover y contribuir a la salvaguardia de la herencia cultural relacionada con la producción de éstos alimentos y productos (UNESCO, 2016). Lo que ha generado nuevas posibilidades de investigar y reflexionar sobre el mundo culinario para el gastrónomo, así mismo diversificar en las oportunidades de crecimiento profesional.

En Ensenada, existen proyecciones relacionadas con la promoción de la gastronomía para fomentar sistemas alimentarios mediante la innovación científica, el diálogo intercultural, el manejo sustentable de los recursos y la conservación ambiental (UNESCO, s/f). En particular, se hace hincapié en la necesidad de “generar puentes entre los productores locales, los centros de investigación y las instituciones gubernamentales para adelantar el desarrollo de soluciones comunes e innovadoras relacionadas al manejo efectivo y consciente de los recursos naturales y la comida” (UNESCO, 2016). Asimismo, las metas de sustentabilidad de la ONU —particularmente en relación con la producción alimentaria, valor nutrimental y manejo/distribución de los alimentos— son un antecedente clave.

En relación con la formación profesional en la disciplina gastronómica en Instituciones de Educación Superior (IES), se vislumbra que la orientación predominante será la administrativa por su carácter eminentemente pragmático e instrumental (Hernández Heredia, 2016). De este modo las carreras relacionadas con las ciencias económico-administrativas se visualizan como una orientación que predominan en la educación gastronómica desde un ámbito multidisciplinario, buscando dar respuesta a problemáticas del ámbito local, regional y nacional.

La creación de la Maestría en Gastronomía en la Escuela de Enología y Gastronomía busca preparar profesionales que respondan a las demandas del sector productivo, social y académico, dando respuesta a las problemáticas de

estos sectores a través de conocimientos de gestión, nutrición, innovación, composición y manejo de alimentos, con estándares de calidad de excelencia internacional y actitud permanente de liderazgo, así como servicio, responsabilidad y respeto hacia la disciplina, la sociedad y el medio ambiente.

3. Análisis comparativo de programas educativos

Para el desarrollo del análisis de maestrías de calidad ofertadas en México, se realizó una búsqueda detallada en el Sistema de Consultas del Padrón de Excelencia CONACYT, en la cual no se encontraron programas de Maestría en Gastronomía ofertados en universidades públicas ni privadas.

La oferta de Maestría en Gastronomía en el contexto nacional únicamente se encontró en instituciones de carácter privado, de las cuales al realizar la búsqueda en la Secretaría de Educación Pública se detectó el número de acuerdo vigente de Reconocimiento de Validez Oficial para uno de los programas (C&B Universidad Centro de Capacitación Gastronómica). En la tabla 2 se observa el análisis detallado de las Maestrías en Gastronomías ofertadas nacionalmente.

Se encontraron 33 maestrías afines a la gastronomía como Maestrías en Nutrición Humana (7) y en Ciencias de los Alimentos y Biotecnología (2), Administración (24) que forman parte de PNPC del CONACYT (CONACYT, s/f). Se seleccionaron 3 Maestrías que pertenecen al PNPC del CONACYT cuyas áreas terminales son enfocadas a la nutrición, tecnología y administración en el área de alimentos. Se incorporó al análisis la Maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas impartida en la Universidad del Claustro de Sor Juana por ser una institución reconocida nacionalmente en el área gastronómica y la Maestría en dirección de negocios gastronómicos impartida en la Universidad Anáhuac México Norte, institución privada reconocida en los rankings internacionales. En la tabla 4 y 5 se muestra el análisis detallado de maestrías seleccionadas.

Tabla 4. Comparativo de los programas de Maestría en Gastronomía Nacionales.

Institución	Estado	Nombre del programa	Áreas del conocimiento	D	O	Perfil de Egreso
Instituto Suizo	Pue	Maestría en Gastronomía Saludable y Nutrición	III	5	P	Producción de platillos y recetas saludables específicas Conocimiento de alimentos funcionales, ingredientes nutraceuticos y alimentos alternativos.
C&B Universidad Centro de Capacitación Gastronómica	Jal	Maestría en Gastronomía y Nutrición	III	7	P	Desarrollo de alimentos y bebidas usando técnicas de inocuidad, conservación e higiene para satisfacer las necesidades actuales en salud nutricional
IESTUR	CDMX	Maestría en Gastronomía	V	6	P	Planear, crear y administrar empresas gastronómicas Asesoría y consultoría a organismos públicos y privados que prestan servicios de alimentos y/o bebidas
Universidad de Oriente	Yuc	Maestría en Gastronomía	V	-	P	Diseñar, gestionar e implementar proyectos integrales en los servicios turísticos y gastronómicos Conocimiento de tendencias en nutrición y dietética para el cuidado de la salud Diseño de productos y servicios competitivos en el proceso de alimentos y bebidas

D= Duración (cuatrimestres), O=Orientación, I= Investigación, P= Profesionalizante, Áreas: I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria

Fuente: Elaboración propia a partir de la información disponible en línea

Tabla 5. Comparativo de los programas de Maestrías Nacionales afines con las líneas terminales.

Institución	Estado	Nombre del programa	Áreas del conocimiento	D	O	Perfil de Egreso
Universidad Autónoma de Querétaro	Que	Maestría en ciencias en la nutrición humana	III	4	I	Asesoría especializada y prestación de servicio al gobierno e iniciativa privada Diseño de programas de intervención para resolver problemas de alimentación y nutrición Generar conocimiento para la solucionar problemas con la nutrición y alimentación
Instituto Tecnológico de Mérida	Yuc	Maestría en Ciencia de los alimentos y biotecnología	Medicina y ciencias de la Salud	4	I	Desarrollo de proyectos de investigación innovadores en ciencias de los alimentos y biotecnología Detectar y analizar problemas en procesos productivos Innovar, concebir, calcular, evaluar, optimizar y asimilar tecnologías y procesos industriales
Instituto Politécnico Nacional	CDMX	Maestría en Administración e Innovación del Turismo	V	4	P	Diseño de estrategias que permitan actuar en forma adecuada en un entorno de competencia Proponer modelos y procedimientos flexibles e innovadores en el manejo de recursos humanos y financieros Elaborar programas de desarrollo del turismo
Universidad del Claustro de Sor Juana	CDMX	Maestría en planificación y gestión de negocios de alimentos y bebidas	V	4	P	Gestionar e impulsar el crecimiento y desarrollo de negocios de alimentos y bebidas Asesoría o consultoría en planeación estratégica, gestión, alta dirección, desarrollo empresarial, entre otros
Universidad Anáhuac México Norte	Edo Mex	Maestría en dirección de negocios gastronómicos	V	3	P	Incursionar a nivel operativo, administrativo y gerencial para mejorar procesos y lograr una toma de decisiones más efectiva Capacitación y asesoría a negocios de alimentos y bebidas

D=Duración (semestre), O=Orientación, I= Investigación, P= Profesionalizante, I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria

Fuente: Elaboración propia a partir de la información disponible en línea

En el ámbito internacional, se realizó una búsqueda detallada considerando el QS World University Ranking que evalúa a nivel global las universidades, encontrándose 3 maestrías, dos en España y una en Dinamarca. Se incorporaron al análisis programas de Maestra en Gastronomía las cuales no se encuentran dentro del ranking QS, pero que sobresalen por ser universidades reconocidas en el área gastronómica (Le Cordon Bleu), por sus planes de estudio, profesorado, u áreas terminales.

Se encontraron 17 maestrías afines a la gastronomía como Maestrías en Gastronomía y Nutrición (4) y en Ciencias e innovación de los alimentos y gastronomía (5), Administración y turismo (4), Maestría en Gastronomía (4). Se seleccionaron 2 Maestrías que pertenecen al QS Ranking y otras que cumplían con las áreas terminales enfocadas a la nutrición, tecnología, ciencias sociales, antropología e innovación y administración en el área de alimentos.

En la tabla 6 se observa el análisis detallado de las Maestrías en Gastronomías ofertadas internacionalmente.

Tabla 6. Comparativa de los programas profesionales internacionales equivalentes al de Maestría en Gastronomía.

Institución	País	Nombre del programa	Orientación	Área del conocimiento	Énfasis	QS
University of Copenhagen	Din	Master of Science in Food Innovation and Health	I	III	1,2	73
Universidad de Barcelona	Esp	Posgrado en Gastronomía Nutricional	P	III	1	160
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche	It	Master of Gastronomy: Food in the World	I	V	2	NA
Southern Cross University	Aus	Le Cordon Bleu Master of Gastronomic Tourism	P	V	1	NA
Queen Margaret University, School of Arts, Social Sciences and Management	Ing	Gastronomy	P	IV	1	NA
Scuola Politecnica di Design	It	Food Design and Innovation	P	VI	1	NA
University of Kassel	Ale	Sustainable Food Systems Masters Programme	P	VI	1	NA

Din= Dinamarca, Esp= España, It=Italia, Aus=Australia, Ing=Inglaterra, Ale=Alemania,
 I= Investigación, P= Profesionalizante, I. Físico Matemáticas y Ciencias de la Tierra, II. Biología y Química, III. Medicina y Ciencias de la Salud, IV. Humanidades y Ciencias de la Conducta, V. Ciencias Sociales y Economía, VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias, VII. Ciencias de la Ingeniería, VIII. Investigación Multidisciplinaria, 1. Salud e innovación, 2. Administración
 Fuente: Elaboración propia a partir de la información disponible en línea

4. Análisis de referentes nacionales e internacionales

De acuerdo al Estatuto Escolar de la UABC (2015), los programas educativos en todos los niveles estarán sujetos a un proceso de evaluación permanente y sistematizada, esto con la finalidad de mantener o elevar la buena calidad de sus planes y programas de estudio. La unidad académica llevará a cabo los procesos de evaluación que la Coordinación de Posgrado e Investigación especifique de acuerdo a lo estipulado al Reglamento General del Estudio de Posgrado (UABC, s.f).

De acuerdo con la Subsecretaría de Educación Superior Universitaria en México se ofertan 2,046 programas de maestría en 2016-2017 (Subsecretaría de Educación Superior, 2017), de las cuales 1,202 se encuentran registrado en el Programa nacional de Posgrados de Calidad. En Baja California se cuenta con 42 maestrías acreditadas (CONACYT, s/f), por lo que se requiere incrementar la oferta de posgrados en esta entidad, y a su vez acorde a las necesidades de la demanda económica de la región.

En la Universidad Autónoma de Baja California se cuenta con el 100% de los programas de posgrado registrados en el PNPC, esto con el objetivo de mantener los estándares de calidad de los planes de estudios.

En México los criterios de calidad de un posgrado son regidos principalmente por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología a través del Programa Nacional de Posgrado de Calidad el cual refiere que se debe profundizar en los conocimientos del estudiante de acuerdo con las necesidades del ejercicio profesional en un área específica quienes serán capaces de solucionar problemas, así como el desarrollo de prácticas de profesionales en laboratorios o centros de trabajo, para el caso de la maestría en Gastronomía serán llevadas a cabo en hospitales, escuelas, casas hogar, restaurantes, entre otros.

De acuerdo con el marco de referencia de la convocatoria de PNPC 2017 *“La maestría con orientación profesional proporciona a los estudiantes los conocimientos científicos y técnicos para darle una mayor competencia profesional a su trabajo y la capacidad para generar ventajas competitivas a la organización para la cual labore”*.

El PNPC establece cuatro niveles de desarrollo del posgrado; a) Reciente creación, b) En Desarrollo, c) Consolidado y d) Competencia internacional. Por lo que el presente programa de posgrado considera escalamiento a largo plazo empezando por el cumplimiento de los estándares básicos del marco de referencia del PNPC que a continuación se describen (tabla 5).

Con lo que respecta a los organismos certificadores a nivel internacional a los cuales se puede someter el programa de estudios existe la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, la cual forma parte de la Fundación Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, cuyo objetivo es contribuir a la mejora de la calidad del sistema de educación superior Europeo.

Tabla 5. Referente nacionales e internacionales

	Nacional	Internacional	Compromisos EEG
Criterio	Descripción		Definición
Admisión de estudiantes	Procedimientos de selección preciso para determinar los conocimientos del aspirante.	Acceso y admisión de estudiantes. Análisis de las vías de acceso, admisión y orientación al estudiante al inicio de sus estudios, criterios y procedimientos seguidos en relación al sistema de transferencia y reconocimiento de créditos.	Se definirán los procedimientos y difusión del programa de maestría a través de los establecidos por la Institución.
Tiempo de dedicación	Establecer los tiempos de permanencia aula, así como horas de estudio y prácticas, de manera clara y de acuerdo con la necesidad del énfasis profesional		Se define como un programa escolarizado.
Perfil de egreso	Profundiza las habilidades y competencias del campo profesional de acuerdo con la necesidad del énfasis profesional	La propuesta debe ser de acuerdo con las necesidades de la sociedad y el sector público o privado, las administraciones públicas y de la propia institución. Competencias: se deben	De acuerdo con los análisis realizados en el sector público, privado y social se realizará las líneas terminales para la solución de problemáticas.

		desarrollar en acorde con las exigencias del programa y las necesidades del sector. Clasificadas de la siguiente manera: básicas o generales, específicas y transversales Descripción general del plan de estudios. Modalidad, movilidad de estudiantes, criterios de evaluación de cada asignatura.	
Plan de estudios	Debe ser de acuerdo con las necesidades del sector público y privado para la solución de problemas.	Descripción general del plan de estudios. Modalidad, movilidad de estudiantes, criterios de evaluación de cada asignatura.	Se realizará un estudio de pertinencia social para determinar las líneas de énfasis de la región
Movilidad de estudiantes y profesores	Desarrollo de estancias para el apoyo y colaboración con grupos de investigación y profesional, así como establecer convenios de participación en el sector privado y público.	Sistemas de Transferencia y Reconocimiento de Créditos. Lo que se establece como sistema de equivalencias de asignaturas cursadas en otros programas de estudios. Así como el ejercicio profesional con valor en créditos.	Se propone el desarrollo de una estancia profesional de estudiantes y profesores en las instituciones públicas y privadas a nivel nacional e internacional
Núcleo académico Básico	Se valora el desarrollo de productos académicos de acuerdo con las Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento.	Personal académico disponible. Categoría académica, experiencia docente, de investigación y profesional, porcentaje de dedicación.	La LGAC de la EEG es acorde a las líneas de énfasis de la maestría propuesta, por lo que se propone que los trabajos terminales sean enfocados a la solución de problemas planteados.

Líneas de generación y/o aplicación del conocimiento (LGAC)	Desarrollo de proyectos y productos académicos de acuerdo con las LGAC, las cuales son diseñar según las necesidades del sector.	La propuesta debe ser de acuerdo con las necesidades de la sociedad y el sector público o privado, las administraciones públicas y de la propia institución.	
Infraestructura	Se cuenta con infraestructura para el desarrollo de las prácticas de laboratorio, análisis de investigación, clases, entre otros, que garanticen el seguimiento del posgrado.	Recursos materiales y servicios. Análisis de infraestructura disponibles por la unidad académica y la institución.	Se cuenta con laboratorios, aulas y sala de cómputo, además de que se está realizando el equipamiento tecnológico a través de financiamiento externo de proyectos de investigación para el desarrollo de trabajos terminales y prácticas. También se cuenta con la apertura de empresas e instituciones para la incorporación de estudiantes.
Estructura del trabajo terminal	Debe ser acorde con las necesidades del sector y en pro de solución de problemáticas emergentes.		La propuesta de maestría desarrollará planes de negocios, manuales de operaciones, estudios de caso y/o tesis enfocados a la solución de problemas emergentes. Los cuales estarán enfocados en el diseño de alimentos funcionales, innovación de productos e incremento de la competitividad de las empresas de alimentos y bebidas.
Contribución al conocimiento	Productos del programa de posgrado, resultado de los trabajos terminales para desarrollo tecnológico y/o innovación en atención a problemas del sector.	Progreso y resultados del aprendizaje. Lo cual describe el proceso de evaluación de las unidades de aprendizaje, de los trabajos terminales y de prácticas de la profesión.	
Pertinencia del programa	Inserción laboral de los egresados en áreas a fin al perfil de la maestría ofertada.	Procedimientos de análisis de la inserción laboral de los graduados y de la satisfacción	El perfil de egreso es realizado de acuerdo con las necesidades del sector, por lo que incrementa las

		con la formación recibida por parte de los egresados	posibilidades de la incorporación del alumno en el campo laboral
Satisfacción de los egresados	Reconocimiento al programa de maestría por los egresados.		Se organizarán actividades de actualización, seminarios, congresos, coloquios, entre otros. Los cuales formaran un panel de integración de los egresados para la generar un espacio de retroalimentación y grado de satisfacción en su etapa laboral.
Fuente: Marco de referentes (CONACYT, 2017 y Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, 2015).			

5. Referencias Bibliográficas

- Agencia Nacional para la Evaluación de la Calidad y la Acreditación. (2015). Guía de apoyo para la elaboración de la memoria de verificación de títulos oficiales universitarios. España: UEEI.
- Cake and Bake Universidad. (s.f.). Maestría en Gastronomía y Nutrición. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <http://www.cbuniversidad.com.mx/maestria.php>
- Colin, D., Aguilera, J., & Satin, M. (2013). Tecnologías que dan forma al futuro. En C. A. Da Silva, D. Baker, A. W. Shepherd, C. Jenane, & S. Miranda da Cruz (Edits.), *Agroindustrias para el desarrollo* (págs. 103-148). Roma: FAO.
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. (2016). Marco de referencia para la evaluación y seguimiento de los programas de posgrado en la modalidad no escolarizada. México, Distrito Federal, México: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. (s/f). Agenda de Innovación de Baja California Documentos de Trabajo. Obtenido de 4.1 Área de Especialización: Agroindustria Alimentaria: <http://www.agendasinnovacion.org/wp-content/uploads/2015/01/4.1-Agenda-del-%C3%A1rea-Agroindustria2.pdf>
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. (s/f). Padrón Nacional de Posgrados de Calidad. Obtenido de Sistema de Consultas: http://svrtmp.main.conacyt.mx/ConsultasPNPC/listar_padron.php
- Gobierno de Baja California. (s/f). Nuestro Estado. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/nuestro_estado.jsp
- Harrington, R. J. (2004). Part I: The culinary innovation process - A barrier to imitation. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(3), 35-57.
- Hernández, C., Tamayo, A., Castro, D., & Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23.

- Hu, M.-L. M. (2010). Developing a core competency model of innovative culinary development. *International Journal of Hospitality Management*, 29, 582-590.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2014). Esperanza de vida de los negocios en México. Recuperado el 15 de octubre de 2017, de <http://www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/investigacion/experimentales/esperanza/default.aspx>
- Instituto de Estudios Superiores en Turismo (IESTUR). (s.f.). Maestría en Gastronomía. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <http://www.iestur.edu.mx/maestria-en-gastronomia.php>
- Instituto Politécnico Nacional. (s.f.). Maestría en Administración e Innovación del Turismo. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <http://www.sepi.est.ipn.mx/OfertaEducativa/MAIT/Paginas/Objetivo-general.aspx>
- Instituto Suizo. (s.f.). Maestría en Gastronomía Saludable y Nutricional. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <https://isu.edu.mx/maestria-en-gastronomia-saludable-y-nutricional/>
- Instituto Tecnológico de Mérida. (s.f.). Maestría en Ciencias de los Alimentos y Biotecnología. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de http://www.itmerida.mx/posgrados/MC_ing_bio/
- Martínez Villalobos, C. (2014). Crecimiento económico y micro, pequeñas y medianas empresas. Tesis de maestría. Monterrey, Nuevo León, México.
- Millán Vázquez de la Torre, M., & Agudo Gutiérrez, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1), 91-112.
- Ottenbacher, M., & Harrington, R. (2007). The culinary innovation process. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(4), 9-35.

- Queen Margaret University. (s.f.). Master of Science Gastronomy. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de <https://www.qmu.ac.uk/study-here/postgraduate-study-at-qmu/2018-postgraduate-courses/msc-gastronomy/>
- Scuola Politecnica di Design. (s.f.). Food Design and Innovation. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de <http://www.scuoladesign.com/master/food-design/>
- Secretaría de Fomento Agropecuario de Baja California. (s/f). Nuestro Campo. Recuperado el 01 de octubre de 2017, de Actividades Económicas: <http://www.sefoa.gob.mx/actividadeseconomicas.html>
- Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (s/f). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014 - 2018. Obtenido de http://venacomer.com.mx/sites/default/files/politica_de_fomento_a_la_gastronomia_nacional.pdf
- Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2016). Atlas Agroalimentario. Obtenido de http://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2016/Atlas-Agroalimentario-2016.
- Southern Cross University. (s.f.). Le Cordon Bleu Master of Gastronomic Tourism. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de <https://www.scu.edu.au/study-at-scu/courses/le-cordon-bleu-master-of-gastronomic-tourism-1207321/2017/>
- Subsecretaría de Educación Superior (2017). Anuario Estadístico Población Escolar en la Educación Superior. Posgrado. Obtenido el 17 de abril de 2018 de <http://www.ses.sep.gob.mx/>
- Universidad Autónoma de Baja California. (s.f.). Reglamento General de Estudios de Posgrado. México: Autor.
- Universidad Autónoma de Baja California. Estatuto Escolar. México: Autor.
- UNESCO. (30 de noviembre de 2016). All News. Obtenido de United Nations General Assembly invites UNESCO and FAO to promote sustainable

gastronomy: <https://en.unesco.org/news/united-nations-general-assembly-invites-unesco-and-fao-promote-sustainable-gastronomy>

UNESCO. (s/f). Creative Cities Network. Recuperado el 21 de mayo de 2017, de Ensenada: <https://es.unesco.org/creative-cities/ensenada>

Universidad Anáhuac México. (s.f.). Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <http://www.anahuac.mx/mexico/posgrados/maestria-en-direccion-de-negocios-gastronomicos>

Universidad Autónoma de Querétaro. (s.f.). Facultad de Ciencias Naturales. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de Maestría en Ciencias de la Nutrición Humana: <http://fcn.uaq.mx/index.php/programas/posgrados/mnh>

Universidad de Oriente. (s.f.). Maestría en Gastronomía. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <https://www.uno.edu.mx/carrera.php?id=8>

Universidad del Claustro de Sor Juana. (s.f.). Maestría en Planificación y Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas. Recuperado el 12 de octubre de 2017, de <http://elclauastro.edu.mx/licenciaturas/maestria-en-planificacion-y-gestion-de-negocios-de-alimentos-y-bebidas.html>

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. (s.f.). Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de <https://www.unisg.it/en/programs-admissions/master-gastronomy-food-cultures-mobility/>

Universidad de Barcelona. (s.f.). Campus de l'Alimentació de Torribera. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de Postgrado en Gastronomía Nutricional: http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/posgrado_gastronomia_nutricional.html

Universität Kassel. (s.f.). Master Sustainable Food Systems. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de <http://www.uni-kassel.de/fb11agr/en/study-programs/master-sustainable-food-systems.html>

University of Copenhagen. (s.f.). Master of Science (MSc) in Food Innovation and Health. Recuperado el 11 de octubre de 2017, de http://studies.ku.dk/masters/food_innovation-and-health

ANEXO 5

MANUAL DE

OPERACIONES

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GATRONOMÍA



**MANUAL DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA EN
GASTRONOMÍA**

Ensenada, Baja California a 25 de abril de 2018

ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GATRONOMÍA

DIRECTORA

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

SUBDIRECTOR

Mtro. Saúl Méndez Hernández

COMITÉ

Dra. Cynthia De Lira García

Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Mtro. Erik Ocón Cedillo

Mtra. Alma Temis Reyes Pantoja

Contenido

1. INTRODUCCIÓN	333
1.1 OBJETIVO DEL MANUAL	334
2 GENERALIDADES	334
2.1 Descripción del Programa del Plan de Estudios	334
2.1.1. Perfil de ingreso	334
2.1.2. Perfil de Egreso	335
2.1.3. Objetivo general del programa	336
2.1.4. Objetivos específicos	337
2.2. Proceso de administración y gestión de la coordinación del programa	337
2.2.1. Comité de Estudios de Posgrado (CEP)	337
2.2.2. Coordinación de Posgrado e Investigación	338
2.2.3. Coordinador del Programa de la MG	339
2.2.4. Comité de Admisión	339
2.2.5. Comité de Ética de Posgrado	340
2.2.6. Comité de Proyecto de trabajo terminal	340
2.2.7. Director del trabajo de Proyecto Terminal	341
2.2.8. Personal académico	342
2.3. Proceso general para el ingreso a la Maestría en Gastronomía ...	342
2.4. Congruencia del Plan de Estudios	344
2.5. Características de la Maestría en Gastronomía	346
3. ACTIVIDADES ORIENTADAS AL ALUMNO	353
3.1. Proceso de selección y requisitos de ingreso	353
3.1.1. Requisitos de ingreso:	353
3.1.2. Examen de conocimientos	354
3.1.3. Entrevista con el Comité de Admisión	354
3.1.4. Requisitos de inscripción	355
3.2. Proceso de inscripción para estudiantes de nuevo ingreso	357
3.3. Recibos de pago	357

3.5. Requisitos de Permanencia	360
3.6. Acreditación de cursos	360
Para tener derecho a cualquier tipo de evaluación, el alumno deberá acreditar una asistencia de 80% a clases teóricas.	360
3.6.1. Evaluación de los estudiantes	361
3.7. Solicitud de baja temporal y definitiva	361
3.7.1. Bajas temporales.....	361
3.7.2 Bajas definitivas	362
3.8 Reingresos	362
3.8.1 Reingreso de casos especiales	362
3.8.2. Reingreso después de una baja temporal.....	363
3.9. Movilidad estudiantil.....	363
3.9.1. Modalidades de la movilidad.....	364
3.9.2 Elementos del proceso de movilidad	364
3.10. Obtención del grado de Maestro en Gastronomía	366
3.10.1. Requisitos de presentación de trabajo terminal.....	366
3.10.2. Registro y autorización del tema de trabajo terminal	366
3.10.3. Procedimiento para presentar el examen reglamentario	367
3.11. Calificaciones.....	368
3.11.1. Actas complementarias	368
3.12. Sistema de tutorías	369
3.13. Evaluación de los docentes	370
4. OTRAS ACTIVIDADES ASIGNADAS AL COORDINADOR DEL PROGRAMA MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA	371
4.1. Expedientes de docentes	371
4.2. Incremento, disminución o cancelación de estudiantes asignados.....	372
4.3 Seminarios.....	373
5. ACTIVIDADES MÁS FRECUENTES ANTE CONACYT	374
5.1. Suspensión temporal de la beca	374
5.2. Reanudación de la beca	374
5.3. Cancelación de la beca.....	375

5.4. Informe de conclusión de beca ante CONACYT.....	375
5.5. Reporte semestral del desempeño del alumno becario de CONACYT	376
5.6. Mantener actualizada la base de datos	377
5.7. Postulación de candidatos a beca CONACYT	377
5.8. Seguimiento de los estudiantes en el sistema CONACYT	377
5.8.1. Evaluar su desempeño académico	377
5.8.2. Cumpliendo el plan de estudios.....	378
5.8.3. Obtención de grado dentro del tiempo establecido	378
5.8.4. Avance de trabajo terminal.....	378
5.8.5. Recomendación para continuar, suspender o cancelar beca	378

1. INTRODUCCIÓN

El presente manual define y establece las actividades a desarrollar en la operatividad del programa de Maestría en Gastronomía (MG), que ofrece la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) en la Escuela de Enología y Gastronomía. La finalidad es asegurar la eficiencia y eficacia del programa, de forma clara y específica para orientar a los usuarios sobre los contenidos en el desarrollo del programa.

El manual de procedimientos está compuesto de cinco secciones: generalidades del programa, actividades orientadas a los estudiantes y maestros; la operatividad de la MG y procesos del sistema del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Estas secciones fueron diseñadas partiendo de lo establecido en el Estatuto Escolar y Reglamento General de Estudios de Posgrado de la UABC.

Este manual apoyará la comunicación y transferencia de información entre los integrantes del Comité de Estudios de Posgrado (CEP), docentes y estudiantes del programa de Maestría. Además, la Coordinación de Posgrado de la Escuela de Enología y Gastronomía estará en contacto con el Departamento de Posgrado e Investigación de Vicerrectoría Campus Ensenada y la Coordinación General de Posgrado e Investigación de la UABC.

Para lograr lo anterior, se han diseñado una serie de formatos que hacen posible la homologación y uniformidad y la sistematización de la forma de trabajo, de esta manera, se facilitará la concentración de la trayectoria del programa. Además, se han definido una serie de actividades que permitirán cumplir con los criterios requeridos por el CONACYT, para garantizar la inclusión y permanencia de la MG dentro del Padrón Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC).

1.1 OBJETIVO DEL MANUAL

Aplicar los procedimientos respecto a la operatividad del programa, con la finalidad de orientar a los usuarios sobre las actividades y recursos en el desarrollo de la Maestría en Gastronomía, impartida por la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California, Campus Ensenada.

2 GENERALIDADES

2.1 Descripción del Programa del Plan de Estudios

2.1.1. Perfil de ingreso

La Maestría en Gastronomía contempla el ingreso de aspirantes que cuenten con el grado de Licenciatura en Gastronomía o en disciplinas afines y que cumplan con los requisitos de selección determinados por el Reglamento General de Estudios de Posgrado de la Universidad Autónoma del Estado de Baja California y por el Comité de Estudios de Posgrado del programa.

Los aspirantes por ingresar al programa de Maestría en Gastronomía deberán contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

Conocimientos: El aspirante deberá contar con estudios de Licenciatura en áreas afines o semiafines a la Gastronomía (preferentemente), Nutrición, Ingeniería en Alimentos o Administración. En caso de otra profesión distinta a las enunciadas, deberá comprobar experiencia profesional demostrada en el sector gastronómico. Los conocimientos se comprobarán cumpliendo con los requisitos establecidos en el apartado 3.4.

Habilidades: capacidad de análisis y búsqueda de respuestas en áreas de oportunidad, trabajo en equipo, dominio de la comunicación verbal y escrita,

dominio del idioma Inglés nivel B1 de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia de las Lenguas o su equivalente, manejo de la paquetería de Microsoft Office (Word, Excel y Powerpoint), búsqueda de fuentes confiables, uso de bases de datos, uso de plataformas educativas (Classroom, Blackboard, entre otras).

Valores: respeto, humildad, honestidad, confianza, responsabilidad, justicia y libertad.

Actitudes: liderazgo, emprendimiento, creatividad, buenas relaciones interpersonales e interculturales.

Para garantizar el ingreso de estudiantes con el perfil antes mencionado, la Maestría en Gastronomía a través del Comité de Estudios de Posgrado asignará el Comité de Admisión para llevar a cabo un proceso de selección objetivo, explícito, transparente y ético; revisando las solicitudes de los aspirantes, llevar a cabo entrevistas a los mismos, asignación de fecha para sustentar examen de admisión (EXANI III preferentemente), revisión de anteproyecto y presentar el dictamen a los aprobados para ingresar al programa de posgrado.

2.1.2. Perfil de Egreso

El egresado de la Maestría en Gastronomía atenderá las problemáticas y oportunidades del campo gastronómico contribuyendo a una alimentación saludable mediante la vinculación con el sector público, privado y social; desde una perspectiva multidisciplinaria; así como la consultoría, asesoría, innovación y creación de nuevos negocios de alimentos y bebidas.

Conocimiento:

- ✓ Metodologías de formulación y evaluación de proyectos del sector público, privado y social, para determinar su viabilidad e implementación.

- ✓ Propiedades químicas, físicas, nutrimentales y organolépticas de los alimentos en la gastronomía.
- ✓ Metodologías para el diseño de estrategias innovadoras de gestión, administración y desarrollo de negocios para enfrentar los desafíos del sector económico de alimentos y bebidas.

Habilidades:

- ✓ Capacidad para la búsqueda, identificación, comprensión, análisis y síntesis de información.
- ✓ Diseño e implementación de proyectos que atiendan las problemáticas gastronómicas que impacten en la salud y alimentación de la población.
- ✓ Innovación, desarrollo de negocios, servicios y productos de alimentos.
- ✓ Resolución de problemas desde un enfoque multidisciplinario (gestión, administración, salud, nutrición y gastronomía).
- ✓ Capacidad de comunicación, trabajo en equipo, empatía, disciplina, relaciones interpersonales.

Valores:

- ✓ Humildad
- ✓ Libertad
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Respeto
- ✓ Solidaridad

2.1.3. Objetivo general del programa

Formar profesionales capaces de integrar conocimientos con visión multidisciplinaria en la gestión, salud y nutrición, desarrollo de alimentos y procesos culinarios para atender las problemáticas del campo gastronómico a nivel nacional e internacional con compromiso, sentido de responsabilidad y sentido crítico desde la perspectiva profesionalizante.

2.1.4. Objetivos específicos

1. Analizar las problemáticas del campo gastronómico mediante la obtención de conocimientos y habilidades necesarios para desarrollar un diagnóstico.
2. Diseñar e implementar proyectos para dar solución a las problemáticas identificadas en el campo gastronómico.

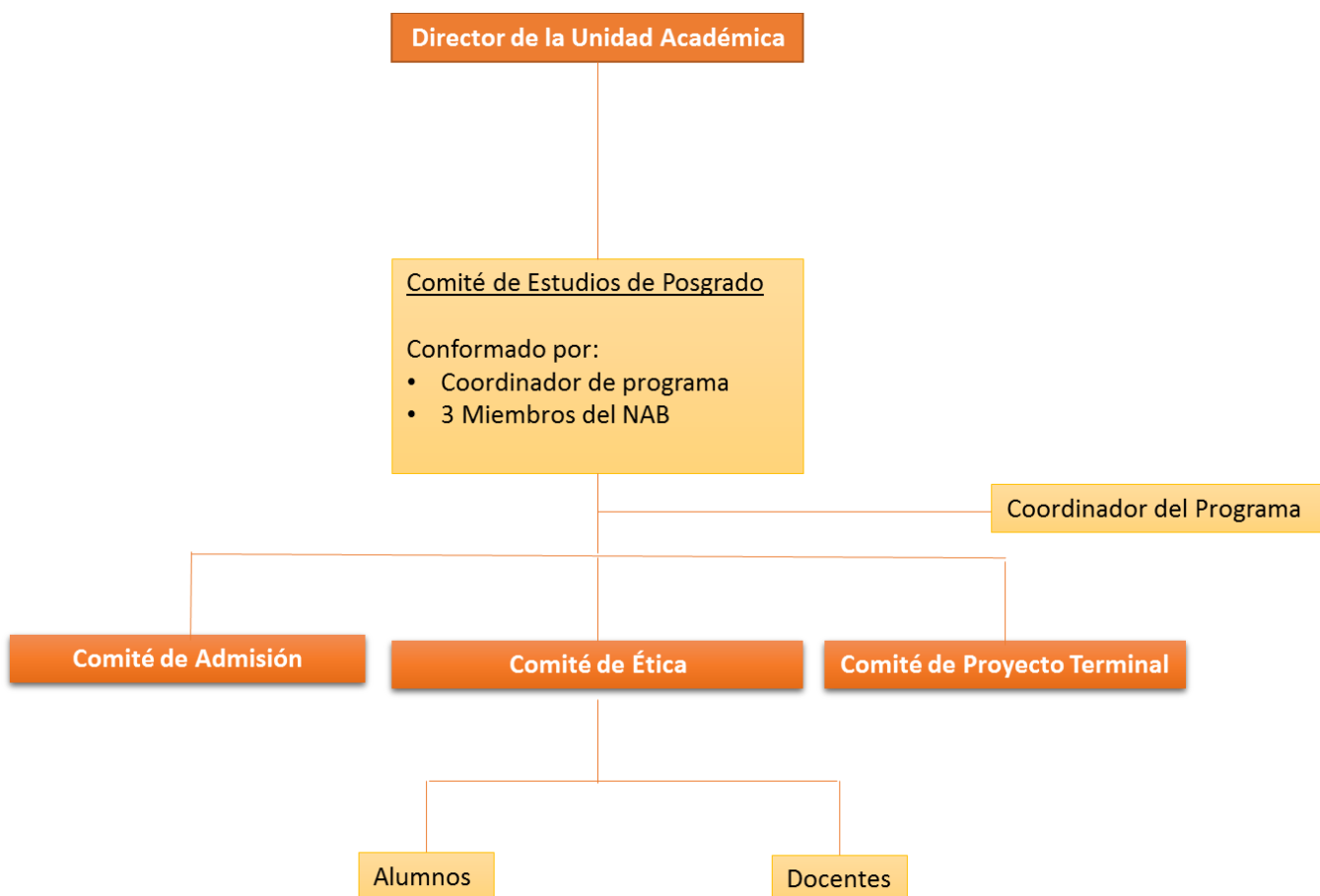
2.2. Proceso de administración y gestión de la coordinación del programa

El Programa de Maestría en Gastronomía, se rige por el Reglamento General de Estudios de Posgrado (RGEP) de la UABC, que determina que El Comité de Estudios de Posgrado (CEP), es el órgano de consulta y asesoría del programa.

2.2.1. Comité de Estudios de Posgrado (CEP)

El CEP estará integrado por el coordinador de programa y tres miembros del Núcleo Académico Básico (NAB) de la Maestría en Gastronomía. El cual será el órgano de consulta y asesoramiento técnico, académico y científico en los asuntos propios de la Maestría.

Figura 1. Estructura y flujo de operaciones de la Maestría en Gastronomía.



2.2.2. Coordinación de Posgrado e Investigación

El Coordinador de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía será designado por el Director de la unidad académica, deberá poseer el grado de Doctor, y ser profesor de tiempo completo de la Unidad Académica preferentemente.

Será responsable del funcionamiento de la MG, en coordinación con el Coordinador del Programa, por tal motivo, sus funciones serán coordinar, supervisar, dar seguimiento al programa, vigilar el cumplimiento del objeto del programa y de las disposiciones legales y reglamentarias; así como gestionar los apoyos con las instancias correspondientes. Y las que establecen el Reglamento General de Estudios de Posgrado y la legislación universitaria. La coordinación deberá ser asistida por un auxiliar administrativo.

2.2.3. Coordinador del Programa de la MG

El Coordinador del Programa del MG, será asignado por el Director de la unidad académica, deberá poseer grado de maestría y ser profesor de tiempo completo de la Escuela preferentemente, será responsable de dirigir, coordinar y supervisar, de acuerdo con el Coordinador de Posgrado e Investigación, el desarrollo de las actividades académicas y administrativas del Programa a su cargo. Orientar y hacer el seguimiento de los estudiantes de Posgrado en su proceso de aprendizaje.

2.2.4. Comité de Admisión

El Comité de Admisión es el órgano colegiado que tiene a su cargo las actividades de ingreso al programa. Funcionará por el tiempo estimado en cada una de las convocatorias a ingreso. Participará en el proceso para la selección de los aspirantes, seguimiento a las LGAC del programa y demás actividades propias del programa.

El Comité de Admisión se integrará por:

1. Los miembros del Comité de Estudios de Posgrado de la Unidad académica.

2. Miembros del personal académico del programa por invitación expresa del Director de la unidad académica, con grado mínimo de maestría, buscando en todo momento que la conformación del Comité esté integrada por un número impar de miembros.

2.2.5. Comité de Ética de Posgrado

El Comité de Ética del Posgrado de la Escuela de Enología y Gastronomía, es un organismo colegiado que avala los trabajos terminales para la obtención del grado desarrollados en la Unidad Académica por los estudiantes, así como los proyectos desarrollados o dirigidos por personal académico trabajando bajo la normatividad institucional.

El objetivo es regular los procedimientos para el desarrollo de proyectos de trabajo terminal o de proyectos de los miembros del Núcleo Académico Básico. Así como evaluar, dictaminar y registrar los proyectos derivados de la maestría en gastronomía y que se encuentren vinculados con el sector privado, público o social.

El Comité de investigación y Ética de Posgrado está integrado por:

- ✓ Comité de Estudios de Posgrado
- ✓ Dos integrantes externos del área de Administración en Negocios de Alimentos, Tecnología de Alimentos y/o Gastronomía.

2.2.6. Comité de Proyecto de trabajo terminal

Será asignado por el Director de la unidad académica y el Comité de Estudios de Posgrado. El Comité de Proyecto de trabajo terminal (CPT) se integrará antes del inicio del primer semestre del ingreso de cada estudiante al programa, y continuará funcionando hasta la defensa del examen de grado.

Cada comité estará asociado a la línea de investigación que se propone en el programa de maestría y estará conformado por un Director de proyecto y dos sinodales, todos profesores de la UABC, con grado de mínimo de maestría.

El Director de proyecto de trabajo terminal podrá proponer los miembros del CPT ante el Director de la Unidad Académica y el CEP.

El CPT se integrará, cuando el proyecto sea aceptado por el Comité de Ética de Posgrado y se registre ante la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía.

Los integrantes del CPT se reunirán al menos una vez por semestre, los acuerdos de la reunión serán notificados mediante un acta dirigida al coordinador del programa.

2.2.7. Director del trabajo de Proyecto Terminal

Será asignado por el Director de la unidad académica y el Comité de Estudios de Posgrado. Deberá formar parte del NAB, tener como mínimo el grado de maestro, preferentemente ser catedrático de tiempo completo. Haber participado en investigaciones registradas ante la Coordinación de Investigación y Posgrado de la UABC, tener publicaciones de calidad, reunir los requerimientos de CONACYT y dominar el área de interés.

El director del trabajo terminal deberá dar seguimiento a la propuesta generada por el estudiante, a través de asesorías presenciales y en línea para emitir las observaciones necesarias al proyecto, dar orientación sobre el desarrollo metodológico y análisis de los resultados obtenidos. Lo anterior se realizará con base al Manual de Lineamientos para la Elaboración de Diagnósticos del Sector Gastronómico, Planes de Negocios y Proyectos de Intervención (Anexo 6), en cada sesión se deberá levantar el acta de las observaciones y acuerdos.

2.2.8. Personal académico

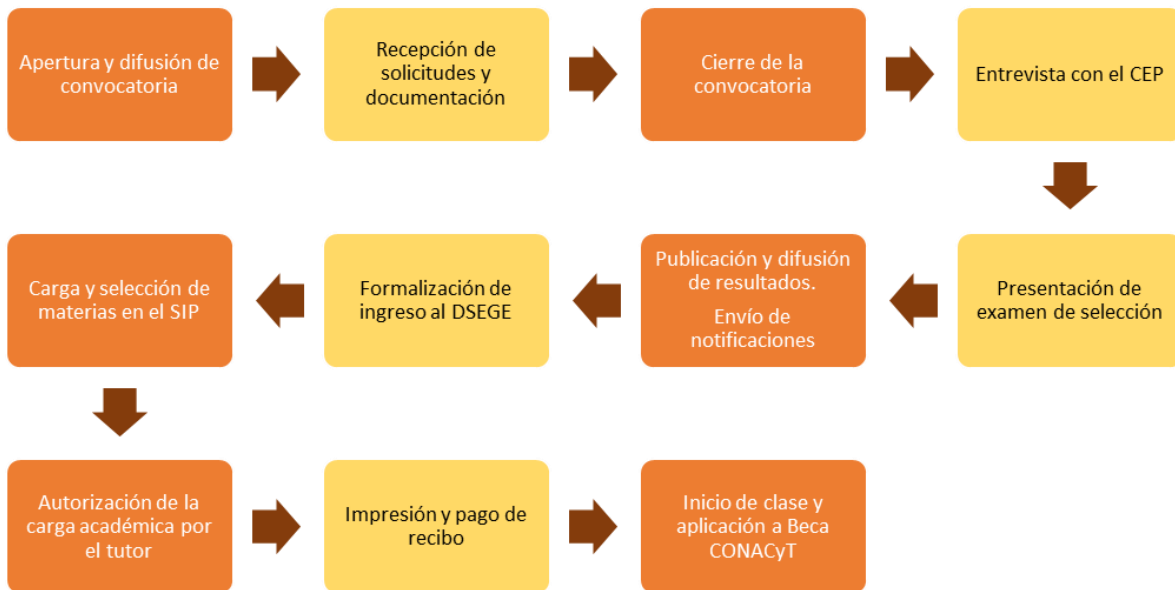
Serán docentes de este programa quienes deberán poseer por lo menos el nivel o grado académico que otorgue el programa, de acuerdo con lo estipulado Reglamento General de Estudios de Posgrado.

2.3. Proceso general para el ingreso a la Maestría en Gastronomía

El aspirante deberá presentar la documentación solicitada en el apartado 3.1.1

En la Figura 2, se muestra la ruta crítica de las etapas por las que pasará un aspirante a cursar la Maestría en Gastronomía (MG), que va desde la publicación de la convocatoria, recepción de documentos, realización de examen y entrevista, hasta la inscripción al programa. La convocatoria del programa de la MG abrirá anualmente.

Figura 2. Ruta crítica del proceso de admisión e inscripción



Cualquier candidato tendrá que presentar su solicitud de admisión completamente llena, posteriormente el Comité de Estudios de Posgrado (CEP) asigna fechas para el examen de admisión y entrevista (Anexo 1) a cada uno de los aspirantes que cumplan con la documentación solicitada (los exámenes son presenciales; sin embargo, para las entrevistas de los aspirantes que radican fuera de Baja California podrán ser vía de comunicación electrónica que el comité considere pertinente previo acuerdo de fecha y hora). En la entrevista el aspirante hará una presentación del Anteproyecto de trabajo terminal.

Posterior a estas actividades, el Comité de Admisión se reúne y a partir de los resultados de examen de selección y de la entrevista con los aspirantes, define a aquellos aspirantes aprobados para a ingresar al programa de posgrado.

Una vez aceptados, se procede a la formalización de su inscripción con la entrega de la documentación necesaria y el registro ante el Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar (DSEGE), para lo cual el Coordinador del Programa procederá a la asignación del tutor y activación de las unidades de aprendizaje en el Sistema Integral de Posgrado (SIP), con el propósito de que el estudiante pueda realizar su inscripción, impresión y pago de su recibo desde el mismo SIP o pago en ventanilla.

La formalización de ingreso por el DSEGE incluye la asignación de tutor, cuenta de correo, matrícula y alta en el SIP.

El aspirante que sea aceptado como alumno del programa, deberá permanecer inscrito durante el tiempo que sea necesario para la obtención del grado, mientras no rebase el plazo máximo de permanencia en el programa, que será de dos años de acuerdo con RGEP.

Una vez iniciadas las clases, todos los estudiantes deben ingresar al Sistema CONACYT para registrar su Currículum Vitae Único (CVU). Esta institución le asignará un número de registro, a través del cual el Coordinador del Programa enlazará al estudiante de posgrado con el programa. En caso de ser estudiante de tiempo completo se deberá realizar la postulación a través del cumplimiento de los lineamientos establecidos por CONACYT.

2.4. Congruencia del Plan de Estudios

La gastronomía es claro ejemplo de un sector estratégico para el país, ya que además de ser un distintivo de México en el mundo, es un importante generador de empleos y desarrollo regional. Su cadena de valor incluye desde las actividades primarias, como la agricultura, ganadería y pesca, pasando por la transformación, nutrición, salud hasta los prestadores de servicios de alimentos, como los mercados, las tiendas y los restaurantes. La sociedad requiere de un

profesional de Gastronomía, capacitado, que demuestre calidad y compromiso profesional para resolver de manera inmediata las demandas y necesidades, regionales, nacionales e internacionales de su sector.

La formación del personal de gastronomía en el país ha transitado por un proceso empírico-teórico; la propia gastronomía se ha ido profesionalizando mediante la adquisición de saberes, fundamentalmente del área de la gestión, nutrición, culinaria, y cultural que permiten el enfoque multidisciplinario en su conjunto. Esto implica generar condiciones para promover individuos de alto desempeño, entendiendo que el aprendizaje implica generar valor al trabajo y más adaptabilidad al cambio con una amplia visión y dar respuesta a los desafíos que su contexto les presenta.

Por lo antes mencionado, se considera importante fortalecer el nivel educativo en la formación de los recursos humanos en salud, a través de la oferta de un programa de posgrado en Gastronomía con características profesionalizante que atienda la demanda y necesidades de la población, considerando la importancia económica y social del contexto gastronómico regional, nacional e internacional, y las exigencias académicas de los licenciados (as) en gastronomía, así como de las instituciones empleadoras. Por otra parte, la oferta académica de este posgrado se constituye como otro espacio para la formación de maestros en gastronomía que integren la generación de remplazo en la disciplina al interior de la UABC.

La pertinencia del programa de Maestría en Gastronomía pretende atender estas necesidades manifestadas por los potenciales a egresar, los profesionales de gastronomía, y los empleadores y, esperando un impacto en la gastronomía, que se refleje en el desarrollo de intervenciones propias de la disciplina que generen conocimiento y mejoren la práctica profesional.

Es así como, las estrategias que garantizan la calidad y, por lo tanto, el éxito de este programa, son la preparación académica de alta calidad, conocimientos de las problemáticas económicas, sociales, culturales y de salud pública y competencias para la docencia y la investigación de los integrantes del NAB (con experiencia en investigación e intervención, con estudios de maestría y/o doctorado), que impacta en la formación integral de los estudiantes de manera directa. Además, la Escuela ofrece una infraestructura moderna y actualizada; la vinculación con instituciones de salud local, nacional e internacional; el acompañamiento a través de la tutoría a fin de atender la demanda de flexibilidad en la educación.

2.5. Características de la Maestría en Gastronomía

La Maestría en Gastronomía, es un programa educativo que busca desarrollar una formación integral en sus estudiantes, con un margen de flexibilidad para el desarrollo individual en su trayectoria formativa según su interés y sus experiencias individuales. El Programa es de carácter profesionalizante, se ha estructurado en cuatro semestres, cuyo propósito es el desarrollo de competencias para el logro de los objetivos planteados, de esta manera, las asignaturas de cada etapa representan un espacio de aprendizaje teórico-práctico, articulado a proyecto terminal en el ejercicio de la gastronomía, de modo que, entre las asignaturas que se encuentran de manera transversal son Análisis del Campo Gastronómico, Seminario de Proyecto Terminal I, II y III, Ingeniería de menús, Bases del Campo gastronómico y Estadística Aplicada. Así mismo durante el tercer semestre el estudiante realizará una estancia profesional en el ámbito público, privado y social que reforzarán las competencias obtenidas.

Durante los cuatros semestres el estudiante desarrollará un proyecto terminal orientado búsqueda de áreas de oportunidad en los negocios o establecimientos de alimentos y bebidas con una rigurosa metodología.

Como parte de esta área, cada semestre el estudiante llevará a cabo presentaciones formales de su proyecto ante un comité, encargado analizar, evaluar y discutir los avances y relevancia del proyecto.

Para definir el área terminal, el estudiante cursará asignaturas optativas especializadas. Estas asignaturas tienen como objetivo consolidar los conocimientos adquiridos, así como proporcionar conocimientos adicionales específicos y especializados, a fin de habilitar al estudiante para el logro del proyecto terminal. Las asignaturas serán seleccionadas junto con su tutor o director de proyecto terminal.

Por otra parte, cuenta con dos áreas de énfasis que han sido diseñadas atendiendo al perfil de egreso de acuerdo con el estudio de pertinencia social realizado: a) Alimentación Saludable y b) Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas. El conocimiento teórico-metodológico de estas dos áreas se articula con las Unidades de Aprendizaje eje a lo largo del programa en ambas, se cursan Unidades de Aprendizaje obligatorias comunes, como asignaturas optativas terminales, propias de cada área de énfasis.

El programa cuenta con las siguientes características:

- a) Obtención en créditos, para egresar del programa de Maestría en Gastronomía, el estudiante requiere acreditar los 80 créditos de este, 35 (44%) correspondientes a las unidades de aprendizaje obligatorias, 40 (50%) de optativas y 5 (6%) de estancia profesional o en Institución de Educación Superior.
- b) La flexibilidad del programa ofrece la oportunidad de profesionalizarse en el sector público, privado y social, debido a la oferta de Unidades de Aprendizaje y selección del lugar para el desarrollo de la estancia profesional de acuerdo con el área de énfasis y el proyecto terminal. El cual será integrado durante su trayectoria académica a través de las Unidades de Aprendizaje que el estudiante curse el alumno según el área de énfasis

en que se desarrolle. El desarrollo del trabajo terminal bajo la dirección y seguimiento de un tutor académico permitirá la incorporación del estudiante en el sector a través de una intervención directa en una institución pública, social o privada representativa del sector gastronómico.

- c) Áreas de énfasis: La estructura del plan de estudios es también una característica del programa de Maestría en Gastronomía, el cual comprende 80 créditos distribuidos entre las áreas de énfasis: Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas y Alimentación Saludable.

Tabla 1. Distribución horaria en las asignaturas obligatorias de la Maestría en Gastronomía

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Seminario de Trabajo Terminal I	2	1		5
Seminario de Trabajo Terminal II	2	1		5
Seminario de Trabajo Terminal III	1	3		5
Análisis del Campo Gastronómico	1	3		5
Estadística Aplicada	1	3		5
Bases del Campo Gastronómico	1	3		5
Ingeniería de Menús	1	3		5

Tabla 2. Distribución horaria en las asignaturas optativas a la línea de Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Análisis y Diseño Organizacional en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Entorno Económico del Sector Gastronómico	1	3		5
Administración de Capital Humano	1	3		5
Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Mercadotecnia Estratégica en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Gestión Financiera en Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Sistemas de Calidad en los Negocios de Alimentos y Bebidas	1	3		5
Cultura y Desarrollo organizacional	1	3		5
Otros Cursos				

Tabla 3. Distribución horaria en las asignaturas optativas de la línea Alimentación Saludable

Asignatura	HC	HT	HL	CR
Composición y Propiedades de los Alimentos	1	3		5
Gastronomía Nutricional	1	3		5
Gastronomía Terapéutica	1	3		5
Cultura, Alimentación y Sociedad.	1	3		5
Seguridad e Higiene Alimentaria.	1	3		5
Innovación de Alimentos	1	3		5
Química y Análisis de los Alimentos	1	3		5
Análisis Sensorial de los Alimentos	1	3		5
Artes Culinarias	1	3		5
Otros Cursos				

2.6. Organización curricular

Figura 3. Mapa curricular

HC	HL	Materia		HE	C
1	0	Bases del Campo Gastronómico		3	5
2	0	Seminario de Trabajo Terminal I		1	5
2	0	Seminario de Trabajo Terminal II		1	5
2	0	Seminario de Trabajo Terminal III		1	5
1	0	Análisis del Campo Gastronómico		3	5
1	0	Estadística Aplicada		3	5
x	x	Optativa		x	x
x	x	Optativa		x	x
1	0	Ingeniería de Menús		3	5
x	x	Optativa		x	x
x	x	Optativa		x	x
x	x	Optativa		x	x
x	x	Optativa		x	x
x	x	Optativa		x	x
x	x	Estancia Profesional o Estancia en Institución de Educación Superior		x	5

HC: Número de horas /semana/mes de teoría
 HL: Número de horas /semana/mes de laboratorio
 HE: Número de horas /semana/mes de talleres/campo
 CR: Créditos

Distribución de créditos por asignaturas obligatorias y optativas	
Obligatorias	35
Optativas	40
Estancia	5
Total	80

Y otros cursos optativos

Fuente: Elaboración propia

Figura 4. Mapa curricular de la línea de Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas.

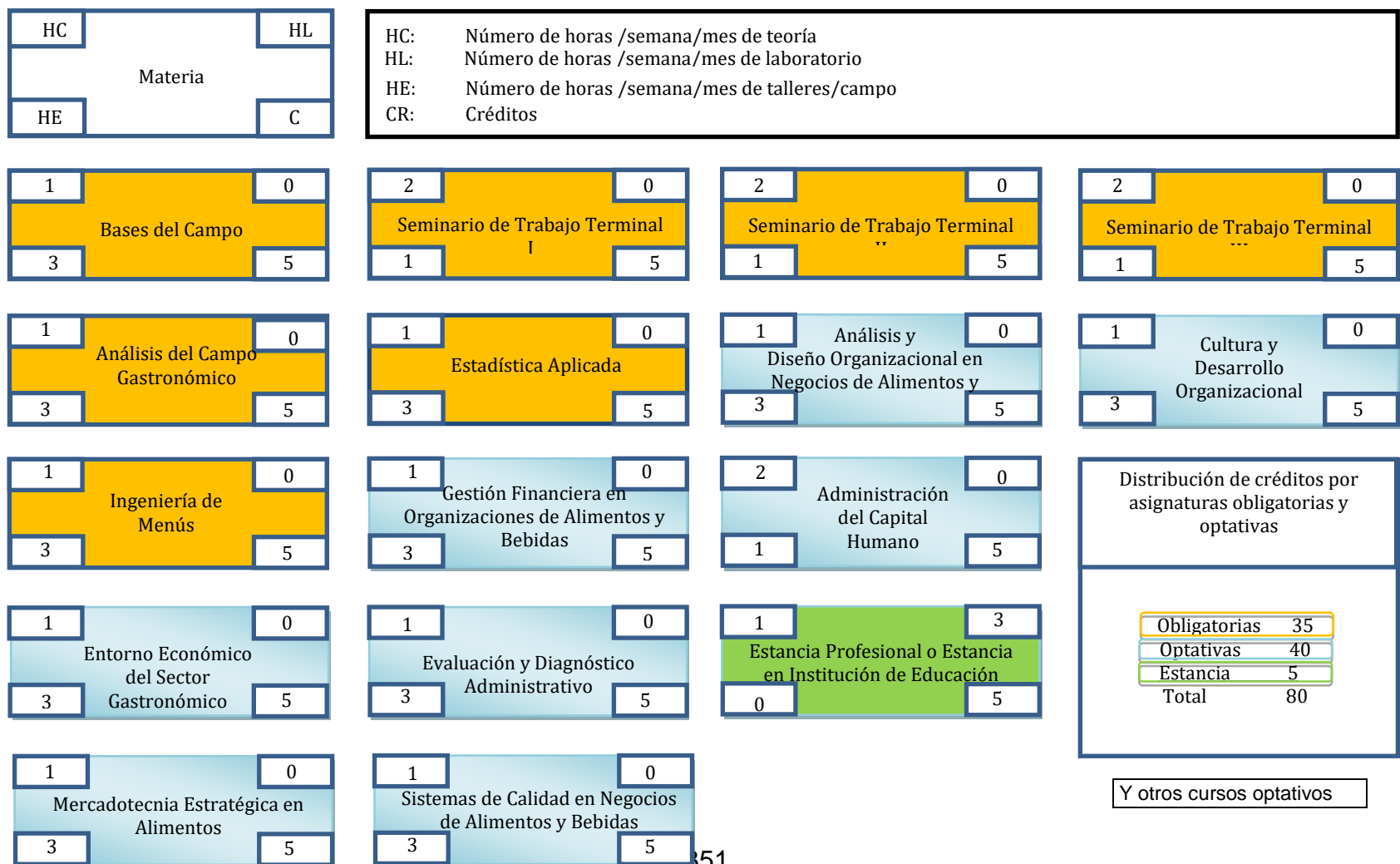
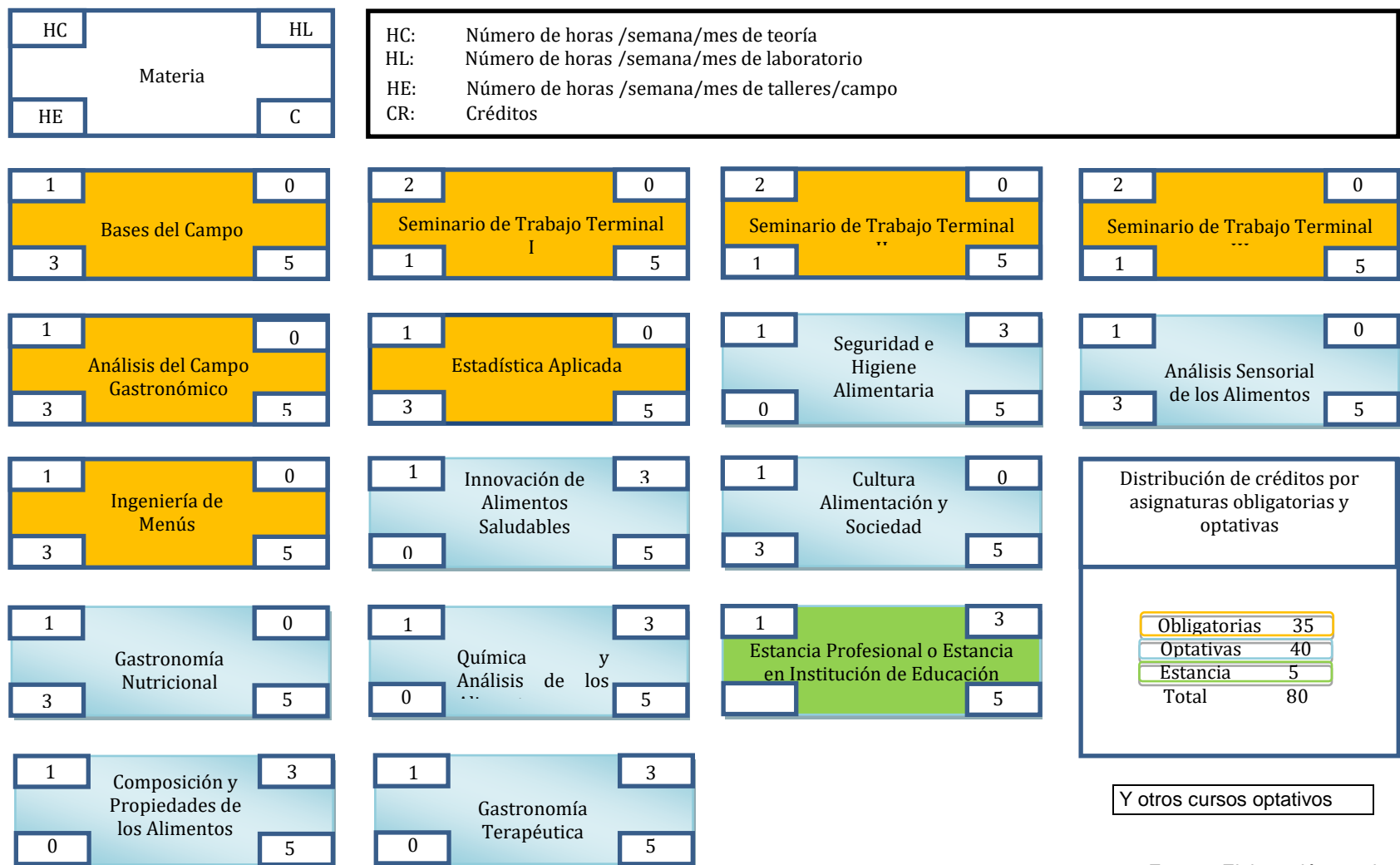


Figura 5. Mapa curricular de la línea de Alimentación Saludable.



Fuente: Elaboración propia

3. ACTIVIDADES ORIENTADAS AL ALUMNO

3.1. Proceso de selección y requisitos de ingreso

3.1.1. Requisitos de ingreso:

El Comité de Estudios de Posgrado establece un Comité de Admisión para la revisión de las solicitudes de los aspirantes, las entrevistas a los mismos y el dictamen que define a los aprobados para ingresar al programa de posgrado. A continuación se detallan el proceso:

1. En la Coordinación del Programa de MG de la Escuela, se entregarán los siguientes documentos en formato impreso (original y copia) y digital:
 - a) Solicitud al programa debidamente requisitada.
 - b) Acta de nacimiento de expedición reciente.
 - c) Certificado de calificaciones de la carrera.
 - d) Título de Licenciado en Gastronomía, o carrera con afinidad al área de Gastronomía, salud y nutrición, administración otorgado por una institución de educación superior reconocida ante la Secretaría de Educación Pública.
 - e) Cédula Profesional.
 - f) Clave Única del Registro de Población (CURP).
 - g) Dos fotografías tamaño infantil.
 - h) Certificado de salud reciente (un mes) expedido por una institución oficial.
 - i) Currículum vitae con evidencias
 - j) Carta de exposición de motivos para ingresar al programa.
 - k) Dos cartas de recomendación expedidas por académicos, profesionales del ramo gastronómico de reconocido prestigio que conozcan al solicitante; sólo deberá usarse el formato proporcionado por el programa podrán incluirse con toda la documentación en sobre cerrado y firmado por el recomendante, o bien, pueden ser enviadas directamente por los recomendantes al Coordinador de Posgrado e Investigación de la Unidad Académica a la que solicite su ingreso.

Anteproyecto

Carta de apoyo por parte de la institución donde labora para cursar el programa de posgrado.

2. El Comité de Admisión asigna fechas para el examen de selección y entrevista a cada aspirante que cumpla con la documentación solicitada (los exámenes son presenciales; sin embargo, para las entrevistas de los aspirantes que radican fuera de Baja California podrán ser utilizados medios telemáticos, a fin de ampliar la cobertura).
3. El aspirante presenta y aprueba el examen de conocimientos (EXANI III).
4. El aspirante se presenta a entrevista con el Comité de Admisión en donde además se presenta el anteproyecto.
5. El Comité de Admisión se reúne y, a partir de los resultados del examen de selección y de la entrevista con los aspirantes, define a aquellos aspirantes aprobados para ingresar al programa de posgrado con relación a la capacidad previamente definida.
6. Se notifica a los aspirantes aceptados en el programa para que comiencen a integrar los requisitos para el trámite de inscripción al programa a través de la página web del programa.

El número de estudiantes a ingresar a la Maestría en Gastronomía será definido por la disponibilidad y capacidad del Núcleo Académico Básico para aceptar estudiantes bajo su tutoría.

3.1.2. Examen de conocimientos

El aspirante presentará un examen de conocimientos, EXANI III (preferentemente), la fecha y hora señalada se realizará de acuerdo con lo señalado en la convocatoria de ingreso.

3.1.3. Entrevista con el Comité de Admisión

La entrevista es uno de los criterios en el proceso de selección, ya que permite escuchar de viva voz la razón por la cual el aspirante pretende ingresar al

programa, objetivos específicos, hábitos de estudio, metas y razones por las cuales consideran que esta maestría es la más adecuada para su desarrollo profesional y personal.

La entrevista está dirigida por el Comité de Admisión. Normalmente en la entrevista participan tres miembros del NAB, y es asistida por una guía (Anexo 2 y 3), que permite al Comité de Admisión dirigir la entrevista en los puntos que requieren para apoyar su decisión, la cual se emite después de haber escuchado, analizado el resultado de los exámenes y documentos.

El Comité de Admisión plasma sus observaciones y recomendación en una hoja de trabajo diseñada para este fin. Cada evaluador hace llegar sus resultados al Coordinador del programa, para ser vaciados en un solo archivo y determinar el estatus del aspirante. Por principio de equidad, el Coordinador del programa No participa en el proceso de entrevistas.

Tabla 4. Porcentaje de los instrumentos de evaluación en el proceso de selección de la MG.

Instrumento de evaluación	Porcentaje
Currículum Vitae	15%
Anteproyecto	15%
Examen de selección	35%
Entrevista	35%

Tabla 5. Posibles resultados del proceso de selección

Tipo de aspirante	Evaluación
Aceptado sin beca CONACYT	
Aceptado con Beca CONACYT	
Rechazado	

3.1.4. Requisitos de inscripción

Para ingresar al Programa de MG, se requiere cubrir lo estipulado RGEP, como:

- a) Tener estudios concluidos de licenciatura y certificado de calificaciones con promedio mínimo de ochenta.
- b) Aprobar el procedimiento de ingreso.
- c) Cubrir los trámites administrativos, como pago de cuotas y colegiaturas.

Los aspirantes a la MG deberán entregar los siguientes documentos:

- a. Original de Acta de nacimiento.
- b. Presentar solicitud de inscripción.
- c. Original de certificado de estudios de licenciatura, con promedio mínimo de 80.
- d. Original de título profesional.
- e. Cuatro fotografías de frente, recientes, tamaño infantil.
- f. Certificado de salud reciente expedido por una institución oficial.
- g. Carta de la institución donde labora, certificando que se le asignara tiempo suficiente para dedicarse al programa.
- h. Establecer el compromiso de dedicación de tiempo completo a la realización de los estudios de maestría, en el caso de solicitar beca CONACYT.
- i. Pago de cuota de inscripción.

En caso de solicitar beca CONACYT, se recomienda que el aspirante anexe la siguiente información:

- a) Dos cartas de recomendación académicas.
- b) Anexar en la carta de exposición de motivos, la razón por la cual se considera un buen candidato para ser becado y que lo orilla a solicitar esta beca.
- c) Su número de CVU otorgado por el sistema CONACYT.
- d) Manifestar por escrito que conoce con claridad los compromisos que adquiere al solicitar esta beca.
- e) Firma de la carta compromiso de dedicación exclusiva al programa.

3.2. Proceso de inscripción para estudiantes de nuevo ingreso

Paso 1: El aspirante deberá presentar ante la Coordinación del Programa quien lo remitirá al Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar la siguiente documentación en original el día y hora indicada.

- ✓ Título de licenciatura, de una institución de educación superior reconocida por la Dirección General de Profesiones.
- ✓ Cédula profesional.
- ✓ Certificado de estudios profesionales.
- ✓ Acta de nacimiento y CURP, si es extranjero, documentos que acredite su estancia legal en el país.

Paso 2: El Departamento de Servicios Estudiantiles activará las matriculas o en su defecto asignará matriculas a los estudiantes de otra institución de educación superior.

Paso 3: El estudiante debe activar su correo de la uabc.edu.mx ya que esta es la clave para ingresar al Sistema Integral de Posgrado (SIP).

Paso 4: En caso de tener algún problema con su correo, estos se deben resolver en el Departamento de Información Académica (DIA)

Paso 5: El Coordinador del Programa, asignan en el SIP un tutor a cada uno de los estudiantes de nuevo ingreso.

3.3. Recibos de pago

A continuación, se mencionan los pasos para la generación de recibos de pago de la MG:

Paso 1: El estudiante ingresa al Sistema Integral de Posgrado: <http://escolarposgrado.uabc.mx> utilizando su contraseña del correo de la UABC.

Paso 2: El estudiante selecciona las unidades de aprendizaje.

Paso 3: El tutor académico autoriza la carga en el SIP.

Paso 4: El estudiante ingresa de nuevo al SIP y selecciona la pestaña “pago de inscripción” y sigue los pasos.

El sistema le permite imprimir el recibo para ser pagado en ventanilla o lo puede hacer a través de la banca electrónica. También se tiene la opción de imprimir el recibo con desglose, en donde se despliegan los conceptos de pago, este tipo de recibos deben ser impresos en 2 juegos por los estudiantes que solicitan becas internas o deducibles.

Tabla 6. Tipos de becas interna

Tipo de beca	Donde se tramita
Beca Mérito Escolar	Depto. de Servicios Estudiantiles
Beca SPSU	En la oficina del Sindicato de profesores
Beca Director	Administrador de la Escuela que la otorga
Beca Recursos Humanos	Depto. de Recursos Humanos
Beca Prórroga	Depto. de Servicios Estudiantiles

¿Cómo solicitar un deducible?

Este se tramita en el Departamento de Tesorería de la UABC.

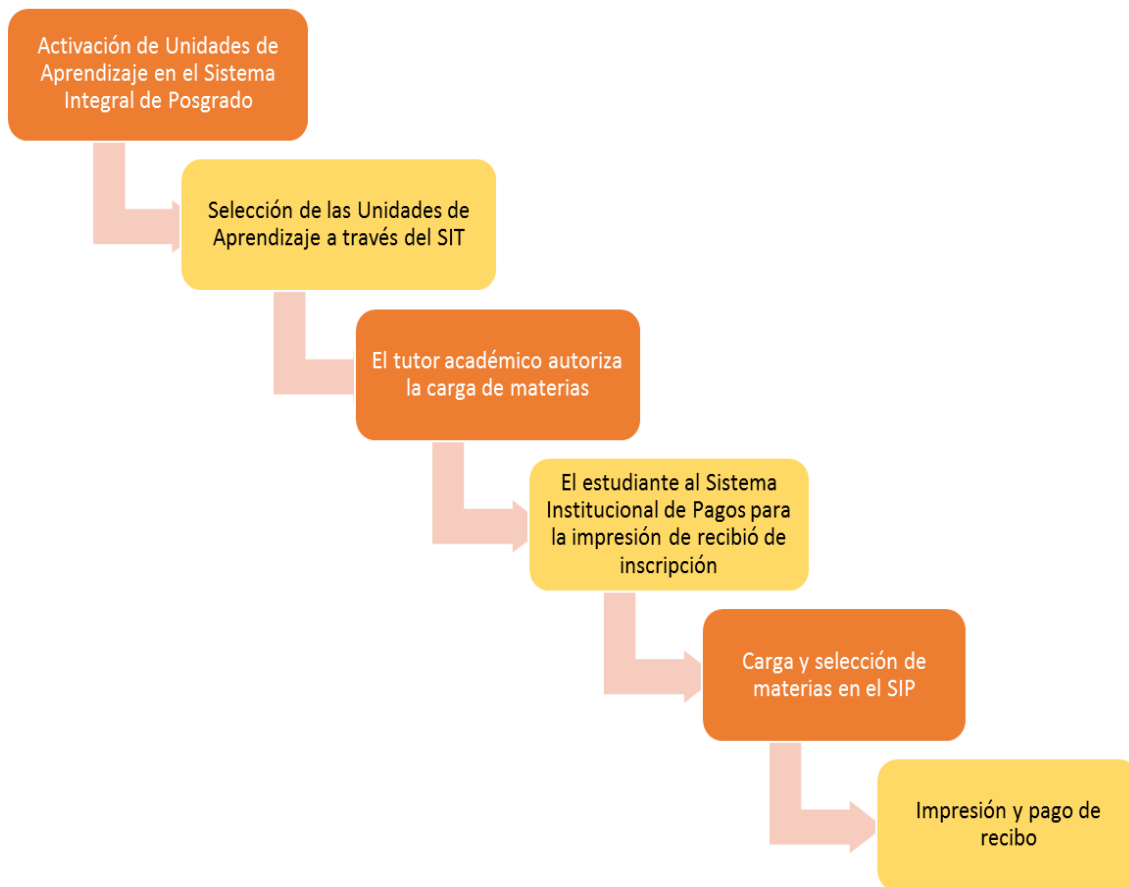
Paso 1: Presentar el recibo pagado, impresión del recibo desglosado, y RFC de la empresa.

Paso 2: El departamento de Tesorería expedirá la factura sin considerar la comisión del banco, lo que implica que existirá una diferencia entre el cheque que expide la empresa y la factura otorgada por la UABC.

3.4. Reinscripción para estudiantes ordinarios

De acuerdo con la normatividad vigente, se establece que el estudiante ordinario debe mantener un promedio ponderado de 80 para continuar en el programa.

Figura 8. Proceso para reinscripción



De conformidad al Reglamento General de posgrado, es importante considerar los siguientes puntos que regulan la reinscripción:

- I.- Quien repruebe una asignatura, deberá cursarla nuevamente.
- II.- En ningún caso podrán inscribirse más de dos veces en la misma asignatura.
- III.- Quien repruebe asignaturas cursadas, cuyo valor en créditos exceda el 20% del total del programa, causará baja.
- IV.- El plazo máximo que podrá estar inscrito un alumno será:
 - a). - Para la maestría, tres años.
- V.- El lapso de interrupción de los estudios se computará dentro del plazo a que se refiere la fracción anterior.

3.5. Requisitos de Permanencia

1. La permanencia del alumno en el programa requiere de la aprobación de las unidades de aprendizaje correspondientes a cada semestre con un promedio ponderado de 80.

Lo anterior, considerando el Reglamento General de Estudios de Posgrado (UABC, 1996) “La escala de calificaciones será en números enteros de 0 (cero) a 100 (cien), siendo 70 (setenta) la mínima aprobatoria.”

2. Las Unidades de Aprendizaje no aprobadas deberán ser cursadas de nuevo o acreditadas bajo las condiciones del Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California.
3. Cumplir con las sesiones de asesoría con su tutor y/o director de proyecto terminal.
4. Entregar informe de avance del proyecto terminal, avalado por el director asignado, al finalizar cada periodo escolar.
5. Presentar en Seminario, el avance de proyecto terminal, al finalizar de cada periodo escolar.
6. Es responsabilidad del estudiante solicitar la inscripción al inicio de cada período escolar.

3.6. Acreditación de cursos

Para tener derecho a cualquier tipo de evaluación, el alumno deberá acreditar una asistencia de 80% a clases teóricas.

Con relación a las evaluaciones será de dos tipos: ordinaria y especial, según se estipula en el RGEP.

La escala de calificaciones será en números enteros de 0 (cero) a 100 (cien), siendo 70 (setenta) la mínima aprobatoria de acuerdo a la normatividad vigente.

A partir del término del segundo período escolar, para permanecer en el programa, el alumno requiere de un promedio global, ponderado con los créditos, mínimo de 80 (ochenta) en las asignaturas cursadas.

3.6.1. Evaluación de los estudiantes

Los estudiantes serán evaluados, siguiendo los criterios establecidos en cada unidad de aprendizaje y a las exigencias de las competencias que marquen las mismas y el perfil de egreso. La calificación se obtendrá a través de trabajos finales, presentaciones, ensayos, manuales, trabajo de campo y/o examen, entre otros, dependiendo del caso. En las unidades de aprendizaje del eje o área de integración será requisito la entrega del avance de proyecto terminal y presentarlo en seminario de proyecto, señalado en la ruta crítica, así como con la aprobación del director de proyecto terminal.

3.7. Solicitud de baja temporal y definitiva

3.7.1. Bajas temporales

Es un trámite que se realiza una vez que el estudiante se encuentra formalmente inscrito en el ciclo escolar y no debe exceder de un año. La baja temporal se solicita cuando el estudiante no puede continuar con sus estudios por diferentes razones, pero está seguro que en un período no mayor a un año se incorporará al programa.

Procedimiento:

Paso 1: El estudiante solicita por escrito la baja temporal (formato libre) en donde especifique la causa de su ausencia, así como la fecha en la cual piensa incorporarse al programa (no podrá exceder a un año), dirigido al Director de la Escuela y copia para el Coordinador Posgrado e Investigación de la Escuela y otra al Coordinador del Programa.

Paso 2: El Coordinador del programa elabora un oficio para llevar a cabo el trámite ante el DSEGE, se dirige al Jefe del departamento con copia para el alumno y archivo.

Paso 3. Se hace llegar el oficio junto con una copia de la solicitud del estudiante al departamento.

Paso 4. El Coordinador General del programa registra la baja temporal en el SIP.

En caso de que la baja temporal sea solicitada por un becario CONACYT, al trámite anterior se le tendrá que sumar los siguientes pasos:

Paso 5. El Director de la Escuela le solicita por escrito al Coordinador del Programa que suspenda o cancele la beca CONACYT y anexa al oficio el acta del CEP en el cual se establece la causa por la cual se solicita la suspensión o cancelación de la beca.

Paso 6. El Coordinador del Programa llena el formato correspondiente y procede a registrar la baja en el sistema y hace llegar un correo al departamento de seguimiento de becarios nacionales en CONACYT adjuntando el formato de suspensión o cancelación.

3.7.2 Bajas definitivas

El procedimiento es el mismo que las bajas temporales, con la diferencia de que el alumno no tiene la intención de regresar a terminar el programa y por medio de este trámite él tiene la posibilidad de solicitar un certificado parcial.

3.8 Reingresos

3.8.1 Reingreso de casos especiales

Se considera un caso especial cuando el alumno regresa de su baja temporal y la coordinación no tiene Unidades de Aprendizaje que ofrecerle, situación por la cual no podrá incorporarse y su reingreso estará fuera de tiempo según el

Reglamento General de Posgrado. En este caso especial se debe seguir el siguiente procedimiento:

Paso 1. Informar por medio de un oficio al Departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar (DSEGE) que el alumno no podrá incorporarse ya que no hay que ofrecerle, por lo que se está solicitando un plazo adicional de un periodo.

Paso 2. El oficio tiene que ser firmado por el Director de la Escuela y dirigido al jefe del DSEGE.

Paso 3. Se entrega al DSEGE y se archiva la copia con sello de recibido.

Paso 4. Cuando se solicite la incorporación del alumno, la copia de este trámite tiene que formar parte de sus anexos.

3.8.2. Reingreso después de una baja temporal

Este trámite se debe realizar por lo menos una semana y media antes de iniciar el semestre para solicitar su reingreso.

Paso 1. El interesado debe solicitar por escrito su reingreso al programa a través del Coordinador del Programa.

Paso 2. El Coordinador del Programa solicita por escrito su reingreso al DSEGE.

Paso 3. El DSEGE activará la matrícula del estudiante en el SIP.

3.9. Movilidad estudiantil

Los estudiantes de posgrado que tienen interés en aplicar a movilidad deben participar en la convocatoria interna de la UABC, de igual forma pueden solicitar el apoyo a la unidad académica del fondo de movilidad dependiendo de la bolsa disponible del recurso del PFCE, así como solicitar la beca fondos mixtos en caso de ser becario CONACYT.

3.9.1. Modalidades de la movilidad

A continuación se describen los tipos de movilidad que se ofrecerán en la MG:

A) Estancia en Institución de Educación superior: Se comprende como la visita del estudiante del programa de maestría a una institución de educación superior. Será orientado, dirigido y/o asesorado por un académico, para comprender y desarrollar a profundidad, la temática del proyecto que desarrolla. Para efectos de la temporalidad, se establece que la estancia mínima será de al menos 4 semanas (en caso de ser becario CONACYT), efectivas en dicha institución, en un marco nacional o internacional.

B) Estancia profesional: Se comprende como la visita del estudiante del programa de maestría empresas y organizaciones del sector gastronómico que tenga como parte de su trabajo, programas, proyectos o estrategias aplicadas a los diversos sectores de la sociedad, dentro de los ámbitos de la gastronomía, en un marco regional o nacional, con la finalidad de participar en el modelo de trabajo de la unidad receptora, lo que permitirá, analizar y comparar las oportunidades a desarrollar en su temática de estudio. Para efectos de la temporalidad, se establece que la estancia mínima será de al menos 4 semanas efectivas en dicha institución.

3.9.2 Elementos del proceso de movilidad

Para fines prácticos se establece la serie de pasos que el estudiante deberá de seguir para poder realizar dicha movilidad. Será responsabilidad del estudiante la realización de la movilidad, así como corresponsabilidad del director del proyecto terminal, considerándose esta, como un requisito indispensable para la obtención del grado académico, y el director del proyecto terminal.

1. Asesoramiento con el director de proyecto en cuanto a los requisitos de la movilidad.
2. El estudiante en conjunto con el director de proyecto seleccionará la temática, las actividades y los productos a desarrollar dentro de su propuesta de proyecto final.

3. Selección de centros de educación superior, instituciones públicas o privadas, que desarrollen como objeto de estudio o trabajo, el abordaje de la gastronomía.
4. Facilitar el contacto por parte del estudiante con profesionales o empresarios de los diversos programas o proyectos.
5. Entrega de formato de movilidad académica (anexo 4).
6. Requerir a la Coordinación del Programa de Maestría, carta de solicitud de estancia de movilidad.
7. Es necesaria la entrega de un plan de trabajo, en el cual se describan las actividades específicas a realizar en la estancia. Dicho documento debe de estar firmado y aprobado por el director del proyecto (incluir cronograma de actividades).
8. Envío de carta de solicitud de estancia y de plan de trabajo a institución de educación superior, instituciones públicas o privadas del sector gastronómico o de salud (se requiere evidencia de recepción).
9. Participa en la convocatoria de movilidad de la UABC.
10. El Coordinador del Programa solicita apoyo a la Coordinación de Vinculación e Intercambio Académico de la Escuela para realizar una gestión adecuada.
11. En el caso de los becarios CONACYT, el estudiante debe ingresar a la página y observar los requisitos, vigencia y trámites para la beca mixta.
12. Una vez aceptada la estancia de movilidad, el estudiante debe de solicitar una carta de aceptación, la cual debe de ser entregada a la Coordinación de Programa de Maestría. Dicha carta debe de contar con requisitos específicos. (Anexo 5).
13. Posterior a la realización de la estancia, el estudiante deberá de entregar un informe técnico de las actividades realizadas y el formato de evaluación de la estancia (Anexo 6); dichos documentos deben de estar firmados por el investigador o responsable de la unidad receptora.
14. Además, el estudiante deberá presentar en una sesión académica ante el CEP, los resultados de la estancia, así como su experiencia personal.

3.10. Obtención del grado de Maestro en Gastronomía

La información detallada en cuanto a diplomas o grado se encuentran en el Reglamento General de Estudios de Posgrado, el cual establece que se deben cumplir los requisitos establecidos en el plan de estudios correspondiente y aprobar el examen de grado, que comprende una fase escrita y una fase oral.

3.10.1. Requisitos de presentación de trabajo terminal

Con el objetivo de homogenizar la actividad del director del proyecto terminal se diseñó el “Manual de Lineamientos para la Elaboración de Diagnósticos del Sector Gastronómico, Planes de Negocios y Proyectos de Intervención” (Anexo 6) que comprende en forma clara y específica las actividades a desarrollar en el proyecto terminal, así como la dinámica a seguir para alcanzar la eficiencia y eficacia del programa.

3.10.2. Registro y autorización del tema de trabajo terminal

A continuación se describen los pasos para el registro y autorización del trabajo terminal:

Paso 1. Se asigna Director de proyecto terminal al inicio del primer semestre, por el Comité de Estudios de Posgrado. Se entrega oficio de asignación al Director de Proyecto Terminal.

Paso 2. El estudiante al finalizar el segundo semestre presenta su propuesta de proyecto terminal, previa autorización de su director de proyecto terminal, al Comité de Estudios de Posgrado para que lo turne al Comité de Investigación y Ética de Posgrado (CIEP) de Escuela. Paso 3. El CIEP, evalúa la pertinencia del tema y procede a su aceptación o rechazo, en el primero de los casos se registra el proyecto terminal en la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela.

Paso 4. El Coordinador del Programa, actualiza la base de datos diseñada para llevar un control y bitácora de la trayectoria de los estudiantes.

Paso 5. Actualizar el registro de los trabajos terminales.

Se recomienda consultar el Manual de Lineamientos para la Elaboración de Diagnósticos del Sector Gastronómico, Planes de Negocios y Proyectos de Intervención (Anexo 6) para la elaboración de trabajo final, para más información.

3.10.3. Procedimiento para presentar el examen reglamentario

A continuación se describen los pasos a seguir para la presentación del examen reglamentario:

- Paso 1.** El alumno debe contar con la aprobación por escrito del director de proyecto terminal.
- Paso 2.** El egresado entrega al Coordinador del Programa los documentos requeridos, fotografías, pago y dos ejemplares en soporte digital con su trabajo terminal.
- Paso 3.** Se hace llegar el proyecto terminal al Comité de Proyecto Terminal para su revisión y autorización.
- Paso 4.** En un lapso no mayor a quince días los sinodales deben hacer llegar sus observaciones o en defecto el voto de aprobación.
- Paso 5.** El Coordinador del Programa, hace llegar la documentación requerida al DSEGE para solicitar la autorización del examen de grado.
- Paso 6.** Se presenta el examen de grado el día y hora indicada.
- Paso 7.** Una vez obtenido el grado, el Coordinador del Programa (CP) sacará una copia del acta de examen para el archivo.
- Paso 8.** El CP, procede al registro del acta de examen en el sistema de CONACYT. En caso de ser becario CONACYT deberá ejecutar las siguientes acciones:
- Paso 9.** El egresado debe llevar el formato del último informe y solicitar su carta de liberación a la institución.
- Paso 10.** CONACYT hará llegar al domicilio del egresado la carta de liberación.
- Paso 11.** El egresado debe hacer llegar una copia en PDF de su carta de liberación para anexarla a su expediente y proceder a cerrarlo.

3.11. Calificaciones

A continuación se describen los pasos para la captura y entrega de calificaciones:

Paso 1. El profesor ingresa con su correo y clave institucional (nombre@uabc.edu.mx).

Paso 2. El profesor debe entregar una copia de la calificación al CP y en caso de No poder capturar e imprimir personalmente debe proporcionar su correo y clave al coordinador para que este lleve a cabo la captura.

Paso 3. La coordinación notifica a los maestros la captura en línea (escolar posgrado). Es importante que firme el acta y la entregue al coordinador del programa.

Paso 4. Cuando la coordinación del programa reúna todas las actas debidamente firmadas y selladas, se hace llegar vía oficio al DSEGE, en original y copia. La copia es para el archivo de la Coordinación.

Paso 5. En caso de existir alguna inconformidad por parte del alumno, este tiene solo 5 días hábiles para formalizar su inquietud y solicitar ajuste de calificación según lo establecido en el Estatuto Escolar.

3.11.1. Actas complementarias

Las actas complementarias son una herramienta que se utilizada en los siguientes casos:

- Cuando el alumno no aparezca en listas.
- Cuando la calificación capturada en el sistema requiera ser ajustada.

A continuación se describen los pasos para la elaboración del acta complementaria:

Paso 1. Detectada la necesidad de hacer un acta complementaria, el CP la elabora en forma manual.

Paso 2. El CP debe cuidar que todos los elementos de la lista de calificaciones sean los mismos que la impresa en el sistema, solo debe ajustar “Ordinario” por “Complementaria”.

Paso 3. Una vez llenada el acta y realizado el ajuste, se debe poner una línea debajo del último estudiante y la razón por la cual se realizó un acta complementaria.

Las razones más comunes son:

- a. Por errores en el sistema (no aparece el alumno).
- b. Por ajuste de calificación (se debe anexar el formato de ajuste de calificación debidamente firmado por el profesor.
- c. Por problemas con su recibo de pago (No aparece en el sistema por pagar fuera de tiempo). En los casos a y c se debe anexar al acta complementaria una copia del recibo de pago de dicho período.

Paso 4. Se hace llegar vía oficio el acta complementaria con sus anexos al Departamento de Servicios estudiantiles.

Paso 5. Se archiva la copia.

3.12. Sistema de tutorías

Todos los estudiantes dispondrán de tres tipos de tutoría. Siendo estas:

a) Tutoría académica: a cada uno de los estudiantes de la maestría se les asigna un tutor, quien será el responsable de acompañar y orientar al tutorado para alcanzar los objetivos académicos y profesionales propuestos por el posgrado.

En forma conjunta tutor-tutorado elaboran el programa de trabajo de tutorías personales, que se entrega a la CP en los siguientes diez días hábiles después de haberse dado la asignación del tutorado.

El tutor podrá ejercer las funciones de director de proyecto terminal si así lo aprueba el CEP.

El tutor se reúne de manera presencial con el tutorado un mínimo de quince horas en el semestre con la finalidad de efectuar el seguimiento y la evaluación de las actividades del tutorado, y así apoyarlo en el mejor desarrollo de estas.

Al finalizar cada semestre, se pide a los estudiantes que respondan una evaluación anónima sobre el desempeño de las tutorías.

b) Dirección de proyecto terminal: se asigna un director de proyecto terminal, el cual dará seguimiento metodológico y técnico al estudiante en el registro, elaboración y presentación de su proyecto terminal. Así como en la participación en eventos académicos y el desarrollo de estancias profesionales o en Instituciones de Educación Superior.

El Comité de Proyecto Terminal es nombrado desde el segundo semestre y acompaña al estudiante en el resto de su posgrado; en todos los casos, los integrantes del comité están relacionados con el tema o la metodología del trabajo.

El comité es presidido por el Director de Proyecto Terminal, y se reúne al menos dos veces por semestre (ya sea en forma presencial o a distancia, a través de Google Hangout), para conocer y evaluar los avances del proyecto, ofreciendo la retroalimentación que consideren pertinente.

El tutor entregará reporte cada semestre (Anexo 7).

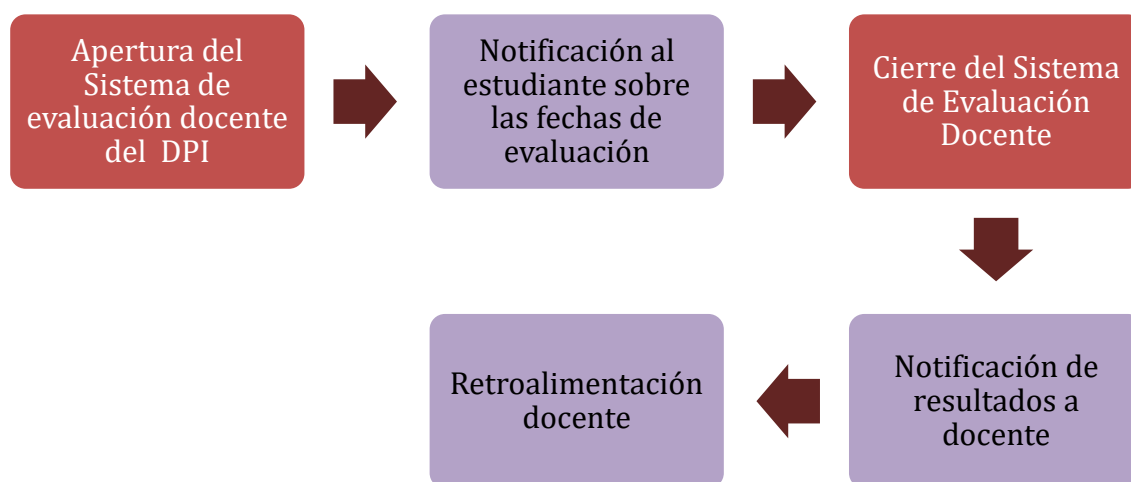
c) Asesoría: En caso de ser necesario para el desarrollo de los proyectos terminales, el estudiante y su director de proyecto terminal pueden proponer al CEP el nombramiento de un asesor externo, experto en la temática o en la metodología del trabajo

3.13. Evaluación de los docentes

La evaluación de maestros es uno de los instrumentos principales para medir la calidad de la práctica docente y el logro de los objetivos de la asignatura

evaluada. Esta actividad depende directamente del Departamento de Posgrado e Investigación de la UABC, partiendo de la información que la coordinación proporciona para este fin (Véase Figura 79).

Figura 7. Procedimiento para la evaluación docente



4. OTRAS ACTIVIDADES ASIGNADAS AL COORDINADOR DEL PROGRAMA MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

4.1. Expedientes de docentes

La coordinación debe formar expedientes digitales de los maestros que participan en el programa con la siguiente información:

- ✓ Currículum actualizado del Maestro.
- ✓ Copia de sus grados principales.
- ✓ Copia de sus últimas publicaciones.
- ✓ Evaluaciones.
- ✓ Registro ante CONACYT (CVU).
- ✓ Acta de nacimiento.
- ✓ Alta en Hacienda cuando corresponda.

4.2. Incremento, disminución o cancelación de estudiantes asignados

El programa de maestría descansa en parte importante en el cuerpo de Directores de Proyectos Terminales para alcanzar su objetivo, en cuanto a la eficiencia terminal se refiere. Estos tienen la función de orientar al alumno en el desarrollo de su trabajo terminal, medio por el cual obtendrá el grado de maestro.

Por otra parte, de la cantidad de maestros disponibles dependerá el número de estudiantes que se aceptarán cada año. Bajo este esquema, la Coordinación del Programa (CP) debe cuidar la carga asignada a cada maestro, ya que este no podrá tener a su cargo más de 6 estudiantes y no participar en más de dos programas de posgrado.

De esta manera, se diseñó un instrumento para evaluar al Director de Proyecto Terminal a través del cual se evalúa su participación, dedicación y detectar posibles retrasos.

A continuación se detalla el procedimiento:

- Paso 1.** El CP hace llegar al estudiante el formato de evaluación vía correo electrónico.
- Paso 2.** El estudiante evalúa al Director de Proyecto Terminal y al mismo tiempo se autoevalúa.
- Paso 3.** El CP recibe el archivo y procesa la información, con el objetivo de presentar un informe al Coordinador de Posgrado e Investigación de la Escuela.
- Paso 4.** En relación al análisis de los resultados y la eficiencia del Director de Proyecto Terminal, se determina en forma conjunta y con la autorización del Director de la unidad académica, incrementar, disminuir o no otorgar más estudiantes.

El CP debe realizar por lo menos una vez al semestre una reunión con los Directores de Proyecto Terminal. Es importante mencionar que solo existen dos formas de cambiar al Director de Proyecto Terminal.

- ✓ Cuando el Director de Proyecto Terminal no cumpla con su responsabilidad y se niegue a dar la asesoría.
- ✓ Cuando el Director de Proyecto Terminal solicita dejar al alumno por incumplido.

4.3 Seminarios

El seminario es el escenario ideal para que los estudiantes de posgrado muestren sus avances a la comunidad universitaria, así como la posibilidad de incursionar en el mundo de las publicaciones. Actualmente la MG tiene contemplado cuatro seminarios durante el programa.

Este busca proporcionar el espacio ideal para que los estudiantes de posgrado muestren sus avances de su Proyecto Terminal al Comité de Estudios de Posgrado los cuales se llevarán a cabo durante los cuatro semestres del programa.

A continuación se detalla los pasos para la organización de los seminarios:

Paso 1. El CP determina la fecha y lugar del seminario.

Paso 2. Se informa a los Directores de Proyecto Terminal de la fecha del seminario y las características que deberán guardar las presentaciones de los estudiantes.

Paso 3. Cada Director de Proyecto Terminal, deberá apoyar al alumno con el objetivo de realizar la mejor presentación.

Paso 4. El alumno expone su trabajo y escucha las observaciones sin derecho a réplica.

Paso 5. El Comité de Estudios de Posgrado realiza una evaluación por escrito de a participación y avance del Proyecto Terminal (Anexo 8).

5. ACTIVIDADES MÁS FRECUENTES ANTE CONACYT

5.1. Suspensión temporal de la beca

A continuación se describen los pasos para tramitar la suspensión temporal de la beca:

- Paso 1.** Llenar el formato para la suspensión de beca que proporciona CONACYT después de recibir la solicitud por escrito del director y copia del acta del Comité de Estudios de Posgrado, en la cual se argumenta la razón para suspender.
- Paso 2.** El CP, deberá enviar el formato para la suspensión de la beca (escaneado, con su firma autógrafa) a la Subdirección de Becas Nacionales por medio de correo electrónico: seguimientobn@CONACYT.mx.
- Paso 3.** El CP, deberá archivar el formato de suspensión de beca en el expediente físico del becario y la documentación comprobatoria.
- Paso 4.** El CP, procederá a dar de baja al estudiante en el sistema CONACYT.

5.2. Reanudación de la beca

A continuación se describen los pasos para tramitar la reanudación de la beca:

- Paso 1.** Llenar el formato para reanudación de beca que proporciona el CONACYT después de haber recibido por parte del Director de Proyecto Terminal el oficio correspondiente y copia del acta del CEP, en donde autorizan la reanudación de la beca.
- Paso 2.** El CP, deberá enviar el formato para la reanudación de la beca (escaneado, con su firma autógrafa) a la Subdirección de Becas Nacionales por medio de correo electrónico.
- Paso 3.** El CP, deberá archivar el formato de reanudación de beca en el expediente físico del becario. Además, se debe archivar comprobante de inscripción al periodo académico correspondiente y constancia oficial de calificaciones.

El CP, deberá registrar el reingreso del estudiante en el sistema CONACYT.

5.3. Cancelación de la beca

Una beca se considera cancelada cuando el becario se encuentra en incumplimiento con lo establecido en el Reglamento de Becas del CONACYT.

Se debe cancelar la beca de la siguiente forma:

Paso 1. Llenar el formato para cancelación de beca que proporciona el CONACYT después de haber recibido por parte del Director de Proyecto Terminal el oficio correspondiente y cota el acta del Comité de Estudios de Posgrado.

Paso 2. El CP de Maestría de la Escuela deberá enviar el formato para la cancelación de la beca (escaneado, con su firma autógrafa) y la documentación comprobatoria a la Subdirección de Becas Nacionales por medio de correo electrónico.

Paso 3. El CP, deberá archivar el formato de cancelación de la beca y la documentación comprobatoria en el expediente físico del becario.

Paso 4. Se procede a registrar la baja en el sistema CONACYT.

5.4. Informe de conclusión de beca ante CONACYT

Este informe se presenta cuando el becario ha obtenido su grado de Maestro, por lo que debe enviar constancia a CONACYT y solicita la carta de liberación. A continuación se describen los pasos para la presentación del informe de conclusión de beca ante CONACYT:

Paso 1. El CP, debe registrar la obtención del grado, para lo cual necesita una copia del acta de examen.

Paso 2. El egresado debe ingresar a la página de CONACYT y buscar la liga para llevar a cabo el informe final y seguir el procedimiento.

Paso 3. El estudiante debe hacer llegar una copia en PDF del informe a la coordinación para su archivo.

Paso 4. CONACYT enviará la carta de liberación al domicilio del ex-becario y este debe enviar una copia a la coordinación.

Paso 5. El CP, archivará la copia.

Paso 6. El CP, debe conservar los expedientes por un periodo de 24 meses después de haber obtenido el grado. Después de este tiempo puede pasar a archivo muerto.

5.5. Reporte semestral del desempeño del alumno becario de CONACYT

Este reporte es una obligación adquirida ante CONACYT tanto por el becario como por el programa. Este reporte tiene como objetivo dar a conocer la evolución y desarrollo del desempeño de cada uno de los becarios, así como identificar aquellos que tienen posibilidad de rezagarse y afectar la eficiencia terminal del programa, lo que implicara desarrollar una estrategia para que esto no se presente.

Procedimiento:

Paso 1. El CP, solicitará a cada uno de los becarios y Directores de Proyecto Terminal el informe del período a evaluar con una semana y media de anticipación a la fecha de integración.

Paso 2. Recibido el informe este se imprime y se archiva en el expediente del becario. El informe contiene el formato de evaluación de desempeño y el último kardex del becario.

Paso 3. El CP, vaciará la información en el formato de reporte propuesto por CONACYT para este fin.

Paso 4. Una vez terminado el informe se hace llegar a CONACYT en formato PDF vía correo electrónico: seguimientobn@CONACYT.mx.

Paso 5. El CP, elaborará un reporte de lo identificado en el informe de desempeño, de tal forma que el Comité de Estudios de Posgrado y Comités de Proyectos Terminales puedan identificar los casos de estudiantes en desventaja y trabajar en ellos para asegurar una eficiencia terminal en tiempo y forma.

Paso 6. Se solicita al CP un plan de acciones para corregir lo observado.

Paso 7. Una vez recibido el plan de trabajo para erradicar las observaciones el CP solicitará al Director del Proyecto Terminal del becario una

evaluación parcial para ver sus avances. En caso de que estos no muestren una mejora, el caso pasara al Comité de Estudios de Posgrado.

5.6. Mantener actualizada la base de datos

Dentro de los compromisos adquiridos por CONACYT, se encuentra el mantener la base de datos actualizada en todos los puntos y debe solicitar que los tutores o Directores de Proyecto y núcleo básico lo actualice por lo menos dos veces al año.

5.7. Postulación de candidatos a beca CONACYT

Esta es una actividad que se lleva a cabo dos veces al año, normalmente en el mes de enero y agosto. La convocatoria llega a través del Departamento de Posgrado e Investigación a la CP, con la finalidad de que este se organice para llevarla a cabo.

Se recomienda que en cada convocatoria el Coordinador imprima la convocatoria y baje los formatos, ya que no se debe confiar en los anteriores, evitando así los errores en la postulación. Es muy importante que los documentos sean revisados antes de llevar a cabo la postulación, independientemente de que se parte del hecho que los comités de estudios de posgrado de cada municipio realizaron su propia evaluación.

5.8. Seguimiento de los estudiantes en el sistema CONACYT

5.8.1. Evaluar su desempeño académico

El programa académico incluye en el caso de seguimiento al desempeño del alumno, mediante una revisión constante por parte del CP, apoyado por el Director del Proyecto Terminal, para llevar un registro de cada una de las materias cursadas y acreditadas, de tal manera que se tendrá información que

permita detectar alguna deficiencia y brindar asesoría oportuna al alumno para que cumpla con el programa académico.

5.8.2. Cumpliendo el plan de estudios

El programa contempla vigilar el avance del cumplimiento del plan de estudio, por parte de todos los estudiantes, sean becados o no, a través de tutorías y asesoría continua por parte del coordinador del programa y de su Director de Proyecto, supervisar se acredite cada una de las asignaturas dentro del semestre que se imparte, de tal manera que pueda continuar al semestre siguiente, o en su caso, se pueda titular en el tiempo establecido en el programa.

5.8.3. Obtención de grado dentro del tiempo establecido

Tanto el CP como el Director de Proyecto Terminal y el estudiante de posgrado, trabajarán de manera conjunta para lograr la acreditación de cada una de las materias ofertadas por el programa en cada ciclo escolar, de forma que puedan obtener su grado académico dentro del plazo establecido en el programa académico.

5.8.4. Avance de trabajo terminal

El CP académico en conjunto con el Director de Proyecto Terminal, llevarán un control de registro de cada uno de los avances que el alumno debe presentar de su Proyecto terminal, de esta manera se asegurará que éste quedará terminado dentro del tiempo establecido en su cronograma y dentro del tiempo fijado por el programa académico.

5.8.5. Recomendación para continuar, suspender o cancelar beca

Con base en la información que el CP cuenta sobre el desempeño académico del alumno, tomando en consideración también la opinión e información del

Director de Proyecto Terminal, dará su opinión respecto de que el alumno continúe con la beca, le sea suspendida o en su caso cancelada.

ANEXOS

ANEXO 1



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía
Solicitud de Inscripción

1. Datos personales					
Nombre(s)		Apellido Paterno		Apellido Materno	
Fecha de nacimiento (día/mes/año):				Lugar de nacimiento:	
Sexo:		Estado civil:		Número de hijos:	
Domicilio permanente:	Calle:			Número	
	Colonia:			C.P.	
	Tel:		Cel:		
Correo electrónico:					

2.- Antecedentes académicos

Licenciatura					
Especifique licenciatura:					
Nombre de la institución:					
Promedio:		Año ingreso:		Año egreso:	
Opción de titulación:					
Posgrado					
Especifique posgrado:					
Nombre de la institución:					
Dirección de la institución:					
Promedio:		Año ingreso:		Año egreso:	
Título de tesis:					

Otros estudios	Lugar	Periodo

En caso de no estar titulado en licenciatura o posgrado, especifique el trámite pendiente para la obtención de su título:

Porcentaje de dominio de lenguas extranjeras	Conversación	Lectura	Escritura
Idioma			
Idioma			
Idioma			

3 Datos laborales					
Puesto					
Nombre de la organización y ciudad de ubicación					
Principales actividades					
Fecha de ingreso					
Tiempo de permanencia		Fecha de ingreso		Fecha de egreso	

Puesto	
--------	--

Nombre de la organización y ciudad de ubicación					
Principales actividades					
Fecha de ingreso					
Tiempo de permanencia		Fecha de ingreso		Fecha de egreso	

Puesto					
Nombre de la organización y ciudad de ubicación					
Principales actividades					
Fecha de ingreso					
Tiempo de permanencia		Fecha de ingreso		Fecha de egreso	

Financiamiento	
¿Cómo financiará sus estudios en este Programa de Posgrado?	

5.- Aspectos a considerar para la entrevista (Sólo si vive fuera de Baja California) ¿En qué modalidad está interesado presentar la entrevista?

Presencial _____ **En línea** _____

Sí la respuesta es en modalidad presencial, se le confirmará el día y la hora de su entrevista, al correo electrónico proporcionado.

Sí su respuesta es en línea, se requiere de una cuenta de correo de Gmail y/o usuario de Skype.

Correo Gmail: _____

Cuenta de Skype: _____

Fotografía reciente	Fecha de solicitud (día/mes/año)
	Firma del solicitante

ANEXO 2



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía
RÚBRICA DE EVALUACIÓN

Nombre del entrevistado			
CV	Anteproyecto	Examen	Entrevista
Curriculum Vitae Datos personales. Experiencia profesional. Formación académica. Otros cursos y seminarios. Idiomas. Otros datos de interés.	El anteproyecto deberá contener: Datos generales. Resumen del proyecto. Marco teórico (lista de temas). Objetivos. Metodología. Referencias.	El aspirante a la MG deberá presentar resultados del examen EXANI III (preferentemente).	Para la entrevista presencial, el aspirante deberá presentarse 10 minutos antes de su día-hora de asignación. Si la entrevista se realiza en línea, 10 min. Antes de la hora programada, el aspirante deberá recibir en su correo electrónico la liga para la videollamada en Hangout (correo Gmail) o el usuario de Skype del entrevistador.
Criterios de Evaluación Bien (B) 15% Regular (R) 10% Deficiente (D) 5% Puntaje máximo 15%	Criterios de evaluación Bien (B). 10% Regular (R). 5% Deficiente (D). 0% Puntaje máximo: 10%	Puntaje máximo: 35%	Criterios de evaluación 40%. Excelente (E) 30%. Bien (B) 20%. Regular (R) 10%. Deficiente (D) Puntaje máximo: 40%

ANEXO 3



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía
Guía para la entrevista

Nombre del entrevistado	
Nombre del entrevistador	
Fecha/hora de inicio	Hora final
I. Motivaciones para estudiar un posgrado	
1. ¿Por qué quieres estudiar este programa de Maestría en Gastronomía?	
2. ¿Qué conoces de este programa?	
3. ¿A qué otros programas de posgrado estás postulando? ¿Dónde?	
4. ¿Qué crees que te hace un candidato ideal para integrarse a esta Maestría?	
5. ¿Sabes que este programa ofrece una beca? ¿Qué tanto determinaría esto su interés por la Maestría?	
6. Desde tu punto de vista, ¿Cuál es el mayor problema de salud en el área que enfrenta nuestro entorno?	
7. ¿Cómo crees que estudiar una Maestría pudiese ayudar a afrontar estos problemas?	
II. Antecedentes académicos	
1. ¿En qué proyectos de investigación has participado? ¿Qué productos resultaron del	

mismo?	
2. ¿Qué competencias o habilidades traes contigo que puedan integrarse a este programa?, es decir, ¿cómo puedes contribuir a la Maestría?	
3. ¿Tienes conocimientos de otro idioma que no sea el español?	
4. En general, ¿Qué te gusta leer? ¿Cuáles son los dos últimos libros que has leído?	
III. Antecedentes laborales	
1. Actualmente, ¿trabajas?	
2. ¿Qué habilidades que hayas adquirido en tu trabajo te pueden ayudar en este contexto educativo?	
3.-En caso, de ingresar a un posgrado de calidad, ¿Estarías dispuesto a renunciar a tu trabajo, con la finalidad de ser estudiante de tiempo completo y ser apoyado por el CONACYT?	
IV. Competencias personales académicas	
1. ¿Cuáles son tus dos puntos fuertes, desde el punto de vista académico?	
2. ¿Cuáles son tus dos puntos débiles, académicamente hablando?	
3. ¿Podrías describir alguna situación en la que hayas trabajado en equipo? ¿Qué papel te tocó llevar a cabo? ¿Qué salió bien y qué fue lo que no salió bien?	
4. ¿Qué tal trabajas bajo presión? ¿Me podrías dar un ejemplo?	
5. ¿Qué problemas prevés en el futuro –en los próximos dos a tres años (según la duración del programa de posgrado)- que puedan interferir para que completes la Maestría?	

6. En tu opinión, ¿Cómo defines una tesis y cuál es su importancia?	
7. ¿Te consideras capaz de completar una tesis de posgrado? ¿Qué barreras crees que puedas encontrar en ese proceso?	
V. Aspiraciones laborales y de vida	
1. ¿Nos podrías platicar sobre tu proyecto de vida?	
2. ¿Cuál ha sido tu principal logro hasta ahora y por qué?	
3. ¿Qué haces en tus ratos libres?	
4.- ¿Cómo has resuelto problemas fuertes en tu vida?	
5. ¿Cuáles son tus fortalezas y tus debilidades, en lo general? ¿Cómo te describirías a ti mismo?	
6. Si surgiera la oportunidad de hacer una estancia a nivel nacional o en el extranjero por un tiempo considerable, meses quizás, ¿la harías? ¿Qué limitaciones te pudiesen surgir?	
Comentarios o preguntas libres:	



ANEXO 4
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía
Solicitud de estancia profesional o en Institución de Educación Superior

Datos generales		
Nombre del estudiante		
Programa educativo		
Matrícula		
Fecha de solicitud		
Datos de movilidad		
Institución receptora		
Responsable técnico de la institución receptora		
Cargo dentro de la institución		
Tipo de estancia		
Fechas para la estancia		
Localidad de la estancia		
Tipo de financiamiento		
Desarrollo de proyecto		
Temática central a desarrollar		
Propuesta de plan de trabajo	Introducción	
	Justificación	
	Objetivos	

	Propuesta de actividades a realizar	
	Evidencias a entregar	
	Bibliografía	
Firma de responsables		
Nombre y firma de director de proyecto		
Nombre y firma de responsable técnico de la institución o empresa receptora		
Nombre y firma del estudiante de maestría		

ANEXO 5



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA Escuela de Enología y Gastronomía Maestría en Gastronomía

Elementos necesarios en la elaboración de carta de aceptación de la unidad receptora durante la estancia profesional o en Institución de Educación Superior.

1. Fechas exactas de la estancia.
2. Nombre del proyecto a desarrollar.
3. Datos de la unidad receptora (dirección, teléfono).
4. Datos del personal responsable del acompañamiento del estudiante en la unidad receptora. (datos del contacto).

ANEXO 6



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA Escuela de Enología y Gastronomía Maestría en Gastronomía

Formato de evaluación de estancia profesional o en Institución de Educación Superior

Datos de identificación	
Nombre del estudiante	
Programa educativo	
Matrícula	
Fecha de evaluación	

Área	Actividades	Evaluación (satisfactorio/no satisfactorio)
Actividades asociadas al proyecto	1. El estudiante presenta proyecto definido y metodológicamente correcto	
	2. Las actividades desarrolladas en el plan de trabajo son llevadas a cabo de manera congruente	
	3. Se respetan los tiempos establecidos en el cronograma de actividades	
	4. Participa en las sesiones académicas programadas en forma activa y oportuna	
Datos subjetivos		
1. Responsabilidad		
2. Iniciativa		
3. Organización		

4. Relaciones Humanas		
5. Disciplina		
Observaciones generales		

Firma de los responsables	
Nombre y firma de director de proyecto	
Nombre y firma de responsable técnico de la institución receptora	
Nombre y firma de estudiante de maestría	

ANEXO 7



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía
Formato de seguimiento del tutor

Nombre del estudiante			
Fecha _____ ciclo _____			
Nombre del tutor	Tutoría 1	Tutoría 2	Tutoría 3
Temas abordados			
1.-			
2.-			
3.-			
Respuestas del tutor			

Observaciones generales	
Derivación de casos particulares	Movilidad estudiantil Seguimiento a proyecto terminal Calificaciones Otro _____



ANEXO 8
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía
Maestría en Gastronomía

Acta de evaluación de actividades académicas del programa de Maestría en Gastronomía

En la ciudad de Ensenada, Baja California, siendo las _____ horas del día _____ del mes de _____ del año _____ se reunieron en la Escuela de Enología y Gastronomía los integrantes del Comité de Estudios de Posgrado y Comité de Proyecto Terminal para evaluar la asignatura: _____ correspondiente al Proyecto de **Maestría en Gastronomía** del estudiante: _____

Título _____ del _____ proyecto:

Fecha de aprobación del proyecto de terminal _____

Fecha tentativa de terminación del proyecto _____ Periodo evaluado: _____

Este comité: _____ Avala _____ Avala parcialmente (sin considerar baja) _____ No avala (se analiza si causa baja) Porcentaje avance de tesis del periodo: _____ % Porcentaje acumulado de avance de tesis: _____ %
--

CALIFICACIÓN: _____
 Adicionalmente, el estudiante deberá acreditar los siguientes cursos y/o realizar las siguientes actividades: _____

Director de tesis _____

 Nombre

Sinodal _____

 Nombre

Sinodal _____

Nombre

Miembro del comité

Nombre

Miembro del comité

Nombre

Firma de Coordinador de Posgrado e Investigación

ANEXO 9



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA Escuela de Enología y Gastronomía Maestría en Gastronomía

Encuesta para egresados del programa de Maestría en gastronomía

Estimado ex alumno: Con la finalidad de conocer el desempeño y trayectoria de los egresados del Programa de Maestría en Gastronomía, así como la percepción que los mismos tienen sobre la calidad y pertinencia del programa, solicitamos su participación con la realización del siguiente cuestionario. La información es totalmente confidencial y será usada únicamente para evaluar al programa de posgrado en cuestión. Le suplicamos conteste la totalidad de preguntas. Agradecemos de antemano su participación, observaciones y sugerencias.

I. Datos generales	
1.- Nombre	
2.- Edad	3.- Genero M F
4.- Estado Civil Soltero casado Divorciado Viudo Unión Consensual	
5.- Lugar de nacimiento	
6.- Institución académica donde cursó su licenciatura	
7.- Título obtenido	
8.- Años durante los cuales cursó la Maestría en Gastronomía	

II. Actividades académicas curriculares posteriores a la maestría

<p>9.- Por favor indique si ha cursado otros estudios de Posgrado o de especialidad posteriores a su maestría. Sin son varios Indique el de más alto nivel.</p> <p>Si No (si su respuesta es no, favor de pasar a la pregunta 10)</p>	
<p>a) Tipo de estudios:</p> <p>Especialidad () Doctorado () Post-Doctorado ()</p>	
<p>b) Nombre de la institución donde lo cursó:</p>	
<p>c) Tipo de institución</p> <p>Pública () Privada () otra () especifique:</p>	
<p>d) Nombre del programa</p>	
<p>e) ¿Concluyó Ud. Estos estudios?</p> <p>Sí No</p>	<p>f) ¿obtuvo Ud. El grado o diploma?</p> <p>Sí No</p>
<p>10. Por favor indique si ha tenido actividad como docente</p> <p>Sí No</p>	
<p>a) Tipo de actividad docente</p> <p>Educación Media () Licenciatura () Posgrado () otro ()</p> <p>Especifique:</p>	
<p>b) Escuela o Facultad donde ha trabajado como docente</p>	
<p>11. por favor indique si ha tenido publicaciones</p> <p>Sí No</p> <p>(si su respuesta es no, favor de pasar a la siguiente sección)</p>	

<p>a) Publicación de</p> <p>Libro () Capítulo de libro () Artículo Científico () Artículo de Divulgación ()</p>
<p>b) Señale la cita bibliográfica de sus publicaciones</p>

III. Datos de su empleo actual
<p>12. ¿Trabaja Ud. actualmente?</p> <p style="text-align: center;">Sí No</p> <p style="text-align: center;">(si su respuesta es no, favor de pasar a la siguiente sección)</p>
<p>a) Nombre de la empresa/institución en que trabaja</p>
<p>b) En este trabajo Ud. es:</p> <p style="text-align: center;">Propietario () Trabajador Independiente () Empleado ()</p>
<p>c) El puesto que ocupa actualmente es:</p>
<p>d) Señale el tipo de contratación que Ud. tiene</p> <p style="text-align: center;">Por tiempo determinado () Por obra terminada ()</p> <p style="text-align: center;">Por tiempo indeterminado () Otro ()</p> <p> Especifique:</p>
<p>e) El régimen en jurídico de la empresa/institución en que trabaja es:</p>

Público () Privado ()
f) Indique su ingreso mensual neto actual (incluyendo bonos y prestaciones): Cantidad: \$ _____
g) Número de horas en promedio que labora a la semana: horas _____
h) ¿En qué medida coincide su actividad laboral con los estudios de Maestría en Ciencias de la Salud? Nula coincidencia () Baja coincidencia () Mediana coincidencia () Total coincidencia ()
i) La principal actividad que usted desempeña es:
j) ¿Considera Ud. que la asignación al puesto que desempeña actualmente fue propiciada por los conocimientos adquiridos o el grado obtenido en la Maestría en Ciencias de la Salud? Sí No
k) ¿Considera usted que haber cursado el programa de Maestría en Ciencias de la Salud mejoró su condición laboral? Sí No

IV. Solo para egresados que no se encuentren trabajando
13. Señale la razón más importante por la que no se encuentra trabajando actualmente. No tengo trabajo porque no encontré, pero sigo buscando () No tengo trabajo porque no encontré y ya no busco ()

Estoy por incorporarme a un trabajo ()

No tengo trabajo, porque decidí continuar estudiando ()

No necesito trabajar ()

No tengo trabajo por razones de salud ()

No tengo trabajo porque aún no lo he buscado ()

Otra (especifique) ()

V. Desempeño Laboral (si no está laborando pasar a sección VI)

14. ¿Qué tan satisfecho está Ud. con los siguientes aspectos de su trabajo?

(Marque en el cuadro el número que corresponda a su respuesta de acuerdo con la siguiente escala: Poco satisfecho, Satisfecho, Muy satisfecho y Totalmente satisfecho).

	Poco satisfecho	Satisfecho	Muy satisfecho	Totalmente Satisfecho
a) Ha puesto en práctica los conocimientos adquiridos en la MG				
b) He tenido la posibilidad de realizar ideas propias				
c) He alcanzado reconocimiento profesional				
d) Trabajo en equipo				
e) Coordinar un equipo de trabajo				

f) Responder a problemas del trabajo				
g) El contenido del trabajo/actividad				
h) El ambiente de trabajo				
i) El salario (ingresos y prestaciones)				
J) La posición jerárquica alcanzada				
K) La posibilidad de responder a problemas de relevancia social				
La posibilidad de hacer algo de provecho para la sociedad				
Otro motivo de satisfacción (especifique):				

VI. Exigencias del trabajo actual				
De acuerdo con su experiencia laboral actual y la(s) actividad (es) que desarrolla, indíquenos, por favor, cuál es el grado de exigencia que enfrenta en los siguientes aspectos (aunque personalmente no tenga dificultades para cumplir con los requerimientos). Marque en el cuadro de la derecha el número que corresponda a su respuesta, de acuerdo con la siguiente escala: Ninguna exigencia, Poca exigencia, Moderada exigencia, Mucha exigencia.				
	Ninguna	Escasa	Moderada	Mucha

	exigencia	exigencia	exigencia	exigencia
a) Conocimientos especializados				
b) Conocimiento de lenguas extranjeras				
c) Habilidades para el manejo de paquetes computacionales				
d) Razonamiento lógico y analítico				
e) Habilidades para la docencia				
f) Habilidades para la toma de decisiones				
g) Habilidades para encontrar soluciones				
h) Búsqueda de información pertinente y actualizada				
i) Habilidades para procesar y utilizar información				
j) habilidad para procesar y utilizar información				
k) habilidad de dirección/coordina ción				
l) Habilidad para trabajar en equipo				
m) Habilidad administrativa				
n) Disposición para aprender constantemente				
o) Habilidades para las relaciones públicas				
p) Habilidades para la comunicación oral, escrita y gráfica				
q) Habilidades para				

conducir proyectos de investigación				
r) Creatividad				

VIII. Comentarios sobre los contenidos de los planes de estudio de la Maestría en Gastronomía

Indique el grado de énfasis otorgado a los diferentes contenidos en el plan de estudios Maestría en Gastronomía que Ud. cursó. Haga una evaluación de conjunto y marque en los cuadros de la derecha el que corresponda a su respuesta de acuerdo con las siguientes opciones: Ningún énfasis, Poco énfasis, Mediano énfasis, Mucho énfasis.

	Ningún énfasis	Poco énfasis	Mediano énfasis	Mucho énfasis
a) Enseñanza teórica				
b) Enseñanza metodológica				
c) Enseñanza de estadística				
d) Administración de empresas de alimentos y bebidas/ alimentación saludable				
e) Investigación en el sector público, privado o social				
f) Docencia				
g) Cursos prácticos, talleres, trabajo de campo.				

IX. Opinión sobre los conocimientos y habilidades aprendidos en la Maestría en Gastronomía

18. En qué medida el plan de estudios que usted cursó le proporcionó lo siguiente. (Marque en el cuadro de la derecha la opción que corresponde de acuerdo con la siguiente escala: Ninguno, Escasamente, Medianamente, Abundantemente.)

	Ninguno	Escasamente	Medianamente	Abundantemente
a) Conocimientos generales de naturaleza científica y/o humanística				
b) Conocimientos amplios y actualizados de los principales enfoques teóricos de la disciplina				

c) Habilidades para la comunicación oral, escrita y/o gráfica				
d) Habilidad para la búsqueda de información				
e) Capacidad analítica y lógica				
f) Capacidad para aplicar conocimientos				
g) Conocimientos técnicos de la disciplina				
h) Capacidad para identificación y solución de problemas				
Sugerencias para mejorar los contenidos de los planes de estudio				

X. Opinión de los egresados sobre la organización académica de la Maestría en Gastronomía				
19. A continuación, listamos algunas características básicas de los docentes y su actividad. Haciendo una evaluación del conjunto de los profesores, indique qué porcentaje de los docentes de la MESAC. cumplía con las siguientes condiciones:				
	0 a 25%	26 a 50%	51 a 75%	76 a 100%
a) Conocimiento amplio de la materia				
b) Claridad expositiva				
c) Atención fuera de clases				
d) Pluralidad de enfoques teóricos y metodológicos				
e) Evaluación objetiva de los trabajos escritos y exámenes				
f) Motivación para acceder a nuevos conocimientos				
g) Respeto al alumnado				
h) Asistencia regular a clase				

i) Puntualidad				
j) Otro (especifique):				

XI. Opinión sobre la organización académica y el desempeño institucional				
20. Enseguida encontrará algunos aspectos referidos a la organización académica y administrativa de la Maestría en Gastronomía. Por favor indique en qué medida fueron atendidos estos aspectos de acuerdo con la siguiente escala: Mala, Regular, Buena, Muy buena.				
	Mala	Regular	Buena	Muy buena
a) Realización de foros académicos de apoyo para los cursos y seminarios				
b) Estímulo al trabajo de investigación conjunto entre profesores y estudiantes				
c) Orientación y conducción de los trabajos terminales				
d) Atención del responsable del programa de Maestría en Gastronomía a las necesidades académicas de los estudiantes				
e) Asignación de profesores al inicio de cada periodo lectivo				
f) Apoyo y orientación para la realización de trabajo de campo				
g) Entrega de los programas de las Unidades de Aprendizaje/seminarios a los a estudiantes				

XIII. Satisfacción con la institución en que estudió la maestría y con el grado obtenido.
22. Si Ud. tuviera que cursar otros estudios de posgrado ¿elegiría inscribirse en la misma institución educativa? Si () No ()
23. Desea usted hacer algún comentario adicional sobre la institución en la que estudió su maestría, sobre el plan de estudios, etc. Por favor escriba a continuación:

<p>Le agradecemos la información y el tiempo que Ud. nos ha brindado para contestar este cuestionario. Por último, le pedimos que anote a continuación los datos actuales de su lugar de residencia y trabajo. Esto con el fin de que la institución cuente con un directorio actualizado de sus egresados y también pueda informarle oportunamente acerca de los resultados de esta investigación y de las actividades universitarias que puedan resultar de su interés.</p>
<p>24. Base de datos para egresados</p>
<p>1. Domicilio particular:</p> <p>Calle:</p> <p>Número:</p> <p>Colonia:</p> <p>Ciudad:</p> <p>C.P.</p> <p>Teléfono:</p> <p>Celular:</p>
<p>2. Domicilio trabajo:</p> <p>Calle:</p> <p>Número:</p> <p>Colonia:</p> <p>Ciudad:</p> <p>C.P.</p> <p>Teléfono:</p>
<p>3. Correo electrónico:</p>
<p>Nombre y teléfono de dos amigos o familiares:</p> <p>1.</p> <p>2.</p>

ANEXO 6

**MANUAL DE LINEAMIENTOS
PARA LA ELABORACIÓN DE
DIAGNÓSTICOS DEL SECTOR
GASTRONÓMICO, PLANES DE
NEGOCIOS Y PROYECTOS DE
INTERVENCIÓN**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GATRONOMÍA



**Manual de Lineamientos para la elaboración de diagnósticos del sector
gastronómico, planes de negocios y proyectos de intervención**

DIRECTORA

M.C.O. Norma Angélica Baylón Cisneros

SUBDIRECTOR

Mtro. Saúl Méndez Hernández

COMITÉ

Dra. Cynthia De Lira García

Dra. María de las Cruces Souto Gallardo

Dr. Rodrigo Alonso Villegas

Mtro. Erik Ocón Cedillo

Mtra. Alma Temis Reyes Pantoja

ÍNDICE

CAPÍTULO I.....	417
1. Trabajo de diagnóstico del sector gastronómico	417
1.1 Características generales	417
1.2. Estructura básica del diagnóstico	417
1.2.1 Carátula.....	417
1.2.2 Hoja de votos aprobatorios.....	418
1.2.3 Dedicatoria	418
1.2.4 Agradecimientos.....	418
1.2.5 Índices	419
1.3 Contenido del diagnóstico.....	419
1.3.1 Resumen	419
1.3.2 Introducción.....	420
1.3.3 Marco de referencia.....	421
1.3.4 Objetivo del diagnóstico	421
1.3.5 Metodología.....	422
1.3.5.1. Diseño	422
1.3.5.2 Universo de estudio.....	422
1.3.5.3 Procedimientos, técnicas e instrumentos para la recolección de información	423
1.3.6 Resultados	424
1.3.7 Discusión.....	425
1.3.8 Conclusiones y recomendaciones.....	425
CAPÍTULO II.....	426
2. Plan de negocios del sector gastronómico	426
2.1 Características generales	426
2.2 Estructura básica del plan de negocios.....	427
2.2.1 Carátula	427
2.3 Contenido del plan de negocios.....	429
2.3.1 Resumen	429
2.3.2 Introducción.....	430
2.3.3 Naturaleza del proyecto.....	431
2.3.4 El mercado	431
2.2.5 Producción	432
2.2.6 Organización	432

2.2.7 Finanzas.....	432
2.2.8 Riesgos críticos	433
2.2.9 Aspectos legales de implementación y operación (relacionados al plan de negocio planteado).....	433
2.2.10 Referencias	433
2.2.11 Anexos	434
CAPÍTULO III	435
3. Proyecto de intervención en el sector gastronómico	435
3.1 Características generales	435
3.2 Estructura básica recomendada para los proyectos de intervención. ..	435
3.2.1 Carátula.....	436
3.2.2 Hoja de votos aprobatorios.....	436
3.2.3 Dedicatoria	436
3.2.4 Agradecimientos.....	437
3.2.5 Índices	437
3.3 Contenido del proyecto de intervención	437
3.3.1 Resumen	438
3.3.2 Introducción.....	438
3.3.3 Planteamiento del problema.....	438
3.3.4 Marco referencial.....	440
3.3.4.1 Antecedentes relacionados con el problema.....	440
3.3.4.1 Análisis del desarrollo actual de las técnicas, métodos y herramientas, entre otros, requeridos para el plan de intervención.....	440
3.3.5 Metodología.....	441
3.3.5.1 Fase I: Diagnóstico del problema	442
3.3.5.2 Fase II: Planeación.....	442
3.3.5.3 Fase III: Construcción de viabilidad y factibilidad	444
3.3.5.3 Fase IV: Evaluación.....	444
3.3.6 Resultados	444
3.3.7 Discusión.....	445
2.3.8 Conclusiones y recomendaciones	445
3.3.9 Referencias bibliográficas	446
3.3.10 Anexos	446
Anexos	448
Anexo 1	449

Anexo 2	453
Anexo 3	454
Anexo 4	455

PRESENTACIÓN

El presente manual de lineamientos para la elaboración de diagnósticos del sector gastronómico, planes de negocios y proyectos de intervención, ha sido elaborado por la Coordinación de Posgrado e Investigación, Comité de Estudios de Posgrado e Investigación y Núcleo Académico Básico, con el propósito de orientar a los directores, docentes y estudiantes del Programa de Maestría en Gastronomía en el transcurso del desarrollo de sus trabajos terminales.

Su objetivo principal es brindar una orientación básica y didáctica de los requerimientos, condiciones conceptuales y metodológicas que permitan la validez científica, así como la homologación de las metodologías de trabajo, en términos del trabajo terminal.

De esta manera, se señalan puntualmente los contenidos necesarios en el desarrollo de los trabajos, describiendo las ideas principales, de tal manera que éstas deberán ajustarse a los criterios señalados en los apartados posteriores.

El manual está constituido de tres capítulos, el primero de ellos establece las bases para la elaboración y presentación del trabajo de evaluación diagnóstica; el segundo está destinado a orientar el desarrollo de los planes de negocio; y el tercero de los proyectos de intervención.

En ambos se establecen los temas que deben contener los trabajos, así como las características de estos. Se agregan también cuatro anexos que son de utilidad, estos contienen recomendaciones sobre: las consideraciones éticas a las que se deben sujetar los trabajos de intervención; recomendaciones generales sobre la presentación del documento escrito, los trámites administrativos que deben realizar para la obtención de grado y sugerencias de bibliografía de apoyo para la elaboración de los informes finales de los diagnósticos y de los proyectos de intervención.

Esperamos que el producto sea de utilidad y cumpla el propósito para el que fue elaborado.

CAPÍTULO I

1. Trabajo de diagnóstico del sector gastronómico

1.1 Características generales

Se realizará con la finalidad de generar un diagnóstico situacional de las necesidades del sector gastronómico, para que, en trabajos posteriores, se establezcan las estrategias, líneas de acción o acciones específicas que contribuyan a la productividad del sector gastronómico.

A continuación, se establecen los elementos que llevará al diagnóstico situacional de necesidades del sector gastronómico:

1.2. Estructura básica del diagnóstico

El contenido mínimo que debe contener la estructura básica del diagnóstico se compone de los siguientes elementos: páginas previas y contenido del diagnóstico. Las páginas previas comprenden los siguientes puntos:

- 1.2.1 Carátula
- 1.2.2 Hoja de votos aprobatorios
- 1.2.3 Dedicatoria
- 1.2.4 Agradecimientos
- 1.2.5 Índices

1.2.1 Carátula

Contiene los datos de identificación institucional, título del trabajo, grado al que se aspira y área disciplinar, nombre del sustentante, nombre del director, nombre del co-director en su caso, lugar y fecha.

La identificación institucional incluye como requisito indispensable el escudo de la UABC, en blanco y negro.

En cuanto al título: los títulos concisos son más fáciles de leer que los largos o intrincados; si son demasiado cortos quizá no ofrezcan información importante. Se recomienda que el título contenga de 10 a 20 palabras. Véase Anexo 2 para ejemplo.

1.2.2 Hoja de votos aprobatorios

Esta hoja se titula Carta de Dictamen de Votos Aprobatorios para Sustentar el Examen de Grado. Contiene el nombre del Director y codirector (si aplica) del Trabajo Terminal y los nombres de los miembros de los sinodales, quienes firmarán al otorgar la aceptación del trabajo. Ver formato de hoja de votos aprobatorios en Anexo 3.

1.2.3 Dedicatoria

Es opcional en el escrito. El autor decide si la incluye o no. Se recomienda evitar el exceso. No es necesario titular la hoja, ya que su contenido y ubicación indican por sí mismos de qué se trata.

1.2.4 Agradecimientos

Permiten expresar su aprecio a aquellas personas que contribuyeron a la elaboración del estudio. No es necesario mencionar a todos los que tuvieron que ver con él. Los agradecimientos representan la oportunidad de reconocer la ayuda del director, asesores, lectores, reconociendo sus aportaciones y supervisión. Esta hoja se titula como tal: Agradecimientos. Además, la hoja llevará el número romano correspondiente colocado en la parte inferior derecha.

1.2.5 Índices

Considera los índices de contenidos, tablas, figuras y anexos. Estos deben señalar de manera precisa el número de la página donde se ubican contenidos, tablas, figuras y anexos.

1.3 Contenido del diagnóstico

La estructura básica recomendada que deberá contemplar el informe final de un diagnóstico del sector gastronómico:

- 1.3.1 Resumen
- 1.3.2 Introducción
- 1.3.3 Marco de referencia
- 1.3.4 Objetivo del diagnóstico
- 1.3.5 Metodología
- 1.3.6 Resultados
- 1.3.7 Discusión
- 1.3.8 Conclusiones y recomendaciones
- 1.3.9 Referencias bibliográficas
- 1.3.10 Anexos

1.3.1 Resumen

De manera estructurada debe exponerse en qué consiste la evaluación diagnóstica, cuál es su objeto, por qué se hace, con qué fines y cómo se va a llevar a cabo.

Contiene un breve sumario de cada una de las secciones principales del trabajo.

Incluye breve introducción, los objetivos y el alcance del trabajo de diagnóstico del sector gastronómico, describe la metodología empleada, presenta los principales resultados, contiene las conclusiones del trabajo.

Es informativo y conciso, no excede a 300 palabras, no contiene referencias bibliográficas, las siglas, acrónimos y abreviaturas se emplean solamente si

son internacionalmente conocidas. El resumen deberá incorporar al final del escrito las palabras clave, entre tres y cinco, que constituyen los ejes temáticos más relevantes desarrollados en el trabajo de diagnóstico del sector gastronómico. Se realizará igualmente un resumen en inglés (*Abstract*), agregando las palabras clave.

1.3.2 Introducción

Para que el lector comprenda y evalúe los resultados de la evaluación diagnóstica, la introducción debe contener antecedentes suficientes. Además, proporciona de manera sintética la naturaleza, frecuencia, gravedad e importancia del problema.

Este apartado fundamenta la originalidad del diagnóstico y manifiesta claramente cuál es el propósito y los objetivos de éste.

También indica la metodología del trabajo de diagnóstico del sector gastronómico y expone las razones por las cuales se eligió.

No debe hacer referencia a las conclusiones del propio estudio.

La redacción debe ser ligera y amena, una especie de diálogo científico que debe motivar al lector a continuar leyendo el trabajo. Los elementos antes mencionados serán tratados de manera general sin abordarlos exhaustivamente. Al terminar de leer la Introducción, el lector:

- Entenderá el proceso de motivación y decisión de llevar a cabo la propuesta.
- Se ubicará en el contexto y el enfoque desde el cual el estudiante abordará el diagnóstico.
- Contará con información preliminar para comprender el anteproyecto de diagnóstico, sin tener que consultar otros documentos para clarificarlo.
- Visualizará de manera general el contenido del diagnóstico.
- Se interesará en continuar leyendo el resto del documento.

Se deben dar sólo las referencias que sean estrictamente pertinentes. Se definen las siglas, acrónimos, abreviaturas y términos especializados utilizados en el trabajo. Todos los puntos abordados en la Introducción deberán desembocar en la definición del problema para desarrollar el trabajo de diagnóstico del sector gastronómico.

1.3.3 Marco de referencia

Se da inicio con una breve redacción de la situación actual que indica las condiciones que rodean al diagnóstico, mostrando las evidencias de la importancia de realizar el diagnóstico, en la literatura y estudios relacionados. En este apartado se deberá analizar todo aquello que se ha escrito acerca del diagnóstico: ¿Qué se sabe del tema? ¿Qué estudios se han hecho con relación a él? ¿Desde qué perspectiva se ha abordado?

El marco referencial es la base fundamental que sustenta el diagnóstico, aunado a la opinión del que está realizando el trabajo, de tal manera que es un diálogo entre los autores y el enfoque del diagnóstico. Sin embargo, se debe ir más allá de la mera descripción y dado que generalmente las teorías representan las ideas de un autor o un grupo de autores, se deberá evitar profundizar sólo en una teoría que plantee sólo un aspecto del fenómeno que se desea abordar.

De esta manera, se refleja la información consultada que se utilizó para establecer la situación vigente del diagnóstico. Por lo anterior, deben fundarse y documentarse a través de referencias y citas bibliográficas, los siguientes puntos:

1.3.4 Objetivo del diagnóstico

El objetivo general surge del diagnóstico a estudiar. Es precisamente el qué se va a ofrecer al término del estudio, de tal manera que define también sus alcances. Es importante centrarse en lo que se alcanzará, por ejemplo,

establecer un diagnóstico situacional en un sector o población. No confundir estos objetivos con aquellos impactos que podrían lograrse con el mismo pero que quedan fuera del alcance del diagnóstico.

Es importante seleccionar de manera adecuada los verbos que se utilizan en los enunciados de los objetivos, éstos deberán de ser acordes con el diseño y alcance del diagnóstico. Los verbos deben consignarse en modo infinitivo.

1.3.5 Metodología

Implica la descripción detallada de los pasos que se realizarán para llevar a cabo el diagnóstico del sector gastronómico. Es importante la mayor precisión posible de tal forma que cualquier persona que desee repetir el diagnóstico lo realice de acuerdo con las indicaciones establecidas en este apartado.

La metodología contiene: diseño, universo de estudio, definiciones operacionales, procedimientos, técnicas e instrumentos para la recolección de la información, procedimientos, y técnicas para el análisis de la información.

1.3.5.1. Diseño

Se espera que la elección del diseño corresponda a la naturaleza de la pregunta de investigación (exploratoria, descriptiva, explicativa, teórica), así como de la respuesta esperada (cuantitativa, cualitativa, cuantitativa-cualitativa o cualitativa-cuantitativa).

1.3.5.2 Universo de estudio

En este apartado se enuncia y describe el universo del estudio y todo lo relativo a los procedimientos y técnicas para la selección y tamaño de muestra (en caso de que proceda).

Para muestras probabilísticas se indica el procedimiento y criterios utilizados y la justificación de la selección y tamaño.

Cuando se trata de estudios que seleccionaron muestras no probabilísticas, es necesario explicitar los criterios utilizados para la selección, el tipo y el tamaño de los grupos, así como los procedimientos para su conformación, etc.

En este punto se señalan, los criterios de inclusión, exclusión y eliminación de los sujetos o unidades de observación, y los procedimientos que utilizaron para controlar los factores que pudieren afectar la validez de los resultados y que estuvieren relacionados con la selección y tamaño de la muestra (no confundir criterios de exclusión con los criterios de eliminación, en el primer caso los sujetos no se incluyen en la muestra, en el segundo caso sí se incluyen pero durante el trabajo de diagnóstico del sector gastronómico es necesario eliminarlos, por ejemplo, sujetos que cambian de domicilio, fallecen, etc.).

Otro elemento que contiene este apartado es el referente al periodo al que está referida la información (universo temporal) no confundir con el periodo en el que se recolectó la información, aunque en algunos estudios es posible que coincidan.

1.3.5.3 Procedimientos, técnicas e instrumentos para la recolección de información

En este apartado se describen los procedimientos que se utilizarán para la obtención de la información, en el caso de fuentes primarias es necesario establecer las técnicas que se utilizaron (encuesta, entrevistas a profundidad, observación participante o no-participante, grupos focales, análisis de contenido, etc.), de igual manera, se describirán los instrumentos que se utilizaron para recopilar la información (cuestionario, guía de entrevista, hoja de registro de observaciones, guía de moderador del grupo focal, guía de análisis de contenido, etc.). Es necesario describir los resultados de la prueba piloto a

la que fueron sometidos los instrumentos, así como los ajustes realizados a los mismos, por último, es necesario describir cómo y cuándo se aplicaron éstos.

1.3.6 Resultados

Presenta los resultados de acuerdo con una secuencia lógica en el texto, tablas e ilustraciones. En primer lugar, ofrece la descripción del diagnóstico. El orden de presentación de los resultados debe tener una secuencia acorde con el objetivo del diagnóstico.

No repetir en el texto todos los datos de las tablas o ilustraciones; destacar o resumir sólo las observaciones más importantes. Los materiales extras o suplementarios y los detalles técnicos van en un anexo que posteriormente se puede consultar para no interrumpir la secuencia del texto.

Cuando los datos se resuman en resultados numéricos se deben presentar no sólo los derivados (por ejemplo, porcentajes), también los números absolutos a partir de los cuales se calcularon (especificación de los métodos estadísticos utilizados para analizarlos).

Limitar el número de tablas y figuras a las estrictamente necesarias para ilustrar el tema o argumento del trabajo. Usar gráficas como alternativa para las tablas con muchas entradas, tampoco se deben duplicar los datos en gráficas y tablas. Evitar el uso de tablas cuando los datos sólo requieren una columna o un renglón, en este caso los datos deben incorporarse en el texto.

Evitar el uso no técnico de términos estadísticos como “aleatorio” (que implica un mecanismo de elección al azar), “normal”, “significativo”, “correlaciones” etcétera.

No repetir, de forma detallada, los datos u otras informaciones ya incluidas en los apartados anteriores.

1.3.7 Discusión

Se analizan los resultados del diagnóstico. A continuación, se plantean los posibles mecanismos o explicaciones de dichos hallazgos, compara y contrasta los resultados con los de otros estudios relevantes. También expone las limitaciones del diagnóstico y plantea las implicaciones de los hallazgos para futuros diagnósticos y la práctica profesional.

1.3.8 Conclusiones y recomendaciones

Hace énfasis en aquellos aspectos nuevos e importantes del diagnóstico y en las conclusiones que se derivan de ellos.

Es importante relacionar las conclusiones con el objetivo del diagnóstico, evitando hacer afirmaciones poco fundamentadas y conclusiones insuficientemente avaladas por los datos.

En particular, abstenerse de realizar afirmaciones o recomendaciones, a menos que en el trabajo se incluyan datos y análisis que sustenten dicha recomendación. Es posible proponer nuevos diagnósticos cuando esté justificado, pero identificándolas claramente como tales.

1.3.9 Referencias bibliográficas

Considerando la complejidad de los estilos de redacción utilizados en los diversos medios y áreas de estudio que suelen confundir al alumno, la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía ha adoptado los lineamientos para citar fuentes de la Asociación Americana de Psicología (APA) de acuerdo con la edición vigente. El estilo de la APA es claro y preciso. Además, se utiliza en la mayoría de las revistas internacionales en el área de las ciencias económicas y administrativas.

Se recomienda el uso del estilo APA desde el inicio del posgrado para evitar cualquier problema relacionado al mal uso de citas textuales, incluyendo el plagio, asimismo las sanciones de incurrir en lo mismo, tales como estipula el Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California, (aprobado el 25 mayo de 2006), Título Primero, Capítulo Sexto, Artículo 62: Un alumno causará baja definitiva de la Universidad: Fracción II. Si le es imputable la falsedad total o parcial de un documento escolar presentado para efectos de cualquier trámite escolar. (Véase Anexo 4 para conocer el modelo de la APA).

1.3.10 Anexos

Separado por temas los anexos incluyen, todo el material importante que no contribuya directamente a la presentación del proyecto terminal o que, por su extensión, distraiga al lector de la línea principal de desarrollo de esta. Por ejemplo, instrumentos de captura de información, tablas complementarias que contienen datos de apoyo, el desarrollo de procedimientos estadísticos, etcétera.

CAPÍTULO II

2. Plan de negocios del sector gastronómico

2.1 Características generales

El plan de negocios es un documento que comprende la obtención y análisis de información de mercado, tecnologías y sistemas de producción, así como técnico-financiera y de organización, que permita determinar el grado de factibilidad de la creación de un nuevo negocio o la expansión o transformación de uno ya en marcha. Así mismo, contiene los requisitos y aspecto legales que debe atender su operación.

A continuación, se establecen los elementos que llevará el plan de negocios del sector gastronómico.

2.2 Estructura básica del plan de negocios

La estructura mínima que debe contener el plan de negocios se compone de dos partes, la primera se refiere a las páginas previas y la segunda al contenido del plan de negocios. En lo que refiere a las páginas previas, estas se componen de los siguientes puntos:

2.2.1 Carátula

2.2.2 Hoja de votos aprobatorios

2.2.3 Dedicatoria

2.2.4 Agradecimientos

2.2.5 Índices

2.2.1 Carátula

Contiene los datos de identificación institucional, título del trabajo, grado al que se aspira y área disciplinar, nombre del sustentante, nombre del director, nombre del co-director en su caso, lugar y fecha.

La identificación institucional incluye como requisito indispensable el escudo de la UABC, en blanco y negro.

En cuanto al título: los títulos concisos son más fáciles de leer que los largos o intrincados; si son demasiado cortos quizá no ofrezcan información importante. Se recomienda que el título contenga de 10 a 20 palabras. Véase Anexo 2 para ejemplo.

2.2.2 Hoja de votos aprobatorios

Esta hoja se titula Carta de Dictamen de Votos Aprobatorios para Sustentar el Examen de Grado. Contiene el nombre del Director y codirector (si aplica) del Trabajo Terminal y los nombres de los miembros de los sinodales, quienes firmarán al otorgar la aceptación del trabajo. Ver formato de hoja de votos aprobatorios en Anexo 3.

2.2.3 Dedicatoria

Es opcional en el escrito. El autor decide si la incluye o no. Se recomienda evitar el exceso. No es necesario titular la hoja, ya que su contenido y ubicación indican por sí mismos de qué se trata.

2.2.4 Agradecimientos

Permiten expresar su aprecio a aquellas personas que contribuyeron a la elaboración del estudio. No es necesario mencionar a todos los que tuvieron que ver con él. Los agradecimientos representan la oportunidad de reconocer la ayuda del director, asesores, lectores, reconociendo sus aportaciones y supervisión. Esta hoja se titula como tal: Agradecimientos. Además, la hoja llevará el número romano correspondiente colocado en la parte inferior derecha.

2.2.5 Índices

Considera los índices de contenidos, tablas, figuras y anexos. Estos deben señalar de manera precisa el número de la página donde se ubican contenidos, tablas, figuras y anexos.

2.3 Contenido del plan de negocios

El contenido básico recomendada que deberá contemplar el informe final de un plan de negocios se compone de:

- 2.3.1 Resumen
- 2.3.2 Introducción
- 2.3.3 Naturaleza del proyecto
- 2.3.4 El mercado
- 2.3.5 Producción
- 2.3.6 Organización
- 2.3.7 Finanzas
- 2.3.8 Riesgos críticos
- 2.3.9 Aspectos legales de implementación y operación
- 2.3.10 Referencias
- 2.3.11 Anexos

2.3.1 Resumen

De manera estructurada debe exponerse en qué consiste el plan de negocios, cuál es su objeto, por qué se hace, con qué fines y cómo se va a llevar a cabo. Contiene un breve sumario de cada una de las secciones principales del trabajo.

Incluye una breve descripción del plan de negocios, el método, incluyendo instrumentos de medición y recolección de datos, los hallazgos encontrados en caso de aplicar y las conclusiones del trabajo.

Es informativo y conciso, no excede a 300 palabras, no contiene referencias bibliográficas, las siglas, acrónimos y abreviaturas se emplean solamente si son internacionalmente conocidas. El resumen deberá incorporar al final del escrito las palabras clave, entre tres y cinco, que constituyen los ejes temáticos

más relevantes desarrollados en la investigación. Se realizará igualmente un resumen en inglés (*Abstract*), agregando las palabras clave.

2.3.2 Introducción

Para que el lector comprenda y evalúe los resultados del plan de negocios, la introducción debe contener antecedentes suficientes. Además, proporciona de manera sintética el contexto de la problemática.

Este apartado fundamenta la originalidad del plan de trabajo y manifiesta claramente cuál es el propósito y la necesidad que satisface en el mercado.

La redacción debe ser ligera y amena, una especie de diálogo que debe motivar al lector a continuar leyendo el trabajo. Los elementos antes mencionados serán tratados de manera general sin abordarlos exhaustivamente. Al terminar de leer la Introducción, el lector:

- Entenderá el proceso de motivación y decisión de llevar a cabo la propuesta.
- Se ubicará en el contexto y el enfoque desde el cual el estudiante abordará el tema.
- Contará con información preliminar para comprender y evaluar plan de negocios, sin tener que consultar otros documentos para clarificarlo.
- Visualizará de manera general el contenido del proyecto.
- Se interesará en continuar leyendo el resto del documento.

Se deben dar sólo las referencias que sean estrictamente pertinentes. Se definen las siglas, acrónimos, abreviaturas y términos especializados utilizados en el trabajo. Todos los puntos abordados en la Introducción deberán desembocar en la definición del problema a resolver.

2.3.3 Naturaleza del proyecto

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.3.3.1 Nombre de la empresa
- 2.3.3.2 Descripción de la empresa
- 2.3.3.3 Misión y Visión
- 2.3.3.4 Filosofía o Valores
- 2.3.3.5 Metas
- 2.3.3.6 Objetivos de la empresa
- 2.3.3.7 Políticas
- 2.3.3.8 Ventajas competitivas
- 2.3.3.9 Análisis de la industria o sector
- 2.3.3.10 Productor y/o servicios de la empresa
- 2.3.3.11 Impacto tecnológico, económico y ambiental

2.3.4 El mercado

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.3.4.1 Investigación de mercados
- 2.3.4.2 Estudio de mercado
- 2.3.4.3 La mezcla de la mercadotecnia
 - 2.3.4.3.1 Producto
 - 2.3.4.3.2 Distribución y puntos de venta
 - 2.3.4.3.3 Fijación y políticas de precio
- 2.3.4.4 Plan de introducción al mercado
- 2.3.4.5 Riesgos y oportunidades del mercado

2.3.5 Producción

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.2.5.1 Descripción y especificación del producto o servicio
- 2.2.5.2 Descripción del proceso de producción o prestación del servicio
- 2.2.5.3 Diagrama de flujo de los procesos de producción
- 2.2.5.4 Equipo e instalaciones
- 2.2.5.5 Materia prima
- 2.2.5.6 Capacidad instalada
- 2.2.5.7 Inventarios
- 2.2.5.8 Ubicación geográfica de la empresa
- 2.2.5.9 Diseño y distribución de la planta, restaurant u oficinas
- 2.2.5.10 Mano de obra requerida
- 2.2.5.11 Programa de producción

2.3.6 Organización

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.2.6.1 Estructura organizacional, organigrama
- 2.2.6.2 Descripciones de puesto
- 2.2.6.3 Manuales de bienvenida, de organización
- 2.2.6.4 Programa de capacitación del personal
- 2.2.6.5 Programa de motivación y comunicación
- 2.2.6.6 Administración de sueldos y salarios
- 2.2.6.7 Evaluación del desempeño

2.3.7 Finanzas

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.2.7.1 Sistema contable de la empresa
- 2.2.7.2 Flujo de efectivo
- 2.2.7.3 Estados financieros proyectados
- 2.2.7.4 Supuestos utilizados en las proyecciones financieras
- 2.2.7.5 Sistema de financiamiento

2.3.8 Riesgos críticos

En este apartado, se debe explicar aquellos riesgos que sean considerados como críticos para la apertura y operación del negocio.

2.3.9 Aspectos legales de implementación y operación (relacionados al plan de negocio planteado)

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.2.9.1 Definición del régimen de constitución de la empresa
- 2.2.9.2 Trámites de apertura
- 2.2.9.3 Trámites fiscales
- 2.3.9.4 Trámites laborales

2.3.10 Referencias

Considerando la complejidad de los estilos de redacción utilizados en los diversos medios y áreas de estudio que suelen confundir al alumno, la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía ha adoptado los lineamientos para citar fuentes de la Asociación Americana de Psicología (APA) versión más reciente. El estilo de la APA es claro y preciso. Además, se utiliza en la mayoría de las revistas internacionales en el área de las ciencias económicas y administrativas.

Se recomienda el uso del estilo APA desde el inicio del posgrado para evitar cualquier problema relacionado al mal uso de citas textuales, incluyendo el

plagio, asimismo las sanciones de incurrir en lo mismo, tales como estipula el Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California, (aprobado el 25 mayo de 2006), Título Primero, Capítulo Sexto, Artículo 62: Un alumno causará baja definitiva de la Universidad: Fracción II. Si le es imputable la falsedad total o parcial de un documento escolar presentado para efectos de cualquier trámite escolar. (Véase Anexo 3 para conocer el modelo de la APA).

2.3.11 Anexos

En este apartado se deberá incluir la información correspondiente a los siguientes rubros:

- 2.2.11.1 Formatos de trámites legales
- 2.2.11.2 Información relevante complementaria
- 2.2.11.3 Directorios de fuentes de información
- 2.2.11.4 Entrevistas
- 2.2.11.5 Encuestas
- 2.2.11.6 Otros

CAPÍTULO III

3. Proyecto de intervención en el sector gastronómico

3.1 Características generales

Por su intencionalidad el proyecto de intervención debe ser:

Trabajo operativo que genere un cambio positivo en el contexto donde se lleve a cabo.

Elementos que identifican a los proyectos de intervención:

- Identificación por parte del personal del sector gastronómico, de la comunidad o del propio estudiante de un problema que amerite una resolución.
- Una situación modificable y cuantificable.
- Una pregunta sobre la aportación que se espera obtener del proyecto de intervención para resolver el problema identificado.
- Un plan de intervención innovador, elaborado desde y en el lugar donde ocurren los hechos. Son ejemplos de un plan de intervención: una campaña de publicidad, un manual de procedimientos, el desarrollo de un *software*, entre otros.
- Resultados o efectos de la intervención mensurables en el corto plazo y que sean incorporados en el informe final (evaluación de la intervención).
- Factibilidad del proyecto, que pueda ser garantizada y demostrable.

3.2 Estructura básica recomendada para los proyectos de intervención.

Los proyectos de intervención se componen de dos partes, la primera que corresponde a las páginas previas y la segunda con el contenido mínimo que debe contener. En lo que refiere a las páginas previas, estas se componen de:

3.2 Páginas Previas

3.2.1. Carátula

3.2.2 Hoja de votos aprobatorios

3.2.3 Dedicatoria

3.2.4 Agradecimientos

3.2.5 Índices

3.2.1 Carátula

Contiene los datos de identificación institucional, título del trabajo, grado al que se aspira y área disciplinar, nombre del sustentante, nombre del director, nombre del co-director en su caso, lugar y fecha.

La identificación institucional incluye como requisito indispensable el escudo de la UABC, en blanco y negro.

En cuanto al título: los títulos concisos son más fáciles de leer que los largos o intrincados; si son demasiado cortos quizá no ofrezcan información importante. Se recomienda que el título contenga de 10 a 20 palabras. Véase Anexo 2 para ejemplo.

3.2.2 Hoja de votos aprobatorios

Esta hoja se titula Carta de Dictamen de Votos Aprobatorios para Sustentar el Examen de Grado. Contiene el nombre del Director y codirector (si aplica) del Trabajo Terminal y los nombres de los miembros de los sinodales, quienes firmarán al otorgar la aceptación del trabajo. Ver formato de hoja de votos aprobatorios en Anexo 3.

3.2.3 Dedicatoria

Es opcional en el escrito. El autor decide si la incluye o no. Se recomienda evitar el exceso. No es necesario titular la hoja, ya que su contenido y ubicación indican por sí mismos de qué se trata.

3.2.4 Agradecimientos

Permiten expresar su aprecio a aquellas personas que contribuyeron a la elaboración del estudio. No es necesario mencionar a todos los que tuvieron que ver con él. Los agradecimientos representan la oportunidad de reconocer la ayuda del director, asesores, lectores, reconociendo sus aportaciones y supervisión. Esta hoja se titula como tal: Agradecimientos. Además, la hoja llevará el número romano correspondiente colocado en la parte inferior derecha.

3.2.5 Índices

Considera los índices de contenidos, tablas, figuras y anexos. Estos deben señalar de manera precisa el número de la página donde se ubican contenidos, tablas, figuras y anexos.

3.3 Contenido del proyecto de intervención

El contenido básico recomendada que deberá contemplar el contenido del proyecto de intervención se compone de:

- 3.3.1 Resumen
- 3.3.2 Introducción
- 3.3.3 Planteamiento del problema
- 3.3.4 Marco referencial
- 3.3.5 Metodología
- 3.3.6 Resultados
- 3.3.7 Discusión
- 3.3.8 Conclusiones y recomendaciones
- 3.3.9 Referencias bibliográficas
- 3.3.10 Anexos

3.3.1 Resumen

Contiene un breve resumen de cada una de las secciones principales del trabajo.

Indica los objetivos y el alcance del proyecto de intervención, describe la metodología empleada, presenta los principales resultados, contiene los principales elementos de la discusión y conclusiones del trabajo.

Es informativo y conciso, no excede a 300 palabras, no contiene referencias bibliográficas, las siglas, acrónimos y abreviaturas se emplean solamente si son internacionalmente conocidas.

3.3.2 Introducción

Para que el lector comprenda el problema que se trata de modificar, la introducción debe contener los antecedentes suficientes. Además, proporciona de manera sintética la naturaleza, frecuencia, gravedad e importancia del problema; así como el plan de la intervención y los resultados de este.

Este apartado fundamenta la originalidad del proyecto de intervención y manifiesta claramente cuáles son el propósito y los objetivos de este; además indica la metodología de la intervención y expone las razones por las que se eligió ésta.

Considera también una breve descripción del contexto institucional o social de la intervención.

No debe mencionar las conclusiones del estudio y sólo dar las referencias estrictamente pertinentes.

3.3.3 Planteamiento del problema

Este apartado define espacial y temporalmente el área problemática hacia la que se dirige el proyecto de intervención partiendo del diagnóstico de salud, así como las causas y manifestaciones del problema a resolver. Para ello hay que identificar y seleccionar manifestaciones como problemas específicos a

delimitarse y definirse como objeto de intervención. Estos problemas deben dimensionarse, de preferencia de manera cuantitativa.

También identifica y analiza los hechos de interés, a través de cuatro aspectos:

- a) comprender relaciones simples entre los hechos;
- b) identificar condicionantes o vinculaciones más complejas entre los hechos y con mayor arraigo en las estructuras existentes y sus efectos;
- c) determinaciones estructurales de la institución o realidad social que se estudia y que origina el problema identificado;
- d) ubicar el problema en el escenario, definido por la ubicación espacial y temporal de los factores involucrados en el problema, es decir, el contexto histórico social del problema.

Identificadas y analizadas las explicaciones que causan el problema, se deben elegir sobre las que se ha de intervenir. La selección se hace mediante la priorización de estas con base en el impacto que cada una de ellas tenga en la modificación del problema y se debe sustentar con evidencia científica. Además, considera la factibilidad y viabilidad de la intervención sobre estas explicaciones.

Aquí también se toman en el conocimiento, la importancia, las acciones e incidencia de las instituciones frente al problema objeto de intervención y los grupos sociales afectados.

Las características del problema o necesidad deben tener relación con un referente explicativo. Algunos de los principales elementos a considerar son tipo de necesidades, cuantificación de la demanda actual de servicios de la institución, relacionados con el problema objeto de intervención, así como los recursos materiales, financieros, humanos, etcétera, con que se cuenta para resolverlo.

Asimismo, aquí se plantea(n) la(s) pregunta(s) sobre la aportación del proyecto de intervención para resolver la necesidad identificada en el diagnóstico situacional de salud. Esto permite delimitar el objeto de la intervención y da a conocer las interrogantes o las grandes preguntas que pretende resolver el proyecto de intervención.

Cuando el planteamiento es correcto facilita la selección de la metodología apropiada, lo cual obliga a plantear preguntas factibles de contestar a través del desarrollo de la intervención.

3.3.4 Marco referencial

Se debe indagar en la teoría los elementos que le permitan entender el problema y construir un marco teórico desde una perspectiva de análisis. En función de ello debe seleccionar las categorías conceptuales que usará para ordenar la información y explicar de manera precisa el problema a intervenir. Refleja la información consultada y describe la situación actual que pretende resolver el proyecto de intervención. Por lo anterior a través de referencias y citas bibliográficas deben fundarse y documentarse los siguientes puntos:

3.3.4.1 Antecedentes relacionados con el problema

Fundamentos teóricos que explican el problema a resolver; en su caso, las identificaciones de variables, de las relaciones entre éstas y discusión de los diferentes planteamientos teóricos existentes y si corresponde los elementos normativos relacionados y el marco jurídico.

3.3.4.2 Análisis del desarrollo actual de las técnicas, métodos y herramientas, entre otros, requeridos para el plan de intervención

Esta argumentación teórica debe establecerse a partir de la revisión de un mínimo de cinco referencias bibliográficas.

También presenta los proyectos que han abordado problemas similares. La argumentación empírica debe basarse en la consulta de por lo menos ocho referencias bibliográficas.

La selección de las referencias bibliográficas debe ser coherente con el tema del proyecto de intervención y su redacción debe permitir una lectura articulada de los planteamientos. Para ello se recomienda utilizar citas indirectas, ya sean específicas o generales de ideas o datos de una fuente, pero descritas con las palabras del investigador, deben ser fieles al sentido, idea y contexto originales. Es importante cuidar las citas textuales y no abusar de ellas pues sólo sirve para probar lo asentado por un autor, así como apoyar o criticar un comentario. Su exceso distorsiona la finalidad de cualquier trabajo académico que requiere de la integración y producción personal.

Las citas textuales menores de 40 palabras van dentro del párrafo u oración y se les añaden comillas al principio y al final. Las citas textuales de 40 palabras o más se ponen en párrafo aparte, sin comillas y con sangría del lado izquierdo de cinco golpes. Dejar las citas a espacio, igual que el texto normal.

3.3.5 Metodología

Implica la descripción detallada de la forma en que se realiza la intervención. Es importante la mayor precisión posible de tal forma que cualquier persona que desee repetir la intervención la realice de acuerdo con las indicaciones establecidas exclusivamente en este apartado. También determina la dirección hacia donde ir y los requisitos necesarios para realizar el proyecto.

La metodología debe ser acorde con el problema que se trata de resolver, considerando las explicaciones posibles del mismo tanto en el nivel funcional como en el estructural.

La ejecución de los proyectos de intervención considera las siguientes fases:

3.3.5.1 Fase I: Diagnóstico del problema

Señala la forma en que se realizó el diagnóstico del problema que se desea modificar, se convierte en el punto de partida del proyecto de intervención. Este diagnóstico debe aportar todos los elementos fundamentales y suficientes que expliquen la realidad, pues sobre ésta se programa la acción transformadora.

El objetivo fundamental de esta fase no es generar conocimiento, sino que éste sirva como base para el diseño de la intervención. No interesa conocer la realidad en forma exhaustiva, sólo aquellos elementos indispensables para intervenir racionalmente. El conocimiento generador a partir de este ejercicio diagnóstico también debe servir efectivamente en el proceso de transformación.

El diagnóstico también debe proporcionar indicadores y variables que sirvan de base para la evaluación final del proyecto de intervención, por tanto, se deben considerar todas las herramientas cuantitativas y cualitativas utilizadas para obtenerlos.

3.3.5.2 Fase II: Planeación

Aquí es necesario contestar los puntos siguientes:

- ¿DÓNDE?: lugares y espacios donde se realizan las actividades.
- ¿A QUIÉNES?: personas implicadas como destinatarios.
- ¿CÓMO?: actividades a realizar, técnicas, métodos e instrumentos a emplear.
- ¿CON QUÉ?: recursos materiales, financieros, de recursos humanos entre otros con los que se cuenta.
- ¿CON QUIÉNES?: personas implicadas como responsables.
- ¿CUÁNDO?: determina la temporalidad de las actividades a realizar.
- ¿DÓNDE?

Se refiere a la selección del escenario de intervención y describe por qué se eligió éste y no otro. Para seleccionarlo es necesario considerar:

Que los lugares en donde se elabore el proyecto sean restaurantes, hoteles, cocinas industriales, hospitales, centros de salud, las áreas responsables de los diferentes programas en las instituciones del sector gastronómico y de salud.

También se pueden elaborar en colonias, escuelas, centros de trabajo o recreativos, asilos entre otros, que no forman parte del sector salud y donde, sin embargo, se realicen acciones correspondientes a la salud pública.

La descripción del lugar sobre el que se quiere incidir positivamente tiene que considerar el espacio geográfico e institucional y, en su caso, el programa. Esto es contestar a la pregunta:

¿Sobre qué programa o acción se quiere incidir y en qué ámbito o espacio en particular? La descripción del espacio y del programa se debe realizar de lo general a lo particular y de lo simple a lo complejo.

¿A quiénes? Se refiere a la definición de los beneficiarios directos o indirectos del proyecto de intervención.

Las respuestas a las preguntas ¿cómo?, ¿con qué?, ¿con quiénes? y ¿cuándo?, dan lugar al diseño de la intervención, es decir, aquí se debe estructurar el cómo se va a llevar a cabo la intervención: asignación de tareas, tipo de acciones a realizar, frecuencia, responsables, recursos disponibles para realizar cada acción, etcétera.

En este punto también es importante considerar la totalidad de técnicas, métodos e instrumentos que empleados para realizar la intervención. Aquí también se determina el presupuesto base del programa que incluye rubros como personal, equipos y materiales, espacios e instalaciones, viajes, entre otros.

3.3.5.3 Fase III: Construcción de viabilidad y factibilidad

Incluye todas las consideraciones normativas, administrativas, operativas y demás que obstaculicen la propuesta y la forma para resolverlas. Este punto considera todas las acciones previas para poder instrumentar la propuesta: contratación o capacitación de personal, adecuación o construcción de infraestructura, cambio en procedimientos administrativos, modificación o adecuación de las condiciones de trabajo, entre otros. Asimismo, debe garantizar que existe la voluntad y el compromiso de quienes toman decisiones en el contexto donde se lleva a cabo la intervención.

3.3.5.4 Fase IV: Evaluación

Pretende un análisis lo más sistemático y objetivo posible acerca de las distintas etapas y resultados alcanzados por el proyecto para determinar, entre otros aspectos, la pertinencia y el logro de objetivos, la eficiencia, el impacto y la sustentabilidad de las acciones. Describe con detalles las herramientas a utilizar, así como temporalidad, frecuencia y fechas de los puntos en que se van a realizar las evaluaciones. Si existen evaluaciones a lo largo de la intervención, la evaluación final debe considerar el impacto esperado por ésta.

La metodología se debe describir utilizando los verbos en tiempo pasado; a diferencia del protocolo que se describe en tiempo futuro.

3.3.6 Resultados

Se presenta los resultados de acuerdo con una secuencia lógica en el texto, tablas e ilustraciones. En primer lugar, ofrece la descripción general de la intervención desarrollada. Además, el orden de presentación de los resultados debe tener una secuencia acorde con el objetivo general y específicos, así como de los obtenidos en cada una de las fases consideradas.

No repetir en el texto todos los datos de las tablas o ilustraciones; destacar o resumir sólo las observaciones más importantes. Los materiales extras o suplementarios y los detalles técnicos van en un anexo que posteriormente se puede consultar para no interrumpir la secuencia del texto.

Cuando los datos se resuman en resultados numéricos se deben presentar no sólo los derivados (por ejemplo, porcentajes), también los números absolutos a partir de los cuales se calcularon (especificación de los métodos estadísticos utilizados para analizarlos).

Limitar el número de tablas y figuras a las estrictamente necesarias para ilustrar el tema o argumento del trabajo. Usar gráficas como alternativa para las tablas con muchas entradas, tampoco se deben duplicar los datos en las gráficas y tablas. Evitar el uso de tablas cuando los datos sólo requieren una columna o un renglón, en este caso los datos deben incorporarse en el texto.

No se debe repetir, de forma detallada, los datos u otras informaciones ya incluidas en otros apartados¹.

3.3.7 Discusión

Trata de analizar los resultados a la luz de los planteamientos teóricos. Explora los posibles mecanismos o explicaciones de dichos resultados, además de que compara y contrasta los resultados con los de otros proyectos de intervención relevantes. También expone los alcances de la intervención y explora las implicaciones de los resultados para futuras aplicaciones y la práctica profesional. Otro de los objetivos de la discusión es enfatizar el cambio positivo generado por la intervención.

3.3.8 Conclusiones y recomendaciones

Hace énfasis en las aportaciones del proyecto de intervención, así como en la solución de la necesidad detectada y en las conclusiones derivadas de ellas.

También es importante relacionar las conclusiones con los objetivos del proyecto, y evitar las afirmaciones poco fundamentadas y conclusiones insuficientemente avaladas por los datos. En particular, se debe abstener de emitir afirmaciones o recomendaciones, a menos que en el trabajo se incluyan datos y análisis que sustenten dicha aseveración o recomendación.

3.3.9 Referencias bibliográficas

Considerando la complejidad de los estilos de redacción utilizados en los diversos medios y áreas de estudio que suelen confundir al alumno, la Coordinación de Posgrado e Investigación de la Escuela de Enología y Gastronomía ha adoptado los lineamientos para citar fuentes de la Asociación Americana de Psicología (APA) en la última versión. El estilo de la APA es claro y preciso. Además, se utiliza en la mayoría de las revistas internacionales en el área de las ciencias económicas y administrativas.

Se recomienda el uso del estilo APA desde el inicio del posgrado para evitar cualquier problema relacionado al mal uso de citas textuales, incluyendo el plagio, asimismo las sanciones de incurrir en lo mismo, tales como estipula el Estatuto Escolar de la Universidad Autónoma de Baja California, (aprobado el 25 mayo de 2006), Título Primero, Capítulo Sexto, Artículo 62: Un alumno causará baja definitiva de la Universidad: Fracción II. Si le es imputable la falsedad total o parcial de un documento escolar presentado para efectos de cualquier trámite escolar. (Véase Anexo 3 para conocer el modelo de la APA).

3.3.10 Anexos

Separado por temas los anexos incluyen, todo el material importante que no contribuya directamente a la presentación del proyecto terminal o que, por su extensión, distraiga al lector de la línea principal de desarrollo de esta. Por ejemplo, instrumentos de captura de información, tablas complementarias que

contienen datos de apoyo, el desarrollo de procedimientos estadísticos, etcétera.

4 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Instituto Politécnico Nacional, IPN. (2010). Protocolos para trabajo terminal [Actualizado 10 septiembre de 2017; Consultado 30 de enero 2018]. Disponible en: https://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjIheHc04DZAhVE82MKHWYyDEUQFgg_MAM&url=http%3A%2F%2Fwww.escom.ipn.mx%2Fdocs%2Fcatt%2FformProtocolo.doc&usg=AOvVaw2OPxUpnm869Mkodu0NjdTv

2. Universitat Autònoma de Barcelona. Traducción al español de los Requisitos de uniformidad para manuscritos enviados a revistas biomédicas: Redacción y preparación de la edición de una publicación biomédica. Comité internacional de editores de revistas médicas. Barcelona (España): Universitat Autònoma de Barcelona; 2006 [Actualizado 10 mar 2007; consultado 29 mayo 2007]. Disponible en: http://www.metodo.uab.es/enlaces/2006_Requisitos_de_Uniformidad.pdf

Anexos

Anexo 1

Especificaciones generales sobre la presentación del documento escrito.

Márgenes

Los márgenes serán los siguientes:

- Margen superior 2 cm.
- Margen inferior 2 cm.
- Margen izquierdo 4 cm.
- Margen derecho 2 cm.

Espacios

- El texto se hará con interlineado de 1.5 con las siguientes excepciones:
- Espacio simple en notas y citas textuales.
- Después de títulos de capítulos o secciones se usará doble espacio.
- Referencias y bibliografía se harán con espacio simple.
- Espacio simple en Índices de tablas, gráficas y figuras.
- Entre el texto, la tabla, gráfica o figura, se dará doble espacio.
- Dentro de la tabla en espacio simple.

Letras

- Fuente tipo Arial 12 no usar letras cursivas excepto en palabras cuyo origen sea de idioma diferente al español.
- El mismo tipo de letra para numerar las tablas, gráficas o figuras.
- En las tablas el tamaño de letra puede ser de 10, hasta 8 según sea el caso, por ejemplo, en la Operacionalización de variables.
- Usar el mismo tipo de letra para todo el manuscrito incluyendo las páginas preliminares, las referencias bibliográficas y los anexos.

Tablas, gráficas y figuras

- El título de la tabla o gráfica deberá ser lo suficientemente explícito, el cual deberá contener: el qué, cómo, dónde y cuándo; siempre agregando el tamaño de n= (cuando este sea el caso).

- Cada columna de la tabla llevará un título breve. Todas las abreviaturas no estándar que se usen en las tablas serán explicadas en notas a pie de tabla. Para las notas a pie de tabla se utilizarán los símbolos siguientes, en el orden que se muestran: * † ‡ § || ¶ ** †† ‡‡. §§, |||, y así sucesivamente.
- Serán identificadas las medidas estadísticas de dispersión tales como la desviación estándar.
- Cada tabla, gráfica o figura, deberá ser mencionada en el texto.
- Las gráficas son aquellas que exhiben datos cuantitativos y pueden ser de barras, sectores, etc.
- Las figuras son cualquier tipo de ilustración distinta a las tablas y gráfica como: diagrama, fotografía, dibujo u otro tipo de representación.
- La orientación de las tablas, gráficas y figuras será vertical. De manera excepcional será en orientación horizontal, respetando los márgenes cuando el contenido de estas corresponda a una hoja completa, quedando el título en el margen de encuadernación.

Cuerpo del texto

1. Imprimir solamente en un lado de la hoja.
2. Iniciar cada capítulo en una página nueva.
3. Centrar, usar mayúsculas y negritas en los títulos al inicio de cada apartado (por ejemplo: RESUMEN, CAPÍTULOS, ANEXOS y BIBLIOGRAFÍA). No usar mayúsculas para los subtemas de los capítulos.
4. Iniciar el texto después de dos espacios sencillos debajo del título.
5. No usar sangría para cada párrafo nuevo.
6. Al momento de citar o parafrasear al autor original, o si se ha extraído la idea de otro trabajo, se debe de indicar la fuente (cita bibliográfica), colocando el apellido del autor y el año de publicación, esto dentro del texto. Ejem. García de Lorenzo⁴, o bien García de Lorenzo en 2009 expreso que...⁴
7. El número original asignado a la referencia es reusado cada vez que la referencia sea citada en el texto, sin tener en cuenta su posición subsecuente en el texto.
8. Dejar un espacio entre párrafos.

9. No hacer párrafos extensos (no más de 12 renglones) ni pequeños (menos de cuatro renglones).
10. Asegurarse de que los términos sean exactamente iguales en el texto y en los índices.
11. No dejar líneas aisladas al final o al inicio de la página (viudas y huérfanos). Escriba por lo menos dos líneas al inicio o al final de cada párrafo en la parte superior o en la parte inferior de la página.
12. Asegurar una alta calidad de impresión del trabajo.
13. No separar los párrafos de referencias en la bibliografía. Cada referencia debe estar escrita completamente en una página.
14. Separar sílabas siguiendo estrictamente las reglas gramaticales.
15. Las tablas, gráficas y figuras sólo en caso excepcional podrán ser presentadas horizontalmente, respetando los márgenes indicados anteriormente.
16. La numeración de temas y subtemas clarifica la secuencia, importancia e interrelación existente entre los mismos. Utilizar números arábigos. Los títulos de los temas y subtemas, hasta el segundo nivel de jerarquía, van en negritas. Posteriormente sigue la numeración correspondiente, pero sin negritas.

Fórmulas

1. Puede usarse un estilo de letra diferente al del texto para las fórmulas.
2. Pueden numerarse las fórmulas a través del escrito si se considera pertinente.

Páginas

1. Numerar todas las páginas, incluyendo las tablas, ilustraciones y anexos.
2. Colocar los números de páginas en el centro del margen inferior. Las páginas en las que aparecen cuadros y gráficas también deben numerarse y su disposición (vertical u horizontal) no debe alterar la posición del número de página.
3. No numerar las páginas preliminares: contraportada, firmas, dedicatoria y agradecimientos. Se identifican como páginas i, ii, iii y iv.
4. No utilizar la palabra "página" antes de la numeración de las páginas.

5. Utilizar el mismo tipo de letra para todos los números de página.

Presentación del trabajo

1. No tachar ninguna parte del texto.
2. No hacer correcciones con pluma o lápiz.
3. Si se hacen correcciones en alguna página del manuscrito, asegurarse de que la página nueva cumpla con los estándares de formato que se han utilizado.
4. No utilizar correctores líquidos para máquina de escribir.

Empastado

- Tapas de cartón forrado en vinilo, color azul marino.
- Letras doradas.
- Tamaño carta.
- Las tapas llevan la misma información de la contraportada y dispuesta de igual modo.
- El lomo del empastado deberá llevar el año, nombre del título del proyecto terminal y autor.

Anexos

En este apartado se incluyen los instrumentos utilizados, cartas de consentimiento informado, entre otros.

Anexo 2

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA, ENSENADA
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA**



TÍTULO:

Que presenta:
Nombre del alumno

Director
Nombre del Docente

Co-director
Nombre del Docente

Ensenada B.C., a de de 20

Anexo 3
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA y GASTRONOMÍA
CARTA DE DICTAMEN DE VOTOS APROBATORIOS PARA SUSTENTAR
EL EXAMEN DE GRADO

Ensenada B.C., a de de 20

Los abajo firmantes miembros del Comité proyecto terminal nombrado por el Comité de Estudios de Posgrado de la Escuela de Enología y Gastronomía, en respuesta a su solicitud para revisar el proyecto terminal:

(TÍTULO DEL PROYECTO)

Presentado por **(NOMBRE DEL ALUMNO)** para obtener el grado de Maestro en Gastronomía, le comunicamos que cumple con los requisitos de contenido y presentación establecidos por este Comité, por lo tanto, el dictamen que emitimos es de:

(DICTAMEN)

Por lo que puede proceder a la etapa de presentación y defensa del mismo.

Atentamente
Comité de Titulación

<hr/> (NOMBRE) Director de Proyecto Terminal	<hr/> (NOMBRE) Co-Director de Proyecto Terminal
<hr/> (NOMBRE) Sinodal	<hr/> (NOMBRE) Sinodal
<hr/> (NOMBRE) Sinodal Anexo 4	

1. Modelo de la APA

El modelo de la APA para citar y referenciar sigue el sistema Autor-Año o sistema Harvard:

1.1. Cita textual. Cuando la cita es textual, la parte que se retoma de otro autor se debe encerrar entre comillas e inmediatamente después se escribirá la referencia utilizando apellido del autor, año de publicación y página de donde se extrajo la cita. Ejemplo:

Así “los verdaderos buenos escritores son los que, quizá a su pesar, en buena medida hacen la gramática, pues regulan, fijan la lengua, la lengua escrita al menos” (Moreno, 1987, p. 120).

1.2. Cuando omite información de una cita textual, se la indica encerrando tres puntos en paréntesis como tal: (...). Ejemplo:

Así, “los verdaderos (...) escritores son los que (...) en buena medida hacen la gramática, pues regulan, fijan la lengua, la lengua escrita al menos” (Moreno, 1987, p. 120).

1.3. Cita textual mayor a 40 palabras. Se le llama cita en bloque y, aunque es textual, no debe ponerse entre comillas. Lo que la distingue es su formato: el párrafo se sangra del margen izquierdo y se escribe con un tamaño ligeramente menor al del cuerpo del texto. Pero al final también se debe escribir la referencia como en cualquier cita textual. Ejemplo:

Sin embargo, en el proceso, su carácter sagrado fue transferido a otros cuerpos Seculares. Algunos de estos son las profesiones:

Las profesiones no sólo son las portadoras del conocimiento científico, también son guardianes seculares de lo sagrado, el sacerdocio del mundo moderno; pero un sacerdocio que reconoce lo incognoscible de las cosas, que se enfrenta a las incertidumbres y reconoce la apertura del mundo cambiante. El sistema profesional es el sistema que regula a la sociedad moderna, cuya función es acomodar a la sociedad en esta realidad (Dingwall & King, 1995, pp. 18-19).

1.4. Cita de un autor. Apellido del autor (el primer apellido no los dos si aplica), año de publicación, página de donde se extrajo la cita si es una cita textual. Ejemplo: (Moreno, 1987, p. 28).

1.5. Cita de dos autores. El primer apellido de los dos autores, año de publicación y página de donde se extrajo la cita en caso de ser una cita textual. Ejemplo: (Dingwell & King, 1995, p. 38).

1.6. Cita de 3 a 5 autores. El primero apellido de los autores, año de publicación y página de donde se extrajo en caso de ser una cita textual, la primera vez. Ejemplo: (Hernández, Fernández & Baptista, 2003).

a. La primera vez: (Hernández, Fernández & Baptista, 2003).

b. Las siguientes veces: El primer apellido del primer autor, seguido por et al. (y otros, en latín), el año de publicación y si es una cita textual la página de donde se extrajo la cita. Ejemplo: (Hernández et al., 2003, p. 150).

1.7. Cita de seis autores o más. El primero apellido del primer autor, seguido por et al., año de publicación, página de donde se extrajo la cita si es una cita textual.

1.8. Cita de paráfrasis. Cuando se parafrasea lo que otro autor ha escrito, no son necesarias las comillas; pero debe darse la referencia entre paréntesis con: apellido del autor y año de publicación. Ejemplo:

Los grupos más importantes han estado ligados a partidos políticos, grupos informales de individuos que se deben lealtad mutua, asociaciones de exestudiantes universitarios, sindicatos obreros y grupos con intereses propios dentro de las dependencias gubernamentales (Cleaves, 1985).

2. Lista de Referencias

Al final de un trabajo académico en el que se emplean diversas fuentes, se deben enlistar las fuentes con todos sus datos. Para ello deben tomarse en cuenta algunas consideraciones generales:

1. La lista de Referencias es distinta a la bibliografía, en la primera se enlistan los trabajos utilizados directamente y en la segunda se pueden incluir todos los materiales que han servido de trasfondo en un trabajo.
2. La lista de Referencias del Trabajo Terminal, debe incluir sólo los materiales utilizados, ya sea por cita de paráfrasis o cita textual.
3. La lista de Referencias debe incluir por lo menos 10 fuentes actualizadas, en otras palabras, publicados en los últimos cinco años.
4. Se recomienda el uso de fuentes académicas de revistas y textos profesionales. No se acepta el uso de sitios del Internet, tales como gestiopolis; rincondelvago, monografías.com y wikipedia: no son fuentes académicas.
5. Se ordena alfabéticamente por el primer apellido del primer autor.

6. Cuando hay referencias de un mismo autor o grupo de autores con el mismo año se colocarán los sufijos a, b, c y los que sean necesarios, por ejemplo: Martínez, L. (1999a); Martínez, L. (1999b)
7. Cuando un documento no tiene fecha, en lugar del año se colocará la abreviatura “s.f.” de “sin fecha”, por ejemplo: Legrand, M. (s.f.)
8. Cuando el trabajo se identifique como “Anónimo”, así se escribirá en las referencias dentro del texto y en la lista de Referencias, por ejemplo: Anónimo (1988)
9. Cuando el autor del texto sea un organismo o agrupación, el nombre de éste o ésta se colocará en la posición del autor, por ejemplo: Secretaría de Educación Pública (2004).
10. No se utiliza abreviados en caso de citar un texto cuyo autor es un organismo gubernamental o no gubernamental, en la lista de Referencias.

3. Referencias más comunes

1. **Artículo en revista o publicación periódica.** Apellido(s) del (de los) autor(es), inicial del primer nombre. año de publicación. Título del artículo. Nombre de la revista, volumen (número), páginas. Ejemplo:

Macías, A., Castro, J. & Maturano, C. (1999). Estudio de algunas variables que afectan la comprensión de los textos de física. Enseñanza de las Ciencias, 17 (3), 431-440.

2. **Artículo de diario o semanario.** Apellido(s) del (de los) autor(es), inicial del primer nombre, año y fecha exacta de publicación. Título del artículo. Nombre del periódico, página(s). Ejemplo:

Díaz, R. (1999, 8 de noviembre). Mundialización capitalista y ciudadanía. El País, p. 7.

3. **Libro completo de un solo autor o más.** Apellido(s) del(los) autor(es), inicial del primer nombre. (año de publicación). Título del libro. Ciudad donde se publicó: Editorial. Ejemplos:

Rosenblatt, L. M. (1976). *Literature as exploration*. Nueva York: Modern Language Association.

Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2003). *Metodología de la investigación* (3a. ed.). México: McGraw-Hill.

4. Capítulo o artículo en un libro compilado o editado por uno o más autores. Apellido del autor, inicial del primer nombre. (año de publicación). Título del texto. En iniciales y apellido del compilador/editor, título del libro (páginas del texto). Ciudad donde se publicó: Editorial. Ejemplo:

Marquis, C. (2004). Universidades y profesores en Argentina: cambios y retos. En P. G. Altbach (Coord.), *El ocaso del gurú. La profesión académica en el tercer mundo* (pp. 85-113). México: Universidad Autónoma Metropolitana.

5. Artículo en revista o publicación electrónica. Apellido(s) del (de los) autor(es), inicial del primer nombre. (año de publicación). Título del artículo. Nombre de la revista, volumen (número), páginas. Fecha de la consulta en: URL. Ejemplo:

Matas, A., Tójar, J. C. & Serrano, J. (2004). Innovación educativa: un estudio de los cambios diferenciales entre el profesorado de la Universidad de Málaga. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 6 (1), 79-89. Consultado el 5 de junio de 2005 en: <http://redie.uabc.mx/vol6no1/contenido-matas.html>

6. Documento electrónico. Apellido(s) del (de los) autor(es), inicial del primer nombre. (año de publicación). Título del artículo o página consultada. Nombre del sitio web donde se encuentra la página o documento consultado. Fecha de consulta: URL. Ejemplo:

Diez de Velazco, F. (2000). *Las nuevas religiones*. Consultado el 7 de julio de 2005 en: <http://www.ull.es/proyectos/aguarel/nurel.htm>

Referencias Bibliográficas

Del Río, M. A. (2000). Taller de redacción 2 (2a. ed.). México: Mc Graw Hill.

Díaz, R. (1999, 8 de noviembre). Mundialización capitalista y ciudadanía. El País, p. 7.

Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2003). Metodología de la investigación (3a. ed.). México: McGraw-Hill.

Macías, A., Castro, J. & Maturano, C. (1999). Estudio de algunas variables que afectan la comprensión de los textos de física. Enseñanza de las Ciencias, 17 (3), 431-440.

Marquis, C. (2004). Universidades y profesores en Argentina: cambios y retos. En P. G. Altbach (Coord.), El ocaso del gurú. La profesión académica en el tercer mundo (pp. 85-113). México: Universidad Autónoma Metropolitana.

Matas, A., Tojar, J. C. & Serrano, J. (2004). Innovación educativa: un estudio de los cambios diferenciales entre el profesorado de la Universidad de Málaga. Revista Electrónica de Investigación Educativa, 6 (1), 79-89. Consultado el 5 de junio de 2005 en: <http://redie.uabc.mx/vol6no1/contenido-matas.html>

ANEXO 7

CURRICULUM VITAE

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
Escuela de Enología y Gastronomía



Currícula del Núcleo Académico Básico
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

23 de abril de 2018

Currícula del Núcleo Académico Básico

NAB Administración

Erik Ocón Cedillo

1.- Perfil académico

Actualmente en formación doctoral en Ciencias Administrativas por Instituto de Estudios Universitarios en Puebla. Maestro en Administración por la Universidad Autónoma de Baja California. Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Baja California. Becario CONACYT (2013) para la maestría en Administración. Colaborador del Cuerpo Académico: Enogastronomía de la Escuela de Enología y Gastronomía. Certificado profesional por conocer en los estándares ECO127 y ECO76. Consejero técnico nacional por el CEVAL para el EGEL-Gastro. Candidato a ingresar al Vatel Club, Asociación Internacional de Chefs.

Docencia en licenciatura: Gastronomía, Gastronomía Francesa, Gastronomía Mexicana, Gastronomía Regional, Bases culinarias, Bases de la Cocina Profesional, Técnicas de selección y Preparación de Alimentos, Diseño y Planeación de Menús, Control y Costos de Alimentos y Bebidas

2.- Experiencia profesional

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos en Hotel Coral y Marina en Ensenada, Baja California; Participación de estudiantes de la licenciatura en gastronomía en actividades operativas en el área de producción del departamento de alimentos y bebidas.

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos en Colegio de la Frontera Norte en Tijuana, Baja California, Participación de estudiantes de la licenciatura en gastronomía en actividades operativas y de gestión en el área de producción del restaurante, con un comedor para 250 personas diarias con servicio para desayunos, comidas y eventos especiales. Se crea el modelo de enseñanza – aprendizaje en una operación real, donde los estudiantes cursan sus materias teóricas y prácticas inmersas en la actividad.

Estancia de vinculación para el desarrollo de manuales operativos, ciclo 2017-2 en el Departamento de Alimentos y Bebidas Hotel Casino San Nicolás, en Ensenada, Baja California.

3.- Proyectos de investigación

- Colaborador del Proyecto "Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: gastronomía, nutrición y salud". 2017-2018. Convocatoria 2017 de NPTC de PRODEP. Monto \$300,000
- Colaborador del proyecto "Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con su habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de Ensenada Baja California". 20a. Convocatoria Interna de Apoyo a Proyectos de Investigación. Con un Monto de \$79,687.50

4.- Tesis y trabajos terminales (dirección, codirección y sinodalias)

- Dirección del Trabajo Recepcional de la alumna Erika Yazmin Rubí Domínguez Matrícula 327163, bajo la modalidad de Informe de Práctica Profesional. 2017
- Revisor de Noe Arturo García León. Memoria de Servicio Social. "Representación de platillos del Manual Recetas Básicas para la Escuela y el Hogar de la Secretaría de Educación Pública: niños de preescolar". En proceso.

5.- Publicaciones arbitradas (artículos, libros) en formato APA

Artículos:

- Ocon, E., Flores, P., Barón, M. (2017). Nivel de relación del Compromiso Organizacional, Comunicación organizacional, y la Satisfacción del Trabajo: evidencia desde México. Revista Internacional de Administración y Finanzas 2017; 10(4): 81-89
- Méndez, S., Baylón, N., Ruiz, J., Ocón, E. y Reyes, A. (2017). Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Volumen 12, número 2, 2017.p. 956-961

Capítulo de libro:

- Reyes, A., Méndez, S. y Ocon, E. (2017). Perfil del empresario y su impacto en las empresa vitivinícolas en la antigua ruta del vino. In: S. Méndez, L. Velasco and S. Ruiz, ed., Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California, 1st ed. Mexicali, Baja California, pp.141 - 165.

6.- Otros

Congresos:

- Ocon, E., Flores, P., Barón, M. Nivel de relación del Compromiso Organizacional, Comunicación organizacional, y la Satisfacción del Trabajo: evidencia desde México. Las Vegas, Global Conference on Business and Finance (GCBF) se realizó del 2 al 5 de enero del 2017 (Ponencia)
- Baylon, N., Mendez, S., Ocon, E., Reyes, A., Ruiz, S. (2017). Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Costa Rica Global Conference on Business and Finance (GCBF) se realizó del 24-27 Mayo, 2017 (Ponencia).
- Ocon, E. Evaluar el compromiso organizacional a través de la evaluación de la comunicación organizacional y la satisfacción laboral en el Hotel Coral y Marina. 6°. Congreso Simposio Internacional estudio sobre Competitividad Paradigmas Emergentes Las Ciencias Administrativas y el Desarrollo Regional, realizado el 22 y 23 de noviembre de 2012 en Ensenada Baja California, México (Poster).

Certificación

- Preparación de alimentos. 2017-2020. Otorga Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales
- Evolución de las competencias de candidatos con base en estándares de competencia. 2016-2019. Otorga Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales

José Trinidad Olague de la Cruz

1.- Perfil Académico:

Doctor en Relaciones Internacionales, Negocios y Diplomacia por la Universidad Autónoma de Nuevo León. Maestro Internacional en Turismo por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Licenciado en Relaciones Internacionales por la Universidad Autónoma de Nuevo León y Diplomado en Turismo Sustentable por el Instituto Regiomontano de Hotelería.

Profesor – Investigador de Carrera de Tiempo Completo Nivel C adscrito a la Facultad de Turismo y Mercadotecnia de la Universidad Autónoma de Baja California Campus Tijuana. Reconocido con el perfil deseable PRODEP desde 2017. Colaborador del cuerpo académico Desarrollo Turístico.

Docencia en Licenciatura: Economía, Investigación de Mercados, Economía Turística, Dirección de Mercadotecnia, Comercialización de Productos, Comportamiento del Consumidor, Desarrollo de Productos, Diseño de Productos Turísticos y Mercadotecnia Industrial.

Docencia en Posgrado: Comportamiento Organizacional y Comportamiento del Consumidor, Maestría en Administración.

2.- Experiencia Profesional:

Desarrolla las líneas de investigación sobre Comportamiento del Consumidor y Gestión de la Satisfacción en Mercados y Clientes.

Colaboración con gobierno estatal y municipal como responsable de los estudios sobre Perfil y Grado de Satisfacción del Turista para la Corporación para el Desarrollo Turístico de Nuevo León y de los estudios sobre calidad de servicio y satisfacción del cliente en el marco del reconocimiento restaurantero “Eduardo Sánchez Porta Gusto y Sabor Nicolaíta” para el Instituto de Planeación del Desarrollo Municipal de San Nicolás de los Garza, N.L.

3.- Proyectos de Investigación:

Responsable del proyecto “Efecto determinante de la motivación de viaje e imagen de destino sobre la satisfacción y lealtad del turista urbano. Implicaciones de mercadotecnia estratégica para el destino Tijuana, B.C” apoyado por el Programa para el Desarrollo Profesional Docente, Tipo Superior.

Asesor metodológico de los proyectos "Evaluación de la experiencia enológica en el Valle de Guadalupe desde la perspectiva multisensorial del visitante" y "Las buenas prácticas de turismo enológico en la región del Valle de Guadalupe, Baja California para la conservación de la vocación agrícola en equilibrio con la actividad turística sostenible" apoyados por convocatoria especial interna de la UABC.

4.- Tesis dirigidas

Co-director de la tesis "Evaluación de la calidad del servicio de atención al estudiante por parte del departamento de Servicios Estudiantiles y Gestión Escolar, de la Universidad Autónoma de Baja California" por Ana América López Partida para obtener el grado de Maestría en Administración por la UABC.

Director de tesis y jurado en examen profesional de la tesis "Análisis de la relación entre guerra sucia, imagen electoral y percepción de los partidos políticos en la elección de 2015 – 2016: el caso de los estudiantes de la Escuela Normal de Chihuahua." Por Benito Abraham Orozco Andrade para obtener el grado de Maestría en Procedimientos e Instituciones Electorales por el Instituto Nacional Electoral.

5.-Publicaciones arbitradas

Artículos indizados:

- Reyes-Orta, M., Olague, J.T. & Verján, R. (2018) Estrategia de gestión pública para un enoturismo sustentable en el Valle de Guadalupe, México, a partir de la percepción de problemas ambientales. Estudios y Perspectivas en Turismo, 27(2), (En prensa)
- Olague, J. T., Flores Villanueva, C. & Garza Villegas, J.B. (2017). El efecto de la motivación de viaje sobre la satisfacción del turista a través de las dimensiones de la imagen de destino: El caso del turismo urbano de ocio a Monterrey, México. Revista Investigaciones Turísticas, 14, 109 – 129
- Flores Villanueva, C. A., Garza Villegas, J. B., & Olague, J. T. (2017). Identifying strategic groups: An assessment in Mexican franchises. Revista Ibero-Americana de Estrategia, 16(2), 20-34.

- Reyes-Orta, M., Olague, J. T., Lobo Rodríguez, M. O., & Cruz Estrada, I. (2016). Importancia y valoración de los componentes de satisfacción en la experiencia enológica en Valle de Guadalupe Ensenada, Baja California: Contribuciones al proceso de gestión sustentable. *Revista de Análisis Turístico* (22), 39-55.
- Olague, J. T. (2016). Efecto determinante de la motivación de viaje sobre la imagen de destino en turistas de ocio a un destino urbano: El caso de Monterrey, México. Una aproximación por medio de mínimos cuadrados parciales (PLS). *Turismo y Sociedad*, 18, 61-77.
- Holderbaum, B.S., Olague, J.T. & Lemos, A.S. (2012) El nivel de calidad de núcleos turísticos urbanizados del turismo de masa y la propuesta de ciudad turística. El caso de la urbanización El Veril (Gran Canaria) España. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 21(6), 1336 -1368.

Capítulos de libro:

- Olague, J. T. (2014). Operacionalización del constructo imagen de destino en el desarrollo de un modelo explicativo de la satisfacción y lealtad del turista en destinos de turismo urbano de ocio. En M. O. Lobo Rodríguez (Ed.), *La Administración como promotor de innovación y desarrollo en las organizaciones Turísticas* (págs. 153-161). Tijuana, B.C.: Universidad Autónoma de Baja California.
- Leyva Cordero, O., & Olague, J. T. (2014). Modelo de ecuaciones estructurales por el método de mínimos cuadrados parciales (partial least squares - PLS). En K. Sáenz López, & G. Tamez González (Edits.), *Métodos y técnicas cualitativas y cuantitativas aplicables a la investigación en ciencias sociales* (págs. 479-497). México, D.F.: Tirant Humanidades
- Olague, J. T., & Treviño, E. J. (2013). La satisfacción del turista y los aspectos a considerar en la propuesta de un modelo para su medición en destinos de turismo urbano. En G. Tamez González, A. Sánchez García, K. A. Sáenz López, & C. Muñiz Muriel (Edits.), *Aportes a la investigación doctoral en ciencia política* (págs. 116-131). Monterrey: Universidad Autónoma de Nuevo León.

•

Saúl Méndez Hernández

1.- Perfil académico

Maestro en Administración General por la Facultad de Contaduría y Administración de la Universidad Autónoma de Baja California. Licenciatura en Informática por el Instituto Tecnológico de Tijuana. Profesor-Investigador Titular Nivel B en la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales. PRODEP perfil deseable 2015-2018. Miembro del Grupo de Investigación U-Vitis. Integrante del Cuerpo Académico: Enogastronomía de la Escuela de Enología y Gastronomía. Miembro de la Academia de Informática de la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración.

2.- Experiencia profesional

Desarrolla las líneas de investigación sobre Comportamiento del Consumidor y Gestión en empresas de alimentos y bebidas.

Colaboración con gobierno estatal y municipal como responsable de los procesos de certificación de competencias laborales de trabajadores en empresas de alimentos y bebidas y enoturismo.

Colaboración al sector gastronómico a través de asesorías en gestión de negocios.

3.- Proyectos de investigación

Colaborador en el proyecto “Generación de paquete tecnológico para producción de uva para vinificación en zona costa de Baja California” con fondos de la SEFOA BC.

Colaborador en el proyecto “Diagnóstico de la aportación de la Academia Mexicana a la Viticultura y la Enología Latinoamericana”, proyecto de la EEG.

Responsable del proyecto “Caracterización de los valles vinícolas de Baja California”. Proyecto Interno.

4.- Tesis y trabajos terminales

- Director de Trabajo Terminal. *Integración de empresas a una administración única de servicios de red: Caso práctico NAVICO*. Trabajo terminal presentado por Ramsés Ramón Navarro De León para obtener el grado de Maestro en Tecnologías de la Información y Comunicación (2009).

- Director de Trabajo Terminal. *Diseño de una consultoría dedicada a la gestión y comercialización de sistema administrativo Aspel, mercadotecnia digital y comercio*. Trabajo terminal presentado por Gabriel Sosa García para obtener el grado de Maestro en Tecnologías de la Información y Comunicación (2010).
- Director de Trabajo Terminal. *Creación de una empresa de turismo alternativo Bajanauta "llevándote al extremo"*. Trabajo terminal presentado por Obdulia Góngora Vázquez para obtener el grado de Maestro en Administración (2011).
- Director de Trabajo Terminal. *Empresa integradora de los productores de agrícolas del municipio de Ensenada Baja California*. Trabajo terminal presentado por Sergio Omar Rodríguez Vargas para obtener el grado de Maestro en Administración (2012).

5.- Publicaciones arbitradas

- Méndez S., Baylón N., Ruiz J., Ocón E. y Reyes A. (2017). *Diagnóstico de los resultados históricos del Egel-Ceneval 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC México*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 12, NUMBER 2. ISSN 1941-9589.
- Amaya G., Méndez S., Nieto J. y Solís L. (2017). *Generación de Lineamientos para el Emprendimiento y Cultura de la Propiedad Intelectual en la Facultad de Ingeniería, Arquitectura y Diseño de la Universidad Autónoma de Baja California*. Revista Global de Negocios. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 5, NUMBER 7. ISSN 2328-4641.
- Méndez S., Velasco L., y Ruiz J. (Coordinadores). (2017). *Estudios sobre la Industria Vitivinícola en Baja California*. Editorial Laredo Impresores. ISBN-13: 978-0-692-06886-1. (Libro)
- Reyes A., Moctezuma A., Méndez S., y Aramburo G. (2016). *Desarrollo Sustentable en las Empresas Vitivinícolas de la Antigua Ruta del Vino en Ensenada, Baja California*. Global Conference on Business and Finance

- Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 11, NUMBER 2. ISSN 1941-9589.
- Méndez S., Moctezuma A., Martínez E. y Novela R. (2016). *Opinión de estudiantes sobre la pertinencia de su formación técnica: Caso CETMAR*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 11, NUMBER 2. ISSN 1941-9589.
 - Reyes A., Moctezuma A., Solís L., Méndez S., Novela R., y Martínez E. (2016). *Validation of an instrument of measurement of competitiveness of companies old wine wine route in Ensenada, Baja California*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 11, NUMBER 1. ISSN 1941-9589.
 - Velasco L., Morales L., Ruiz J., Camacho L., y Méndez S. (2016). *Indicadores de desarrollo sustentable y competitividad en el Valle De San Quintín*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 11, NUMBER 1. ISSN 1941-9589.
 - Méndez S., Valencia J., Martínez E., y Osorio R. (2016). *Diagnóstico de los resultados del EGEL-CENEVAL 2014 de la Licenciatura en Informática*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Editorial The Institute for Business and Finance Research. VOLUME 11, NUMBER 1. ISSN 1941-9589.
 - Méndez S., García Z., Amaya G., y Báez Y. (2016). *Capítulo 16. El impacto del método de desove controlado de la almeja del género Panopea y su aplicación en el sector empresarial*. En C. Garrido-Noguera y D. García-Pérez-de-Lema. (Ed.). Vinculación de las universidades con los sectores productivos. Casos en Iberoamérica. (p.p. 199-207). México. Editorial UDUAL y la REDUE-ALCUE. ISBN 978-607-8066-25-4.

6.- Otros

- Méndez S., Solís L., Amaya G., Moctezuma A., Novela A., y Martínez E. (2015). *Factores que inhiben el desarrollo de la industria Vinícola del Valle de Guadalupe, BC, México*. XVIII CONGRESO AECA. España. Memoria en extenso. P.p. 1-25.
- Solís L., Méndez S., Moctezuma A., Novela A., Martínez E. y Amaya G., (2015). *La importancia de la liquidez, rentabilidad, inversión y toma de decisiones en la gestión financiera empresarial para la obtención de recursos en la industria de la pesca de pelágicos menores en Ensenada, B.C.* XVIII CONGRESO AECA. España. Memoria en extenso. P.p. 1-24.
- Méndez S., Amaya G., Báez Y., y Aguilar J. (2014). *La UVTT para el desarrollo de Casos de Éxito ¿Mitos o Realidades?*. Congreso Internacional de Investigación Academia Journals 2014. Ciudad Juárez, Chihuahua, México. P.p. 512-518. (Memoria).
- Amaya G., Báez Y., Méndez S., y Aguilar J. (2014). *Unidad de vinculación y transferencia de tecnología para impulso de la innovación y el emprendedurismo universitario*. Congreso Internacional de Investigación 2013. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. P.p. 79-84. (Memoria).
- Amaya G., Cárdenas A., Méndez S., y Báez Y. (2012). *Cimarrones Emprendedores y el impulso a la Cultura Empresarial*. 1er. Foro Regional de Vinculación Zona Noroeste ANUIES. Ensenada, B.C., México. P.p. 143-155.
- Ruiz J., López A., Méndez S., Mendoza A., Díaz T., Bazante I., Méndez, P., López I. y Sosa A. (2013). *Diagnóstico del agua en el acuífero de san Quintín, Municipio de Ensenada, B.C. y su impacto en los suelos y cultivos agrícolas*. XXXVIII Congreso de la Sociedad Mexicana de la Ciencia del suelo, AC. La Paz, B.C.S., México. P.p. 363-368.
- López V., Marín E., y Méndez S. (2012). *Análisis de los proyectos de vinculación con valor en créditos, desde la percepción de empleadores y estudiantes*. XVI Congreso de la Academia de Ciencias Administrativas, A.C. Monterrey, N.L., México. P.p. 1-20.

- Cuamea F., Magaña A., Ponce S., Méndez S., Fragoso S., Caso J., Montaña M., Moctezuma P., Ortega G. y Verdugo A. (2014). *Modelo educativo de la UABC*. México. Editorial Universitaria. (Libro)

Alma Temis Reyes Pantoja

1.- Perfil académico

Candidata a Doctora en Ciencias Administrativas por la Universidad Autónoma de Baja California. Maestra en Administración por la Universidad Autónoma de Baja California. Licenciada en Administración de Empresas por la Universidad Autónoma de Baja California. Colaboradora del Cuerpo Académico: Enogastronomía de la Escuela de Enología y Gastronomía. Certificado de Competencia Laboral en el estándar de competencia: "Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal" otorgado por la entidad de Certificación y Evaluación: Secretaría del Trabajo y Previsión Social de Baja California. Abril de 2017.

Profesora de asignatura de la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales de la Escuela de Enología y Gastronomía UABC. Área de especialidad: Administración de negocios de alimentos y bebidas.

Docencia en licenciatura. Unidades de aprendizaje: Compras y Almacenaje; Control, Compras y Almacenaje; Integración y Desarrollo del Talento Humano, Administración de ventas, Administración de la calidad, Comercio Exterior, Economía, Liderazgo.

2.- Experiencia profesional

Desarrolla las líneas de investigación sobre Comportamiento del Consumidor y Gestión en empresas de alimentos y bebidas.

Colaboración con gobierno estatal y municipal como responsable de los procesos de certificación de competencias laborales de trabajadores en empresas de alimentos y bebidas y enoturismo.

Colaboración al sector gastronómico a través de asesorías en gestión de negocios.

3.- Publicaciones arbitradas

Artículos:

- Méndez, S., Baylón, N., Ruiz, J., Ocón, E.y Reyes, A. (2017). *Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Volumen 12, número 2, 2017.p. 956-961

- Reyes, A. Moctezuma, A., Solís, M., Méndez, Arámburo, G. (2016). *Desarrollo Sustentable en las Empresas Vitivinícolas de la Antigua Ruta del Vino en Ensenada, Baja California*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Volumen 11, número 2, 2016.p. 485-493
- Reyes, A., Moctezuma, A., Solís, M., Méndez, S., Novela, R., Martínez, E. (2016). *Validation of an instrument of measurement of competitiveness of companies of wine route in Ensenada, Baja California*. Global Conference on Business and Finance Proceedings. Volumen 11, número 1, 2016.p. 1141-1150

Capítulo de libro:

- Reyes, A., Méndez, S. y Ocon, E. (2017). Perfil del empresario y su impacto en las empresa vitivinícolas en la antigua ruta del vino. In: S. Méndez, L. Velasco and S. Ruiz, ed., *Estudios sobre la industria vitivinícola en Baja California*, 1st ed. Mexicali, Baja California, pp.141 - 165

6.- Otros

Reconocimientos.

- Obtención del “Outstanding Research Award” en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Diagnóstico de los resultados históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Del 23-26 de Mayo 2017.
- Obtención del “Outstanding Research Award” en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Desarrollo Sustentable en las Empresas Vitivinícolas de la Antigua Ruta del Vino en Ensenada, Baja California. Del 24-27 de Mayo 2016.
- Obtención del reconocimiento: “Best in Sesion Award” en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Diagnóstico de los resultados históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Del 23 al 26 de Mayo 2017.

- Obtención del “Outstanding Research Award” en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Validación de un Instrumento de Medición de la Competitividad de las Empresas Vitivinícolas de la Antigua Ruta del Vino en Ensenada, Baja California. Del 4-7 de Enero 2016.

Congresos

- Presentación en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Diagnóstico de los resultados históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Del 23-26 de Mayo 2017.
- Presentación en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Desarrollo Sustentable en las Empresas Vitivinícolas de la Antigua Ruta del Vino en Ensenada, Baja California. Del 24-27 de Mayo 2016
- Presentación en “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” con el documento: Validation of an instrument of measurement of competitiveness of companies old wine wine route in Ensenada, Baja California. Del 4-7 de enero 2016.
- Participación como presidente de sesión en Economía, Legislación y Administración Pública del “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” del 23-26 de Mayo 2017 en San José Costa Rica.
- Participación como presidente de sesión en Economía y finanzas del “Global Conference on Business and Finance” organizado por: “The Institute for Business and Finance Research” del 24-27 de Mayo 2016 en San José Costa Rica.

Organización o participación en eventos académicos

- Impartición de la conferencia “Las Tecnologías de la Información en el área Financiera” impartida a los estudiantes de la especialidad de Integración Digital de Sistemas de Negocios. Organizado por el Centro de Enseñanza Técnica y Superior, CETYS. El 22 de agosto de 2014.
- Organización de la “XXV Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino” organizada por Universidad Autónoma de Baja California. Los días 19,20 y 21 de mayo de 2017. Ensenada, B.C. México.
- Organización de la “16ª Conferencia Internacional de la AMCDPE” organizada por La Asociación Mexicana de Centros para el Desarrollo de la Pequeña Empresa, A.C. los días 7,8 y 9 de octubre de 2015. Ensenada, B.C. México.
- Participación en Simposio: “La tutoría académica, retos y prospectiva”. Universidad Autónoma de Baja California y Universidad Nacional Autónoma de México. 31 de agosto de 2017.
- Participación en el 4to Coloquio de Posgrados ANFECA Zona 1 con la ponencia: “Impacto de los factores: Habilidad gerencial, Comercialización y Vinculación en la competitividad de la Industria Vitivinícola del Valle de Guadalupe en Ensenada, Baja California. El 30 de septiembre de 2016. Organizado por UABC y la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración.
- Participación como ponente en el 4to Coloquio Doctoral del Doctorado en Ciencias Administrativas el 28 de enero de 2016. UABC y FCAyS.
- Participación en el 3er Coloquio de Posgrados ANFECA Zona 1 con la ponencia: “Impacto de los factores: Habilidad gerencial, Capacidad de mercadeo y Vinculación en el nivel de competitividad del Sector Vitivinícola del Valle de Guadalupe en Ensenada, Baja California. El 18 de septiembre de 2015. Organizado por UABC y la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración.
- Participación como ponente en el 2do Coloquio Doctoral del Doctorado en Ciencias Administrativas el 28 de noviembre de 2014. UABC y FCAyS.

- Asistente al Coloquio Doctoral ACACIA dentro del XVII Congreso Internacional de investigación en Ciencias Administrativas, organizado por la Academia de Ciencias Administrativas, A.C. y la Universidad Autónoma de Baja California el 22 de abril de 2014.
- Asistencia y participación en: “Seminario de Investigación Multivariada de Ecuaciones Estructurales”. Universidad Autónoma de Baja California. Del 10 de diciembre al 12 de diciembre de 2014.
- Participación en el taller: “uso y manejo de sistemas de consulta sitio INEGI” 2 de mayo de 2014 organizado por la Universidad Autónoma de Baja California, departamento de Información Académica, Campus Ensenada.

Norma Angélica Baylón Cisneros

1.- Perfil académico

Actualmente candidato a grado en Doctorado en Educación por el Centro Universitario de Tijuana, Maestría en Competitividad Organizacional de Universidad del Noroeste y Universidad Europea de Madrid, Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas por Centro de Estudios Superiores del Estado de Sonora. Miembro del Consejo Técnico EGEL-GASTRONOMIA en CENEVAL

Docencia en licenciatura: Bases para el servicio, Mercadotecnia estratégica, Relaciones públicas y protocolo, Administración de Recursos Humanos.

2.- Experiencia profesional

Coordinación general de la Acreditación del Programa de Licenciatura en Gastronomía, de la UABC por Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística CONAET.

Coordinadora de la Modificación del Plan de Estudios de Licenciado en Gastronomía, de la UABC Ensenada, B.C. Plan de Estudios 2017-1.

Participación en la Modificación del Plan de Estudios de Licenciado en Gastronomía, de la UABC, con la elaboración de PUAS de Mercadotecnia y Promoción Gastronómica. Ens. B.C.

Evaluador del Plan y Programa de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía y Enología, diseñada bajo el enfoque en Competencias. Secretaria de Educación y Bienestar Social. Escuela de Enología y Gastronomía. Ensenada, B.C

3.- Tesis y trabajos terminales (dirección, codirección y sinodalias)

- El impacto del *burn out* en estudiantes en los proyectos de vinculación con valor en créditos de la Licenciatura en gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California.

4.- Publicaciones arbitradas (artículos, libros) en formato APA

Artículos:

- Méndez, S., Baylón, N., Ruiz, J., Ocón, E. y Reyes, A. (2017). Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Global

Conference on Business and Finance Proceedings. Volumen 12, número 2, 2017.p. 956-961

6.- Otros

Congresos:

- Baylon, N., Mendez, S., Ocon, E., Reyes, A., Ruiz, S. (2017). Diagnóstico de los Resultados Históricos del EGEL-CENEVAL 2013-2016 de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC-México. Costa Rica Global Conference on Business and Finance (GCBF) se realizó del 24-27 Mayo, 2017 (Ponencia).
- Baylon, N. Poster “Competitividad de la Industria restaurantera y su impacto en la economía.” 2º Foro de Investigación Docente y Estudiantil, Escuela de enología y Gastronomía. UABC. Ens., B.C

Certificación

Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal. 2017-2020. Otorga Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

NAB Alimentación Saludable

Rodrigo Alonso Villegas

1.- Perfil Académico

Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) en España. Maestría en Ciencia de los Alimentos en UCLM. Licenciatura en Química de Alimentos por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Profesor de Tiempo Completo Nivel B (nuevo PTC) en la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC). Candidato al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) 2018-2020.

Docencia en Licenciatura: Laboratorio de Alimentos I, Laboratorio de Química Analítica I, Química de Alimentos y Enología. Docencia en posgrado: Maestría y Doctorado del Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología, Innovación Biotecnológica y Ciencias de la Floricultura.

2.- Proyectos de Investigación:

- Responsable: Proyecto de la 3ra Convocatoria Interna Especial. Estudio y caracterización de los índices de madurez de la uva (*vitis vinifera* cv.) Nebbiolo cultivada en el Valle de Guadalupe. Recurso interno \$70,000.
- Colaborador: Proyecto Problemas Nacionales. Explotación de los derivados agrícolas como alternativa para erradicar la malnutrición por deficiencia proteica de la población infantil vulnerable. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (2015-2016).
- Colaborador: Proyecto de Estímulos a la Innovación (PEI) 2016. Desarrollo de un prototipo de puré de chile habanero fermentado en ambiente real empleando su flora microbiana. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (2016).
- Colaborador: Proyecto de Estímulos a la Innovación (PEI) 2016. Establecer el proceso de elaboración a nivel piloto de bebidas suplementadas con hesperidina y sabor natural regional para asegurar su calidad y una extensa vida de anaquel. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (2016).

Publicaciones arbitradas:

- Sánchez-Palomo, E., Alonso-Villegas, R., Delgado, J.A. y González Viñas, M.A. (2016). Influence of oak and chips treatment in Verdejo white wines from La Mancha region. *LWT Food Science and Technology*. 79, 111-118.
- Sánchez-Palomo, E., Alonso-Villegas, R. y González Viñas, M.A. (2015). Characterisation of free and glycosidically bound aroma compounds of La Mancha Verdejo white wines. *Food Chemistry*. 173, 1195-1202.

Capítulos de Libro:

- Alonso-Villegas, R., Figueroa-Hernández, C. y Fabela-Morón M.F. (2017). Encapsulación aplicada a la protección y viabilidad de probióticos en: *Avances en la seguridad y actividad biológica de sustancias bioactivas y probióticos (RED NANOBIOS)*. Editorial CIATEJ (e-book), 1ª edición, 203-235. ISBN: 978-607-97548-6-0.
- Figueroa-Hernández, C., Fabela-Morón, M.F., Alonso-Villegas, R. y Rodríguez-Buenfil, I. (2017). Los péptidos y proteínas con actividad biológica: generalidades, actividades y uso de la nanoencapsulación para aumentar su biodisponibilidad en: *Tecnologías de nano/microencapsulación de compuestos bioactivos (RED NANOBIOS)*. Editorial CIATEJ (e-book), 1ª edición, 222-249. ISBN: 978-607-97548-3-9.
- González-Viñas, M.A., Alonso-Villegas, R., Izquierdo-Cañas, P.M. y Sánchez-Palomo, E. (2017). Evaluación del impacto sensorial de vinos blancos jóvenes en Méjico y España utilizando el Perfil de Libre Elección en: *Análisis Sensorial de los Alimentos*. Editorial: AMV Ediciones, 1ª edición, 236-249. ISBN: 978-84-945558-4-8.

Otros:

- Alonso-Villegas, R., Sánchez-Palomo, E. y González-Viñas, M.A. (2010). Influencia del tratamiento con enzimas glicosidásicas y maceración pre-fermentativa en el aroma de los vinos verdejo de Castilla-La Mancha. VII Foro Mundial del Vino en Logroño, España. Memoria in extenso, DIALNET Libro electrónico, 7, 15-19. ISBN: 978-84-8125-336-8.

Guillermo Raúl Castillo Sánchez

1.- Perfil Académico

Doctorado en Ciencias en el Instituto de Ecología de la UNAM. Maestría en Ciencias Ambientales en el Instituto de Ecología de la UNAM. Biólogo por la Facultad de Ciencias de la UNAM. Durante 2016 hizo una estancia de investigación posdoctoral en la Escuela Nacional de Estudios Superiores. Campus Morelia de la UNAM. Actualmente es Profesor-Investigador Titular "A" de Tiempo Completo en la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California. Líder del Cuerpo Académico Enogastronomía y forma parte del SNI en la categoría I. Medalla Alfonso Caso al Mérito Universitario, Universidad Nacional Autónoma de México. 2017. Docencia en Licenciatura: Metodología, Estadística y Productos del Campo.

2.- Experiencia Profesional

Desarrolla la línea de investigación de impulso a la competitividad de los sectores enológicos y gastronómicos mediante investigación multidisciplinaria. Experiencia en el diseño e implementación de proyectos de innovación social.

3.- Proyectos de investigación

Titular: Resistencia y tolerancia en variedades de *Vitis vinífera* al ataque de *Planococcus ficus* en el Valle de Guadalupe, Baja California. Programa para el Desarrollo del Personal Docente. Secretaría de Educación Pública. 2017

Colaborador: Caracterización de la composición fenólica de uvas y vino de la variedad Cabernet Sauvignon (*Vitis vinífera*) cultivada en el Valle de Guadalupe, Baja California. Programa para el Desarrollo del Personal Docente. Secretaría de Educación Pública. 2017

Colaborador: Fomento de prácticas vitivinícolas sustentables mediante comunidades de aprendizaje en comunidades Kumiai de San José de la Zorra Baja California. Coordinación de Formación Profesional y Vinculación Universitaria, UABC. 2017

4.- Tesis y trabajos terminales

- Valeria Flores Enríquez. “Capacidad germinativa de especies de Podostemaceae en función de su procedencia y tiempo de almacenamiento”. Facultad de Ciencias, UNAM. 2015
- Torres González Daniel. “Estudio comparativo de los caracteres defensivos de tres especies del género *Cnidosculus* (Euforbiaceae)”. Facultad de Ciencias, UNAM. 2013
- Diana Vázquez Ana Laura. “Análisis de la ecofisiología de podostemáceas”. Facultad de Ciencias, UNAM. 2012

5.- Publicaciones arbitradas

- Cisneros A., Castillo G., Bello-Bedoy R., Chávez-Pesqueira M., Núñez-Farfán J. (2017). Light limitation reduces tolerance to leaf damage in *Datura stramonium*. *Evolutionary Ecology Research*. 18: 351-362.
- Castillo G., Flores-Enríquez V., Márquez-Guzmán J., Núñez-Farfán J., Oyama K., Collazo-Ortega M. (2017). Coping with stressful environments: An experimental study of seed germination and seedling survival of Mexican riverweeds under natural conditions. *Aquatic Botany*. 138:24-48
- Miranda-Pérez A., Castillo G., Hernández-Cumplido J., Valverde P.L., Borbolla M., Cruz L. L., Tapia-López R., Fornoni J., Flores-Ortiz, C.M. & Núñez-Farfán J. (2016). Natural selection drives chemical resistance of *Datura stramonium*. *PeerJ*: e1898.
- Valverde P.L., Arroyo J., Núñez-Farfán J., Castillo G., Calahorra A., Pérez-Barrales R. & Tapia-López R. (2015). Natural selection on plant resistance to herbivores in the native and introduced range. *AoB Plants*. 7: 1-13.
- Castillo G., Valverde P.L., Cruz L.L., Hernández-Cumplido J., Andraca-Gómez G., Fornoni J., Sandoval-Castellanos E., Olmedo-Vicente E., Flores-Ortiz C.M., Núñez-Farfán J. (2015). Adaptive divergence in resistance to herbivores in *Datura stramonium*. *PeerJ* 3:e1411.
- Castillo G., Cruz L.L., Tapia-López R., Olmedo-Vicente E., Carmona D., Anaya-Lang A.L., Fornoni J., Andraca-Gómez G., Valverde P.L. &

Núñez-Farfán, J. (2014). Selection mosaic exerted by specialist and generalist herbivores on chemical and physical defense of *Datura stramonium*. *PloS One* 9: e102478.

- Chávez-Pesqueira M., Suárez-Montes P., Castillo G., & Núñez-Farfán J. (2014). Habitat fragmentation threatens wild populations of *Carica papaya* (Caricaceae) in a lowland rainforest. *American Journal of Botany* 101(7): 1092-1101.
- Castillo G., Hernández-Cumplido J., Cruz-Rodríguez L., Valverde, P.L., Fornoni J., Flores-Ortiz C.M., Oyama K., & Núñez-Farfán J. (2013). Geographic association and temporal variation of defensive traits and leaf damage of *Datura stramonium*. *Ecological Research* 28:663-672.
- Castillo G., Márquez-Guzmán J. & Collazo-Ortega M. (2013). Seed germination and early development in seedlings of *Noveloa coulteriana* (Podostemaceae). *Aquatic Botany* 109:25-30.
- Rosas U., Zhou R., Castillo G. & Collazo-Ortega M. (2012). Developmental Reaction Norms for water stressed seedlings of succulent cacti. *Plos One* 7(13): e33936

6.- Otros

Congresos y conferencias

- Adaptándose a ambientes extremos: Establecimiento de plantas acuáticas en rápidos.
XVII Congreso de la Sociedad Mexicana de Botánica. 2016
- Estudios de ecología evolutiva entre plantas y herbívoros. Conferencia.
V Congreso de la Sociedad Científica Mexicana de Ecología. 2015
- El Mosaico geográfico de la defensa en contra de herbívoros del toloache ¿Mito o realidad? Conferencia. V Congreso de la Sociedad Científica Mexicana de Ecología. 2015
- La herbivoría moldea la diferenciación poblacional en caracteres de resistencia en *Datura stramonium*. 2013 Conferencia. IV Congreso de la Sociedad Científica Mexicana de Ecología.

- Asociación geográfica entre caracteres defensivos y el daño foliar en *Datura stramonium*. Conferencia. III Congreso de la Sociedad Científica Mexicana de Ecología. 2011
- Variación geográfica en caracteres defensivos de *Datura stramonium*. Póster. X Congreso Latinoamericano de Botánica. 2010
- Estudio ecofisiológico de la germinación y crecimiento juvenil de una Podostemácea. Póster. X Congreso Latinoamericano de Botánica.
- Germinación y desarrollo temprano de *Oseya coulteriana*. Póster. XVII Congreso de la Sociedad Mexicana de Botánica. 2007

Cursos y talleres

- "Taller de Selección Natural". Universidad Nacional Autónoma de México. 2017
- "Metodología de la investigación". "Estadística". Universidad Autónoma de Baja California. 2017
- "Sustainable Global Technologies - Aalto Lab México Project" School of Engineering. Aalto University. Taller "Adaptación y Selección Natural" . Facultad de Ciencias, UNAM. 2016
- Curso de campo "Ecología y conservación del bosque tropical seco" Posgrado de Ciencias Biológicas, UNAM. 2013

Liliana del Rocío Castro López

1.- Perfil académico

Doctora en Ciencia de los Alimentos con énfasis en compuestos fenólicos de uva de vinificación, Maestría en Biotecnología con especialidad en Biología molecular y Bioquímica y Licenciada en Biología por la Universidad de las Américas, Puebla.

Estancia de investigación en la Universidad de Murcia, España con apoyo beca mixta CONACYT (2013) en el laboratorio de Enología. Premio beca tesis doctoral del Estado de Puebla CONCYTEP (2016)

Estancia de investigación en la Universidad de Murcia, España con apoyo de beca mixta CONACYT (2010).

Profesora investigadora de tiempo completo nivel "A" en la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC.

Investigadora nacional (candidata) del Sistema Nacional de Investigadores (2018-2020). Beneficiada como nuevo PTC de PRODEP en la convocatoria 2017.

2.- Experiencia profesional

Docencia en licenciatura: Química de alimentos, Manejo higiénico de los alimentos, Metodología de la Investigación.

Miembro del grupo interdisciplinario U-Vitis para el desarrollo de la industria vitivinícola estatal y nacional (2017).

Responsable del proyecto de servicio social (convocatoria 2017): Fomento de prácticas enológicas y vitivinícolas sustentables en la comunidad nativa Kumiai de san José de la Zorra a través de comunidades de aprendizaje.

3.- Proyectos de investigación

- Caracterización de la composición fenólica de uva y vino de la variedad Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) de los cultivada en el Valle de Guadalupe. (PRODEP)

4.- Publicaciones Arbitradas

- Del Rocío Castro-López, L., Gómez-Plaza, E., Ortega-Regules, A., Lozada, D., & Bautista-Ortín, A. B. (2016). Role of cell wall deconstructing enzymes in the proanthocyanidin–cell wall adsorption–desorption phenomena. *Food chemistry*, 196, 526-532.
- Bautista-Ortín, A. B., Ben Abdallah, R., Castro-López, L. D. R., Jiménez-Martínez, M. D., & Gómez-Plaza, E. (2016). Technological implications of modifying the extent of cell wall-proanthocyanidin interactions using enzymes. *International journal of molecular sciences*, 17(1), 123.
- Castro-López, L. R., Ortega-Regules, A. E., & Lozada-Ramírez, J. D. Modificaciones enzimáticas de compuestos fenólicos.

6.- Otros

Congresos nacionales e internacionales

- International Conference on Food and Biotechnology (ICFB) 2014, Georgia, Tbilisi.
- Macrowine, Interactions of proanthocyanidin- cell Wall Interactions. Role of maceration enzymes. South África. 2014.
- Congreso Internacional de Inocuidad alimentaria. Puebla, Puebla, 2015.
- Ponencia de cartel Identificación de antocianinas de maíz azul por HPLC-MS". II Congreso Mujeres Investigadoras del SNI. Guadalajara, 2015.
- Ponencia de cartel en el XVI Simposio Binacional de Botánica de Baja California y Áreas Adyacentes, diciembre, 2017.

Certificaciones

- Certificado en competencia Laboral en el Estándar de Competencia: Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal. Secretaría de Educación Pública. Septiembre, 2017.

Cynthia De Lira García

1.- Perfil académico

Maestría y Doctorado en Ciencias de la Salud por la Facultad de Medicina y Psicología de Universidad Autónoma de Baja California. Licenciatura en Nutrición por la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Autónoma de Querétaro.

Profesor de tiempo completo asociado nivel C en la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I y Perfil deseable PRODEP. Reconocimiento del programa de Reconocimiento al Desempeño del Personal Académico de 2012 a la fecha.

Docencia en licenciatura desde el 2008. Unidades de aprendizaje: Nutrición, Manejo de cocinas saludables, nutrición comunitaria y metodología de la investigación.

2.- Experiencia profesional

Desarrolla actividades de investigación en la Universidad Autónoma de Baja California encaminadas al fortalecimiento de los hábitos de alimentación saludable de la población infantil, así como Talleres de Orientación Alimentaria y Gastronómica en jardín de niños, primaria y grupos vulnerables.

3.- Proyectos de investigación

- Responsable del Programa de Servicio Social Integrador “Talleres de orientación alimentaria y gastronómica en zonas de media y alta marginación en el municipio de Ensenada, B.C”. Periodo: marzo a noviembre 2011. Monto: \$300,000.
- Responsable del Programa de Servicio Social “Talleres de Orientación Alimentaria y Gastronómica en Primarias de Ensenada, B.C”. 2013. Monto \$100,000.
- Co-responsable del Programa de Servicio Social “Comunicación participativa para la salud integral comunitaria”. 2015-2.
- Co-responsable del Programa de Servicio Social “Promoción de la gastronomía saludable a través de la ciencia enfocado a población escolar de Ensenada BC”. 2016

- Colaboradora del Programa de Servicio Social. “Promoción de alimentación saludable a través de huertos urbanos”. 2017-2. Monto \$84,710.
- Colaboradora del Proyecto “Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: gastronomía, nutrición y salud”. 2017-2018. Convocatoria 2017 de PRODEP. Monto \$300,000.
- Asociado del proyecto “Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con su habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de ensenada baja california”. 20a. Convocatoria Interna de Apoyo a Proyectos de Investigación. Con un Monto de \$79,687.50

4.- Tesis y trabajos terminales

Dirección de trabajos terminales

- Francisco Javier Salgado Escobar. Memoria de servicio social. Manual de porciones de alimentos para personas diabéticas. Dirigida por DRA. Cynthia De Lira García. 2013.
- Andrea Doria Valencia Nino De Rivera. Tesis propiedades organolépticas y nutrimentales en churritos tradicionales a base de maíz adicionados con polvo de nopal. 2017.
- Noé Arturo García León. Memoria de servicio social Representación de platillos para del Manual Recetas Básicas para la Escuela y el Hogar de la Secretaría de Educación Pública: niños de preescolar. En proceso.

Asesoría y co-dirección de trabajos terminales

- Evelin Mejía Núñez. Memoria de servicio social “talleres de orientación alimentaria y gastronómica en zonas de media y alta marginación”. Dirigida por MESC Carolina Mata Miranda. 2012
- Vianney Carrillo Marchena. Memoria de Servicio Social. Manejo Higiénico de los alimentos colonia popular 1989. Dirigida por Dra. Karla Oyuky Juarez Moreno. 2012.

- Jorge Armando Salcedo Cueva. Memoria Fotográfica, de Talleres de Orientación Alimentaria y Gastronómica de Media y Alta Marginación Ensenada, Baja California. Dirigida por MESC. Carolina Mata Miranda. 2012
- Argelis Lucero Correa. Memoria de servicio social. Manual de manejo higiénico de los alimentos. Dirigida por Dra. Karla Oyuky Juarez Moreno. 2013.
- Angélica Montserrat Ceceña y Tania Jazmín Pinto López. Tesis Evaluación de la Dieta de amas de casa en población marginada de metropolitana de Colima. 2016

5.- Publicaciones arbitradas

Artículos en revistas arbitradas

- Rodríguez ME, De Lira C, Hernández H, Palacios A, Rojas I, Reynoso R, Quintero L, Cornejo A, Del Real A, Zepeda TA, Muñoz C. Physicochemical and nutrimental characterization of nopal pads(*Oppuntia streptacanta* Lemaire) and dry vacuum nopal powders as a function of the maturation. *Plants Food for Human Nutrition*, 63(3) (2007) 107-112.
- De Lira-García C, Souto-Gallardo M, Bacardí-Gascón M y Jiménez-Cruz A. Revisión de la Efectividad de los Ingredientes de Productos Alternativos para la Pérdida de Peso. *Revista de Salud Pública* 10 (5): 818-830, 2008.
- Karla Ramírez-Ley, Cynthia De Lira-García, María de las Cruces Souto-Gallardo, María Fernanda Tejeda-López, Lidia Magdalena Castañeda-González, Montserrat Bacardí-Gascón, Arturo Jiménez-Cruz. Food-related advertising geared toward Mexican children. *Journal of Public Health*: (2009) 1–6.
- López Barrón G, Bacardí Gascón M, De Lira García C y Jiménez Cruz A. La eficacia a largo plazo de los reemplazos dietéticos en la pérdida de peso: revisión sistemática. *Nutr Hosp*. 2011;26(6):1260-1265.

- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A. Preferences of healthy and unhealthy foods among 3 to 4 year old children in Mexico. Asia Pac J Clin Nutr. 2012;21(1):57-63.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M y Jiménez-Cruz A. Efecto del consumo de nueces, semillas y aceites sobre marcadores bioquímicos y el peso corporal; revisión sistemática. Nutr Hosp. 2012;27(4):964-970.

Capítulo de libro

- Souto-Gallardo MC, De Lira-García C, Bacardí Gascón M y Jiménez Cruz A.: PRODUCTOS ALTERNATIVOS PARA LA PÉRDIDA DE PESO. Revisión sistemática. En: Tratamiento de la Obesidad: Revisiones Sistemáticas. Jiménez-Cruz y Bacardi Gascon Editores. UABC/Clave Editorial. Oct 2011. pp 131-145. ISBN:978-607-034-5

6.- Otros

- De Lira García C, Ramírez Torres AF, Luna Andrade AA, Vélez Araiza CV. Concurso de refrigerios saludables para promoción de hábitos de alimentación saludables en primarias de Ensenada, B.C. Congreso Innovación en nutrición cambio de conducta y calidad de vida. Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A.C. 2017.
- De Lira García C, Mata Miranda C, García Walter G, Luna Andrade AA, Vélez Araiza CV. Prácticas y preferencias alimentarias en un comedor de primaria de tiempo completo. Congreso Internacional de Nutrición y Ciencias de la Conducta. 2017.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2015). Do Mexican Parents Preferences of Food have any effect on their weight status?. Congreso Europeo de Obesidad.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A.(2014). Preferences of healthy and less healthy foods in school children in Mexico: longitudinal study. III World Congress of Public Health Nutrition.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2013). Do Mexican children likely to preferred energy dense foods? Obesity week.

- Mata Miranda C y De Lira-García C. (2012). Talleres de orientación alimentaria y gastronómica en zonas de media y alta marginación, Ensenada Baja California Asociación Mexicana de Medicos y Nutriologos.
- Cynthia De Lira García. (2011). Talleres de Orientación Alimentaria y gastronómica en zonas de media y alta marginación, Ensenada Baja California 4º Coloquio Estatal de Experiencias de la Convocatoria de Apoyo a Programas de Servicio Social. Mexicali, B.C.
- Cynthia De Lira García. 2008. Distribución y densidad de cristales de oxalate de calico presente en el nopal OSL (opuntia Streptacantha Lemaire), en función de sue tapa de desarrollo. Coloquio de investigación Universidad Autónoma de Querétaro.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2011). Effectiveness of long-term consumption of nuts, seeds and seeds oil on glucose and lipid levels in people with type 2 diabetes: Systematic Review. 29th Annual Scientific Meeting.
- Lopez-Barron G, De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2011). Long-term effectiveness of meal replacement in weigth loss: Systematic Review. 29th Annual Scientific Meeting.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2011). Preferences of healthy and unhealthy foods in preschool and school children in Mexico. 18th European Congress on Obesity. Estambul, Turquía.
- De Lira-García C, Bacardí-Gascón M, Jimenez-Cruz A. (2010). Preferences of healthy and unhealthy foods among 3 to 4 year old children in Mexico. 28th Annual Scientific Meeting.

Organización de eventos académicos

- Segundo Foro de la Academia de Ciencias Administrativas UABC. 2015
- Coloquio del vino, cultura, ciencia y economía. Sustentabilidad en la industria vitivinícola. 2015
- Jornada de la semana de la gastronomía en la Escuela de Enología y Gastronomía 2013.

- 1er Foro de investigación estudiantil y docente de la Escuela de Enología y Gastronomía. 2014
- 2º Foro de investigación estudiantil y docente de la Escuela de Enología y Gastronomía. 2014
- Coloquio del vino, cultura, ciencia y economía. Sustentabilidad en la industria vitivinícola. 2014
- 2º Congreso Nacional de Nixtamalización y 1º Congreso Internacional de Nixtamalización del maíz a la tortilla. 2006

Certificación

Impartición de cursos de formación del capital humano de manera grupal. 2017-2020. Otorga Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

María de las Cruces Souto Gallardo

1.- Perfil académico

Doctora en Ciencias de la Salud con énfasis en Nutrición por la Universidad Autónoma de Baja California. Maestra en Ciencias de la Salud con énfasis en Nutrición por la Universidad Autónoma de Baja California. Médico cirujano por la Universidad Nacional Autónoma de México.

Profesora de tiempo completo en la Escuela de Enología y Gastronomía de la UABC desde Febrero de 2017 a la fecha. Profesora de asignatura en la Escuela de Ciencias de la Salud de la UABC (Ensenada) desde 2008. Beneficiada como Nuevo PTC de PRODEP en la convocatoria del 2017.

Docencia en licenciatura desde 2008. Unidades de aprendizaje: Primeros auxilios y prevención de riesgos, Bioquímica de los alimentos, Manejo higiénico de los alimentos, Nutrición básica y aplicada, Nutrición, Terminología de la salud, Introducción a la práctica clínica, Nutrición básica, Nutrición y Metabolismo, Propedéutica médica III, Propedéutica médica I.

2.- Experiencia profesional

Responsable del Programa de Servicio Social Orientación Alimentaria a Comunidades de media y alta marginación dentro del cual se desarrolló el Proyecto "Promoción de Alimentación Saludable por medio de Huertos Urbanos" el cual fue beneficiado con recursos en la convocatoria de Servicio Social 2017. Este proyecto se realizó en Escuelas Primarias Rurales en la zona de El Sauzal, así como con el grupo de adultos mayores "Diamante" de la zona de El Sauzal, del programa de "Adultos en Plenitud" del DIF.

Estancia profesional en la Casa Hogar del Anciano de Ensenada en el ciclo escolar 2017-2, 2018-1.

3.- Proyectos de investigación

- Responsable del Proyecto de Servicio Social "Promoción de Alimentación Saludable por medio de Huertos Urbanos". 2017-2. Monto \$84,710.
- Responsable del Proyecto "Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: gastronomía, nutrición y salud". 2017-2018. Convocatoria 2017 de NPTC de PRODEP. Monto \$3000,000

- Asociado del proyecto "Efectividad de talleres de orientación gastronómica saludable en relación con su habilidades culinarias y alimentarias con la calidad de la dieta, estado de nutricional y calidad de vida en adultos mayores de ensenada baja california". 20a. Convocatoria Interna de Apoyo a Proyectos de Investigación. Con un Monto de \$79,687.50

4.- Tesis y trabajos terminales

- Lectora y sinodal de Tesis de Licenciatura UABC, Escuela de Enología y Gastronomía: "Propiedades organolépticas y nutrimentales de churritos tradicionales a base de maíz y amaranto adicionados con sólidos granulares de nopal" por Andrea Dora Valencia Niño de Rivera.
- Lectora y sinodal de Tesis de Maestría UABC, Facultad de Medicina y Psicología: "Efecto de la exposición a anuncios televisivos de alimentos sobre el consumo por madres y niños" por Glenda Díaz Ramírez.
- En proceso: Noe Arturo García León. Memoria de Servicio Social. "Representación de platillos del Manual Recetas Básicas para la Escuela y el Hogar de la Secretaría de Educación Pública: niños de preescolar".

5.- Publicaciones arbitradas

Artículos:

- Díaz-Ramírez G, Jiménez-Cruz A, Souto-Gallardo MC. Effect of the exposure of TV food advertisements on the consumption of foods by mothers and children. *J Pediatr Gastroenterol Nutr* 2013; 56:86-88.
- Souto-Gallardo MC, Jiménez-Cruz A, Bacardí-Gascón M. Parents' perception of weight status of Mexican preschool children using different tools. *Arch Latinoam Nutr* 2011; 61(4):382-388.
- Díaz-Ramírez G, Souto-Gallardo M, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A. Efecto de la publicidad de alimentos en la televisión sobre la preferencia y el consumo de alimentos. Revisión sistemática. *Nutr Hosp* 2011;26(6):1339-1344.
- Souto-Gallardo M, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A. Effect of weight loss on metabolic control in people with type 2 diabetes mellitus: systematic review. *Nutr Hosp* 2011;26(6):1331-1338.

- Ramírez-Ley K, De Lira-García C, Souto-Gallardo M, Tejeda-López MF, Castañeda-González LM, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A. Food-related advertising geared toward Mexican children. *J Public Health* 2009; 31(3): 383-8.
- De Lira-García C, Souto-Gallardo M, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A. Revisión de la Efectividad de los Ingredientes de Productos Alternativos para la Pérdida de Peso. *Rev. Salud Pública* 2008; 10(5): 818-830.

Capítulos de libro:

- Souto-Gallardo MC, De Lira-García C, Bacardí-Gascón M y Jiménez-Cruz A (2011). Productos alternativos para la pérdida de peso. Revisión sistemática. En: Jiménez-Cruz y Bacardí-Gascón. Tratamiento de la Obesidad: Revisiones Sistemáticas. UABC. México. ISBN: 978-607-034-5.

6.- Otros

Presentación de trabajos en congreso

- Souto-Gallardo MC, Jiménez-Cruz A, Pineda-García G, Bacardí-Gascón M. Efecto de las prácticas alimentarias sobre el peso corporal de niños en edad preescolar después de 12 meses de seguimiento. Congreso Internacional de Nutrición y Ciencias de la Conducta. NUTRICON 2017. Tijuana, México. (Ponencia)
- Díaz-Ramírez G, Bacardí-Gascón M, Souto-Gallardo M.D, Jimenez-Cruz A. TV Food Advertisements Address To Younger Than 5y Old Children's Mothers in Mexico and the Consumption of Foods By Mothers and Children. 30th Annual Scientific Meeting. Obesity 2012. San Antonio, Texas. 20 a 24 septiembre 2012. (Poster)
- Díaz-Ramírez G, Bacardí-Gascón M, Souto-Gallardo M, Jiménez-Cruz A. Effect of television advertisings in the food preferences of adults and children. A Systematic Review. Annual Obesity Meeting. Orlando, EEUU. 31 sept a 5 de octubre 2011. (Poster)

- Souto-Gallardo M, Jiménez-Cruz A, Bacardí-Gascón, M. Effects of weight loss on metabolic control in people with type 2 diabetes mellitus. 18th European Congress on Obesity. ECO 2011. Estambul, Turquía. 25 a 38 de Mayo 2011. (Poster)
- Díaz-Ramírez G, Bacardí-Gascón M, , Souto-Gallardo MC, Jiménez-Cruz A. Association of food-related TV advertisements with the consumption of high energy food by Mexican women. 18th European Congress on Obesity. ECO 2011. Estambul, Turquía. 25 a 38 de Mayo 2011. (Poster)

Certificación

Impartición de cursos de formación del capital humano de manera grupal. 2018-2021. Otorga Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

ANEXO 8

EVALUACIÓN EXTERNA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería
Institute of Basic Sciences and Engineering
Área Académica de Química
Chemistry Department

Mineral de la Reforma, Hgo., a 07 de mayo de 2018

Asunto: Evaluación Externa del Programa de Maestría en Gastronomía.

M.C.O. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS

Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

PRESENTE.-

Por medio del presente agradezco la invitación a participar como evaluador externo del programa de Maestría en Gastronomía. Así mismo, aprovecho para enviar en anexo las observaciones y evaluación de la propuesta en archivo de Word para su consideración.

1.- En el apartado 1.2 ámbito local es necesario explicar a más detalle porque sería una limitante para los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UABC, el que solo exista una maestría relacionada con la disciplina en la región.

2.- En el apartado 10 Recursos financieros para la operación del programa. Se requiere analizar la información del texto "Adicionalmente, el programa tendrá el apoyo de la institución, para cubrir ciertos conceptos destinados al pago de horas destinadas a impartir clases a nivel posgrado, por parte de los docentes de tiempo completo". Considerando que el apartado se refiere al sustento del programa.

3.- Se requiere una revisión exhaustiva del documento, ya que contiene errores tipográficos.

4.- En lo general, considero que el programa es pertinente con las necesidades de la disciplina.

Sin más por el momento quedo atento.

Atentamente
"Amor, Orden y Progreso"

Dr. Carlos Alberto Gómez Aldapa
Profesor Investigador
Nivel II SNI
cgomez@uaeh.edu.mx



Ciudad del Conocimiento
Carretera Pachuca - Tulancingo km. 4.5
Colonia Carboneras
Mineral de la Reforma, Hidalgo, México, C.P. 42184
Tel. +52 771 7172000 exts. 2200 y 2201, Fax 6502
aaq_icbi@uaeh.edu.mx

www.uaeh.edu.mx



Cuautitlán Izcalli, edo. De México, a 7 de mayo de 2018

M.C.O. NORMA ANGÉLICA BAYLÓN CISNEROS
D I R E C T O R A

Asunto: Revisión del programa

Por medio de la presente, le informo que ha sido un gusto revisar el programa de Maestría en Gastronomía. Quiero extenuar una felicitación por la iniciativa de tan esperado desarrollo y a todos los académicos participantes por el bien logrado programa. Esperando que tengan mucho éxito en este proyecto, y consideren que el trabajo es arduo para ser parte del Programa Nacional de los Posgrados de Calidad (PNPC). Describo algunas recomendaciones:

- Las líneas de investigación me han parecido muy acertadas y muy adecuadas a las necesidades de Baja California y al país.
- Muy oportuna toda la justificación que han presentado para esta maestría y además presenta un perfil único, lo que la hace muy atrayente.
- En el punto 2.3 hablan del desarrollo de competencias, por lo que me deja ver que han pensado que los programas de las asignaturas tendrán esa filosofía psicopedagógica. Sin embargo, mencionan cartas descriptivas, lo que me parece contradictorio. Porque estas son programas muy antiguos, repetitivos y obsoletos. Posteriormente, retoman el uso de TIC's lo que vuelve a darme idea que ustedes están pensando utilizar el sistema de competencias, esto es de lo más actualizado y lo que solicitan los sistemas de acreditación de programas, por lo que recomendaría que en la redacción tengan cuidado y homologuen esos criterios.
- Por otro lado también deberán incluirse en el perfil del egresado, que es un profesionista con manejo de equipo de evaluación de textura de alimentos procesados, almacenamiento y conservación.
- Me ha gustado la invitación y cuenten con los espacios para estancias de investigación en los laboratorios experimentales multidisciplinarios de la Facultad de estudios Superiores Cuautitlán (UNAM) para las áreas de desarrollo de botanas con alta calidad nutricional y el uso polisacáridos (hidrocoloides, xiloglucanos, almidones y mucílagos) como alternativas naturales para lograr propiedades funcionales en Alimentos.

- La Doctora María de Los Ángeles Cornejo Villegas (UNAM), es otra participante que podría apoyar en la evaluación de la textura en el desarrollo de nuevos productos.
- Por otro lado en la parte de otros cursos o como asignatura deberían incluir la escritura de artículo científico. Con los resultados de los proyectos que desarrollan los estudiantes en la maestría deberán tener elementos para una publicación. Así mismo la participación en congresos, dado que están pensando en una internacionalización deberán darse a conocer sus investigaciones en artículos de divulgación, en artículos extensos en congresos y en artículos indexados y arbitrados. Esto es algo que a los estudiantes les cuesta trabajo realizar, pero esas investigaciones deben salir del recinto universitario y darse a conocer internacionalmente. Así, al posgrado lo fortalece y lo pone en alto nivel de excelencia. Lo mismo que la eficiencia terminal en la titulación lo que aumentará las becas de CONACYT para los estudiantes y el apoyo financiero.
- Es importante que pongan algunas propuestas externas para obtener recursos financieros, que podrían ser por darle servicio a las industrias o por resolver problemas industriales. Adicionalmente, generará el vínculo industria-universidad y se obtendrán capitales para el apoyo al posgrado.
- Posteriormente, podrías pensar en un congreso internacional de Gastronomía, Nutrición y Alimentación.

A T E N T A M E N T E

“POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU”



Dra Elsa Gutiérrez Cortez.

**DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTILÁN
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**