



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT**  
**UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA**  
**COORDINACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE GASTRONOMÍA**



**Oficio No. UATyG/CPAG/014-24**  
Tepic, Nayarit; 09 de diciembre del 2024

**DRA. MARÍA CELINA AGRÁZ LÓPEZ**  
**DIRECTORA DE LA UNIDAD ACADÉMICA DE**  
**TURISMO Y GASTRONOMÍA**  
**PRESENTE**

**INFORME DE ACTIVIDADES DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

En el presente informe, se detallan las actividades realizadas durante el periodo Agosto-Diciembre de 2024 del programa de la Licenciatura en Gastronomía. El propósito de este informe es ofrecer una visión general sobre los avances en la formación de nuestros estudiantes, las actividades académicas realizadas, así como los proyectos especiales y los logros alcanzados.

**Actividades Académicas:**

Durante el periodo mencionado, se realizaron diversas actividades académicas tanto dentro como fuera del aula, con el objetivo de fortalecer los conocimientos y habilidades de los estudiantes en el campo de la gastronomía:

1. Clases teóricas y prácticas: Se impartieron clases teóricas y prácticas en el programa de la licenciatura en Gastronomía.
2. Talleres: Se organizaron talleres especializados en Marketing a la carta, Cocina de mar, Cocina de humo, Repostería y vinos.
3. Visitas a empresas del sector: Los estudiantes participaron en visitas a diferentes empresas de alimentos y bebidas; así como la visita del complejo hotelero Vidanta en Nuevo Vallarta, además de la visita a la Ruta del vino y queso en los Estados de Querétaro y Guanajuato.
4. Evaluaciones y proyectos finales: Se realizaron evaluaciones tanto teóricas como prácticas, además de proyectos finales que involucraron la creación de Eventos gastronómicos.
5. Congreso del área: Se organizaron dos talleres (Panadería ritualista y Enología y maridaje) donde participaron estudiantes de las diferentes licenciaturas que conforman el área.

**Actividades Extracurriculares:**

Con el fin de complementar la formación académica, se llevaron a cabo varias actividades extracurriculares:

1. Concursos y competencias gastronómicas: Los estudiantes participaron en el concurso "Nayarit está en su punto" organizado por la Academia Nayarita de Gastronomía A.C.



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT**  
**UNIDAD ACADÉMICA DE TURISMO Y GASTRONOMÍA**  
**COORDINACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE GASTRONOMÍA**



2. Eventos gastronómicos internos: Se organizó un evento de cocina en vivo dentro de la institución, en el que los estudiantes presentaron platos de cocina creativa y de rescate.
3. Día del chef: Se conmemoró el Día Internacional del Chef con cuatro talleres gastronómicos, así como un Encuentro de egresados y la Conferencia magistral impartida por la chef Betty Vázquez.
4. Colaboraciones con chefs invitados: Se contó con la visita de Chefs renombrados, quienes realizaron conferencias y demostraciones en vivo sobre tendencias culinarias y técnicas innovadoras.
5. Prácticas profesionales: Los estudiantes realizaron prácticas en reconocidos restaurantes y empresas del sector, lo cual permitió aplicar los conocimientos adquiridos y desarrollarse en un ambiente profesional.
6. Día del Turismo: Se tuvo participación en el evento del Día mundial del turismo "Turismo y Paz" así como en las conferencias celebradas en la SECTUR.
7. Eventos: Se participaron en algunos eventos ofreciendo bocadillos y coffebreaks a diferentes instancias universitarias.

**Logros y Reconocimientos:**

1. Se obtuvo el Primer Lugar en Cocina de Rescate y en Cocina Creativa en el concurso "Nayarit está en su punto"
2. Los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía recibieron una mención honorífica por su desempeño en la 2da Expo Tejuino Nayarit 2024, en el Concurso "Nayarit está en su punto", Clase demo en Arte en Dulce, así como en la secretaria de Turismo por la participación en las actividades del Día Mundial del Turismo 2024.

**Conclusiones:**

El desarrollo de la Licenciatura en Gastronomía ha mostrado avances significativos durante este periodo. Las actividades académicas y extracurriculares han fortalecido la formación integral de nuestros estudiantes, preparándolos para afrontar los retos del sector gastronómico con creatividad, profesionalismo y compromiso.

Recomendamos continuar impulsando la colaboración con la industria y ampliar las oportunidades de participación en eventos gastronómicos para mantener el dinamismo y el enfoque práctico de la carrera.

**A T E N T A M E N T E**  
**"POR LO NUESTRO A LO UNIVERSAL"**

**L.G. ALDO MICHAELLE JAUREGUI GUTIÉRREZ**  
**COORDINADOR DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA**