



Oficio No. UATyG/CPAG/012-25
Tepic, Nayarit; 09 de junio del 2025

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 del 2024 a junio del 2025** 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. Talleres: Se organizaron talleres especializados en Gastronomía
2. Capacitación y seminario de proyectos integradores.
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. En el semestre Enero-junio se visitó la expo café gourmet Guadalajara 2025.
Se realizaron viajes prácticos al norte del Estado de Nayarit, como parte de la investigación de campo para el proyecto integrador "Pueblos mágicos"
4. Evaluaciones y proyectos finales: Se realizaron evaluaciones tanto teóricas como prácticas, además de proyectos finales que involucraron la creación de Eventos gastronómicos.

Actividades Extracurriculares:

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

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



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



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.
8. Se realizó la expo café, siendo anfitriones de talleres para catar el café.
9. Participamos en la promoción del programa de Gastronomía en diferentes eventos (INJUVE y UNIFEST 2025)
10. Se participo en el Festival del Maridaje (2da edición, 2025).

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.
3. Estudiantes y chefs del programa de gastronomía participaron en los eventos de "Vayami tostadería". Presentando diferentes propuestas gastronómicas. (febrero y marzo de 2025).

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.

ATENTAMENTE
"POR LO NUESTRO A LO UNIVERSAL"

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