Tepic, Nayarit; 18 de junio del 2026

INFORME DE ACTIVIDADES DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

En el presente informe, se detallan las actividades realizadas durante el periodo **junio del 2025 a junio del 2026** 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. Proyectos integradores.

Periodo Agosto-Diciembre 2025:
Ciclo I - Show Cooking
Ciclo II - Panadería Básica
Ciclo III - Feria del Pueblo
Ciclo IV - Cine y Vino
Ciclo V - Repostería
Ciclo VII - Comida Internacional
Ciclo IX - Cocina Oriental

Periodo Enero-Junio 2026:
Ciclo I - Show cooking de salsas madre en la gastronomía
Ciclo II - Festival de panadería interactiva
Ciclo III - Realzando la cultura de la cocina mexicana se realiza la temática de Fonda mexicana.
Ciclo IV - Festival de parrilla y vino.
Ciclo V - Creación de repostería
Ciclo VI - Creación de un bar con temática de Nayarit y cocina mexicana zona sur.
Ciclo VII - Desayuno Internacional
Ciclo VIII - Evento gastronómico de autor

3. Visitas a empresas del sector: Los estudiantes participaron en visitas a diferentes empresas de alimentos y bebidas; así como la Visita académica al Hotel Secrets & Dreams en Punta de Mita, 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.

Actividades Extracurriculares:

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

5. 5to Encuentro de Vivencias Gastronómicas.

En el marco del Día Internacional del Chef, se realizaron talleres, conferencias y actividades académicas orientadas al fortalecimiento de la formación integral del estudiantado, promoviendo el desarrollo de competencias prácticas, creativas y profesionales dentro del área gastronómica y turística.

Entre las actividades realizadas destacan talleres especializados en marketing gastronómico, fermentos cortos, elaboración de cerveza artesanal y degustación, así como cocina de parrilla, permitiendo a los estudiantes adquirir conocimientos actualizados y experiencias prácticas vinculadas al sector productivo. Asimismo, se desarrollaron actividades temáticas y culturales como la elaboración de calabazas de Halloween y pan de muerto, fortaleciendo la creatividad y el rescate de tradiciones gastronómicas.

Así mismo, se realizaron concursos académicos como cocina de mar y cocina sorpresa, fomentando el trabajo en equipo, la innovación y la aplicación de habilidades culinarias en escenarios competitivos.

6. Eventos gastronómicos internos: Se organizó un evento denominado “El Maíz en Nayarit: Tradición, Sabor, Innovación y Turismo”.

actividades orientadas a fortalecer la integración entre los estudiantes de las Licenciaturas en Gestión e Innovación del Turismo y de Gastronomía, promoviendo el reconocimiento del maíz como elemento fundamental de la identidad, la cultura y el desarrollo turístico y gastronómico de la región.

Durante la jornada se impartieron conferencias y talleres relacionados con la nixtamalización, sus procesos tradicionales y la diversidad de tamales nayaritas, así como temas vinculados al turismo agroecológico y la importancia de los territorios productores de maíz como espacios de valor cultural y turístico.

Como parte de las actividades académicas de este evento, se llevó a cabo un concurso de elaboración de tamales y atole, además de la presentación de productos gastronómicos, fomentando la creatividad, el trabajo colaborativo y la preservación de las tradiciones culinarias nayaritas.

7. 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.

Una estudiante del programa académico de la Licenciatura en Gastronomía realiza sus prácticas profesionales en el extranjero en el periodo del 23 de febrero al 08 de julio del 2026, en el “Maspalomas Resort by Dunas” en España, lo que representa una valiosa experiencia de formación en un entorno internacional.

8. Servicio en eventos: Se colaboró con diferentes instancias universitarias en la preparación de bocadillos y/o servicio de cafetería (Evento de la Dirección Cultural y Artística, 58 aniversario de la Unidad Académica Preparatoria 1, Diplomado de capacitación a docentes del SPAUAN y 4to Informe de labores de la Rectora), además de los eventos organizados al interior de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía.

9. Movilidad estudiantil: El acompañamiento en el proceso de cambio de programa académico fue otra acción llevada a cabo, logrando satisfactoriamente el trámite y seguimiento administrativo y académico de 2 estudiantes para integrarse al programa académico de la licenciatura en gastronomía, provenientes de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (UAP).

Atentamente,

Coordinación del Programa Académico de la Licenciatura en Gastronomía.

Unidad Académica de Turismo y Gastronomía
Universidad Autónoma de Nayarit