

# Andrés Antonio Luna Andrade

**ORCID:** 0000-0002-3432-5474

**GOOGLE SCHOLAR:**

<https://scholar.google.com.mx/citations?hl=es&user=z-MoUHsAAAAJ>

## **INFORMACIÓN DE CONTACTO**

**CORREO:** luna.andres@uabc.edu.mx

**TELÉFONO:** 646 102 60 82



## **FORMACIÓN Y EXPERIENCIA**

---

### **FORMACIÓN**

---

#### **Doctor en Ciencias Administrativas**

Instituto de Estudios Universitarios (IEU) Puebla, Puebla.

Febrero 2025

**Tesis:** “Modelo causal de estrategias financieras y comportamiento innovador en MiPyMEs vitivinícolas del Valle de Guadalupe”.

#### **Maestría en Administración**

Universidad Autónoma de Baja California (UABC), Ensenada, B.C.

Enero 2011 a Diciembre 2013

**Estudio de caso:** “El Diseño de un sistema administrativo que permita ser más competitivo el laboratorio de producción gastronómica de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California”.

#### **Licenciatura en Administración de Empresas**

Universidad Autónoma de Baja California (UABC), Ensenada, B.C.

Agosto 2004 a Diciembre 2008

#### **Técnico en Contabilidad**

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 41, Ensenada, B.C.

Agosto 2001 a Junio 2004

## **EXPERIENCIA ACADÉMICA Y PROFESIONAL**

---

#### **Universidad Autónoma de Baja California**

##### **Facultad de Enología y Gastronomía**

**Puesto:** Profesor ordinario carrera titular Nivel A

Octubre de 2024 hasta la actualidad.

#### **Universidad Autónoma de Baja California**

##### **Facultad de Enología y Gastronomía**

**Puesto:** Profesor ordinario carrera asociado Nivel C

Enero de 2020 a Septiembre de 2024.

**FUNCIONES:**

**Cátedra de asignatura de licenciatura en Gastronomía:** Administración, Control, compras y almacenaje, Compras y almacenaje, Dirección del Factor Humano, Estructura Socioeconómica de México.

**Cátedra de asignatura de licenciatura en Enología:** Entorno Económico, Administración de Empresas Vitivinícolas, Control, Compras e Inventarios y Costos.

**Cátedra de asignatura de Maestría en Gastronomía:** Indicadores Estratégicos en la Alta Gerencia de Alimentos y Bebidas.

**Cátedra de asignatura de Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas:** Entorno Económico Global de los Negocios de Alimentos y Bebidas y Planeación Estratégica.

**Función: Tutor de Grupo**

**Actividades:** El tutor proporciona la información al alumno de los distintos procesos y servicios institucionales. Entre las actividades que desempeña destaca la autorización de materias en el proceso de reinscripción, para la cual es necesario conocer las necesidades del alumno para poder brindar una mejor orientación. Febrero de 2014 a la actualidad.

**Función: Responsable de Almacén del Laboratorio Gastronómico**

**Actividades:** Mantener en óptimas condiciones los productos definidos para la operación de Laboratorio de Producción, Laboratorio de Servicio, Laboratorio de Análisis Sensorial y Laboratorio de Viticultura. Agosto 2009 a Febrero 2013.

**Función: Responsable Servicio Social Comunitario**

**Actividades:** Proporcionar toda la información y asesoría necesaria para que los estudiantes de la Unidad Académica realicen la tramitación, desarrollo y acreditación de su servicio social comunitario. Febrero 2013 a Enero 2017.

**Función: Responsable Servicio Social Profesional**

**Actividades:** Proporcionar toda la información y asesoría necesaria para que los estudiantes de la Facultad realicen la tramitación, desarrollo y liberación de su servicio social profesional. Febrero 2014 a Febrero 2015.

**Función: Responsable de Tutores**

**Actividades:** Coordinar y difundir toda la información necesaria al personal académico sobre las tutorías a alumnos. Febrero 2017 a Diciembre 2019.

**Función: Coordinador de Formación Básica**

**Actividades:** Coordinar la formulación y actualización permanente de la etapa básica de los planes y programas de estudio, así como dirigir y coordinar los estudios necesarios para ello. Además de los programas de formación de profesores, desarrollo de habilidades y la impartición de cursos optativos de este nivel, con las unidades académicas.

Febrero de 2017 a 1 de Diciembre de 2019.

**Función: Subdirector**

**Actividades:** Coordinar y controlar todas las actividades académicas de los programas de licenciatura de la Facultad de Enología y Gastronomía, procurando el cumplimiento de los planes y programas de estudio con el propósito de asegurar la calidad de los resultados.

Diciembre de 2019 a Febrero de 2022.

**Función: Coordinador de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas**

**Actividades:** Coordinar y supervisar las actividades del personal docente y alumnos adscritos al programa, verificando el cumplimiento de los objetivos de la Maestría en Gastronomía.

Febrero de 2022 a Agosto de 2023.

**Función: Coordinador de Formación Profesional**

**Actividades:** Organiza, supervisar y verificar el funcionamiento del programa de estudios de licenciatura en la etapa de formación básica.

Agosto 2023 a la actualidad.

**Función: Miembro del Núcleo Académico Básico de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas**

**Actividades:** Docencia, generación o aplicación innovadora del conocimiento, tutoría de estudiantes. Gestión académica, individual o colegiada.

Febrero de 2022 a la actualidad.

**Función: Presidente de la Academia de Administración**

**Actividades:** Impulsar la comunicación y vinculación dentro de las propias academias y de las diversas academias entre sí. Así como, consolidar el trabajo interdisciplinario y mejorar la calidad académica en todas las áreas del conocimiento.

Febrero de 2022 a la actualidad.

**Función: Integrante del Comité de Titulación**

**Actividades:** Determinar, si procede, la solicitud de acreditación de la práctica profesional del egresado

Febrero de 2023 a la actualidad.

**Función: Integrante del Comité de Estudios de Posgrado de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas**

**Actividades:** Asesorar al Director de la Unidad Académica sobre el funcionamiento de los programas de posgrado, proponer tutores y jurados para evaluaciones académicas, y recomendar la aprobación de proyectos de tesis y trabajos terminales. Además, participa activamente en la selección de candidatos y en la formulación de normativas adicionales para los programas.

Febrero de 2022 a la actualidad.

**Función: Integrante del Comité de Servicio Social**

**Actividades:** Revisión y dictaminación de programas de servicio social comunitario y profesional.

Febrero de 2023 a la actualidad.

**Función:** Integrante del Comité de Vinculación

**Actividades:** Es la entidad que facilita la comunicación y orientación entre la Universidad y su entorno. Se forma en cada unidad académica con representantes de los programas de licenciatura y posgrado o áreas de investigación, y miembros de sectores social, público y privado, egresados y colegios profesionales.

Febrero de 2023 a la actualidad.

**Función:** Integrante del Consejo Técnico

**Actividades:** Un consejo técnico supervisa y mejora políticas y procesos técnicos, proporciona soporte técnico y asegura la calidad y el cumplimiento regulatorio en la parte académica.

Febrero de 2023 a la actualidad.

**Función:** Integrante del Consejo Universitario

**Actividades:** Emitir regulaciones, crear o modificar programas académicos y unidades, y aprobar presupuestos. Además, designa auditores para revisar finanzas, resuelve disputas legales, nombra comisiones, y maneja la incorporación de planteles educativos.

Febrero de 2023 a la actualidad.

**Función:** Estancias de movilidad en Universidad de Cundinamarca, Chía Colombia

**Actividades:** Durante la estancia se llevó a cabo presentaciones ante estudiantes, académicos y público en general, en la que se compartieron los principales hallazgos relacionados con la gestión financiera, estrategias financieras, turismo rural, y enoturismo en la región vitivinícola del Valle de Guadalupe, Baja California.

**Función:** Estancias de Aprendizaje en el ámbito gastronómico en Hotel Punta Morro Resort

**Actividades:** Capturar facturas de las compras por concepto de Alimentos y Bebidas, Capturar trasposos de salida de insumos de almacén en las áreas de: cocina, comedor y bar, Elaborar reportes de venta por platillos más vendidos, Pólizas de provisiones de cuentas por pagar a proveedores, Determinar el costo de alimentos y bebidas del restaurante, Rotación de productos.

Enero de 2015 a Abril de 2015.

**Función:** Servicio de Administración Tributaria

**Actividades:** Ayuda para el cálculo de pagos provisionales

Febrero 2008 a Agosto 2008.

## EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

**ARTICULO INDEXADOS:**

---

Andrade, A., Ruiz, L., Pérez-Cruz, O., Walther, G., & Sáchica, L. (2025). Organizational Culture and Innovative Behavior in Wine SMEs: Case Study in Valle de Guadalupe, Mexico. *Wine Economics and Policy*. <https://doi.org/10.36253/wep-16724>

## ARTÍCULOS ARBITRADOS:

---

Luna, A., Peregrina, F y Luna, R. (2024). La Adopción de las TIC como Factor del Comportamiento Innovador en Empresas del Vino del Valle de Guadalupe. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 8(1), 3781-3800.

[https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v8i1.9733](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.9733)

Luna, A., y Luna, R. (2024). Innovación financiera en la era digital en las empresas del vino: revisión sistemática: Financial innovation in the digital era in Wine companies: a systematic review. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(3), 2253–2266.

<https://doi.org/10.56712/latam.v5i3.2192>

Reyes-Aceves, F.Y., y Luna-Andrade, A. (2024). Educación para el emprendimiento en la Educación Básica: Entrepreneurship education in Basic Education. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 5(3), 2512 – 2524.

<https://doi.org/10.56712/latam.v5i3.2212>

Luna, A., Peregrina, F y Luna, R. (2024). Libro de memorias VI Congreso Internacional Multidisciplinario Ciencia Latina 2024. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*. [https://doi.org/10.37811/cli\\_w1036](https://doi.org/10.37811/cli_w1036)

Luna, A., & Meraz, L. (2023). La gestión financiera de las empresas del vino del Valle de Guadalupe: el turismo en la época actual. *Multidisciplinary Business Review*, 16(2), 1–18. <https://doi.org/10.35692/07183992.16.2.2>

Reyes-Aceves, Luna-Andrade, A., y Ramos-López, L. (2023). Intención emprendedora en estudiantes de Educación Superior. *Revista de la Universidad del Zulia*, 14(41), 206-228. <https://doi.org/10.46925/rdluz.41.11>

## TRABAJOS DE GRADO:

---

Luna, A., Ruiz, L., & Pérez-Cruz, O. (2025). *Modelo causal de estrategias financieras y comportamiento innovador en MiPyMEs vitivinícolas del Valle de Guadalupe* [Tesis doctoral inédita]. Instituto de Estudios Universitarios, Puebla, México.

Luna, A. (2014). *El diseño de un sistema administrativo que permita ser más competitivo el laboratorio de producción gastronómica de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California* [Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Baja California]. <https://drive.google.com/file/d/0ByZyFBRL67c0Mk1oeTZQeG5ISHc/view?resourcekey=0-x4jyou37DAdKQatF242mLoQ>

## PONENCIAS EN CONGRESOS:

**Título:** “La Innovación Financiera en la era digital en las empresas del vino: revisión sistemática”. 2do. Congreso Científico Internacional “Ciencia para el progreso”. Junio 2024.

**Título:** “Educación para el emprendimiento en la Educación Básica:

Entrepreneurship education in Basic Education.”. 2do. Congreso Científico Internacional “Ciencia para el progreso”. Junio 2024.

**Título:** “La adopción de las TIC como factor del comportamiento innovador en empresas del vino del Valle de Guadalupe”. VI Congreso Internacional Multidisciplinario Ciencia Latina. Marzo 2024.

**Título:** “Prácticas y Preferencias Alimentarias en un Comedor de Primaria de Tiempo Completo”. Congreso de la AMMFEN “Innovación en Nutrición: Cambio de Conducta y Calidad de Vida” Tijuana, B.C. Septiembre 2017.

## **ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA**

---

### **PARTICIPACIÓN EN FOROS, PONENCIAS Y ACTIVIDADES**

---

2do. Foro Estudiantil de viticultura y Enología. UABC, extensión El Porvenir. Mayo 2024.

Semana de la Divulgación de Ciencias, Humanidades y Artes. “Design Thinking: Metodología para la creación de nuevas ideas”. Ensenada, B.C. Noviembre 2023.

La Noche de las Ciencias 2023. ¡La Aventura Vuelve! “Emprendimiento con Serpientes y Escaleras”. Facultad de Enología y Gastronomía. Octubre 2023.

La Noche de las Ciencias 2024. ¡ConCiencia en Acción! “Emprendimiento con Serpientes y Escaleras”. Facultad de Enología y Gastronomía. Octubre 2024.

1er. Foro de Investigación Estudiantil y Docente. “El diseño de un sistema administrativo que permita ser más competitivo el laboratorio de producción gastronómica de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California” Ensenada, B.C. Mayo de 2014.

8va. Semana de Aniversario. “Consolidando Esfuerzos, Ciencia, Arte y Cultura” Mexicali, Baja California, México. “Propuesta de diseño de un sistema administrativo financiero en mercados de capital de alto rendimiento en empresas de servicios y hospitalidad”. Tijuana, B.C. Noviembre 2014.

## **PARTICIPACIÓN COMO JUEZ EVALUADOR DE POSTER DE ESTUDIANTES**

**1er. Foro de Investigación Estudiantil y Docente.** Ensenada, B.C. Mayo 2014.

**2do. Foro de Investigación Docente y Estudiantil.** Ensenada, B.C. Noviembre 2014.

## **DESARROLLO, ACTUALIZACIÓN DE PLANES, PROGRAMAS DE ESTUDIO Y DISTINCIONES**

Programa de Reconocimiento al Desempeño de Personal Académico UABC, 2017 nivel 1, 2018, nivel 1, 2019, nivel 1, 2020, nivel 2, 2021, 2022, nivel 2, 2023, nivel 3 y 2024 nivel 3.

Perfil Deseable del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) perfil deseable 2025, vigencia 3 años (2024-2027).

Actualización de los programas de unidad de aprendizaje del programa educativo Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas que se imparte en la Facultad de Enología y Gastronomía, 2022. 1. Diseño organizacional.

Actualización de los programas de unidad de aprendizaje del programa educativo Especialidad en Viticultura y Enología que se imparte en la Facultad de Enología y Gastronomía, 2021. 1. Administración y Comercialización.

Actualización de los programas de unidad de aprendizaje del programa educativo Maestría en Gastronomía que se imparte en la Facultad de Enología y Gastronomía, 2021. 1. Administración del Capital Humano, 2. Sistemas de Calidad en Negocios de Alimentos y Bebidas, 3. Gestión Estratégica de empresas de alimentos y bebidas, 4. Innovación y Desarrollo de Productos Alimenticios, 5. Cultura y Desarrollo Organizacional, 6. Evaluación y Diagnóstico Administrativo en Negocios de Alimentos y Bebidas. Actualización de los programas de unidad de aprendizaje del programa educativo Licenciatura en Enología. 1. Entorno Económico, 2.

Administración de Empresas Vitivinícolas, 3. Control, Compras e Inventarios, 4. Control Total de la Calidad, 5. Costos, 6. Desarrollo de Emprendedores, 7. Mercadotecnia Internacional, 8. Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión, que opera en la Escuela de Enología y Gastronomía, aprobado el 31 de mayo de 2018 por el H. Consejo Universitario.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio Especialidad en Administración de Servicio Alimentos, CUT , Modalidad Escolarizada, Periodo cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para Centro Universitario de Tijuana, para el 13 de febrero de 2024.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio de la Licenciatura en Gastronomía, CENYCA , Modalidad Mixta, Periodo cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para Centro de Enseñanza y Capacitación de Estudios Superiores de Baja California, para el 13 de febrero de 2024.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio de Maestría en Vitivinicultura y Negocios del Vino, CETYS , Modalidad Escolarizada, Periodo cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para CETYS Universidad, para el 13 de febrero de 2024.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio de la Licenciatura en Gastronomía, UNUS Centro de Estudios Universitarios, Modalidad Escolar, Periodo cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para Culinary Art School, para el 18 de septiembre de 2023.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio de la Licenciatura en Gastronomía, Centro de Enseñanza y Capacitación de Estudios Superiores de Baja California, Modalidad Mixta, Periodo

cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para el 23 de octubre de 2019.

Evaluador externo de planes y programas de estudio Evaluación del plan y programa de Estudio de la Licenciatura en Hospitalidad e Innovación Estratégica, Culinary Art School, Modalidad Mixta, Periodo cuatrimestral bajo el enfoque de competencias, para el 30 de octubre de 2018.

Participación en el diseño y creación del plan de estudios del programa de la Licenciatura en Enología aprobado por el H. Consejo Universitario el 31 de mayo de 2018.

Participación en el diseño y creación del plan de estudios del programa de la Maestría en Gastronomía aprobado por el H. Consejo Universitario el 25 de octubre del 2018.

Participación en el diseño y creación del plan de estudios del programa de la Maestría en Gastronomía aprobado por el H. Consejo Universitario, Mayo de 2022.

Proceso de Dictaminación de las propuestas de réplica de las solicitudes presentas en el marco de la convocatoria del reconocimiento al Perfil Deseable, realizando en el marco del programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) 2023.

Proceso de Dictaminación de las solicitudes presentadas en el marco de la convocatoria de reconocimiento al perfil deseable, realizado en el marco del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) 2023.

Evaluador en la XI Convocatoria de apoyo a proyectos de Servicio Social 2015, 24 de abril de 2015.

Coordinador de Examen (EXIES) 2024-1, el día 5 de junio de 2024, en la Escuela de Ciencias de la Salud.

### **Diseño/impartición de cursos en línea, semipresenciales o modalidad semiescolarizada**

Impartición del curso de Planeación estratégica al grupo 110, apoyado en tecnologías de la información, comunicación y colaboración, publicado en el sistema de administración de cursos Blackboard bajo la modalidad SEMIPRESENCIAL, durante el ciclo escolar 2024-2.

Impartición del curso de Planeación estratégica al grupo 440, apoyado en tecnologías de la información, comunicación y colaboración, bajo la modalidad A DISTANCIA, durante el ciclo escolar 2024-1.

Impartición del curso Entorno Global de los Negocios de Alimentos y Bebidas bajo la modalidad a distancia, durante el ciclo escolar 2024-1.

Impartición del curso Planeación Estratégica, bajo la modalidad a distancia, durante el ciclo escolar 2024-1.

Diseño del curso Dirección del Factor Humano bajo la modalidad a distancia, durante el ciclo escolar 2019-1 y 2020-2.

Impartición del curso Administración, bajo la modalidad a Distancia, durante el ciclo escolar 2021-1 y 2022-1.

Impartición del curso Administración de Empresas Vitivinícolas al grupo 220, bajo la modalidad a Distancia, durante el ciclo escolar 2021-1 y 2022-1.

Impartición del curso Dirección del Factor Humano al grupo 8 y 81 bajo la modalidad a Distancia, durante los ciclos escolares 2017-1, 2017-2, 2018-1, 2018-2, 2019-1, 2019-2, 2020-1, 2020-2.

## **ACREDITACIÓN DE PLANES DE ESTUDIO**

---

Coordinador en el desarrollo de las actividades realizadas para la acreditación del programa educativo Licenciado en Enología, por los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES). Vigencia: 2023-2027.

Coordinador en el desarrollo de las actividades realizadas para la reacreditación del programa educativo Licenciado en Gastronomía, por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística AC. (CONAET). Vigencia: 2021-2026.

Constancia por haber participado en la obtención de la acreditación del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C (CONAET). Vigencia: 30 de junio de 2016 hasta el 29 de junio de 2021.

## **FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

---

### **DIRECCIÓN Y REVISIÓN DE TRABAJOS TERMINALES**

---

“Modelo tecnológico para botella de vidrio y corrugado a granel en una empresa vitivinícola en baja california, México” Por Adolfo Cisneros Medina, Facultad de Enología y Gastronomía, Enero, 2024.

“Impacto de la Inteligencia Artificial en la Automatización de pedido de reabastecimiento en establecimientos de Alimentos y Bebidas” Por Williams de Jesús Tiznado Ortega, Facultad de Enología y Gastronomía, Febrero de 2024 a la actualidad.

CO-DIRECTOR: “Plan de Negocios para la creación de un restaurante en el municipio de Ensenada, Baja California” Por María Guadalupe Tornez Morales, Facultad de Enología y Gastronomía, Agosto, 2025.

## FORMACIÓN CONTINUA

### CERTIFICACIONES

**Certificación en impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal**

EC02017

25 de abril de 2020

### CURSOS, SEMINARIOS Y CAPACITACIONES

| Curso/Taller                                                                | Institución                             | Año  |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------|
| Actualización disciplinar y mejora de la práctica docente con coursera      | Universidad Autónoma de Baja California | 2025 |
| Herramientas para presentaciones con IA                                     | Universidad Autónoma de Baja California | 2025 |
| Instrucción diferenciada: Barreras de aprendizaje                           | Universidad Autónoma de Baja California | 2025 |
| "Taller de Primeros Auxilios de Salud Mental".                              | Mental Health First Aid USA             | 2025 |
| Actualización disciplinar y mejora de la práctica docente con coursera      | Universidad Autónoma de Baja California | 2025 |
| Los costes en el viñedo                                                     | Adr Formación                           | 2024 |
| Búsqueda y Rescate                                                          | Logística & Accesoría en Prevención     | 2024 |
| Evacuación y Resguardo                                                      | Logística & Accesoría en Prevención     | 2024 |
| Brigadas de primeros auxilios                                               | Logística & Accesoría en Prevención     | 2024 |
| Burnout: Recomendaciones para enfrentar el desgaste emocional               | Universidad Autónoma de Baja California | 2024 |
| Herramientas para gamificación de cursos                                    | Universidad Autónoma de Baja California | 2024 |
| Aprendizaje Activo en Línea                                                 | Universidad Autónoma de Baja California | 2024 |
| Fortalecimiento a la Investigación de la Facultad de Enología y Gastronomía | Universidad Autónoma de Baja California | 2023 |
| Elaboración de textos científicos                                           | Universidad Autónoma de Baja California | 2023 |

|                                                                                  |                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------|
| Actividades<br>Usa<br>ndo Inteligencia Artificial<br>para Clases Presenciales    | Internacional                              | 2023 |
| Nuevas<br>Estrate<br>gias Educativas con<br>Inteligencia Artificial              | Internacional                              | 2023 |
| Introducción a la didáctica                                                      | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2023 |
| Redacción de textos<br>para<br>divulgación de la ciencia                         | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2023 |
| Curso Excel Gestión<br>de Datos                                                  | Universitat Politècnica de<br>Valencia     | 2022 |
| Taller de herramientas<br>de evaluación en<br>Blackboard                         | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2021 |
| Aplicaciones gratuitas<br>de Internet para la<br>docencia                        | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2021 |
| Flipped classroom:<br>diseño<br>instruccional para<br>cursos<br>semipresenciales | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2021 |
| Gamificación                                                                     | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2021 |
| Competencias básicas<br>para la docencia                                         | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2020 |
| Diseño de<br>estrategias<br>didácticas                                           | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2020 |
| Diseño de la<br>planeación<br>didáctica                                          | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2020 |
| Diseño de reactivos para<br>la evaluación                                        | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2020 |
| Blackboard para el trabajo<br>en línea                                           | Universidad Autónoma de Baja<br>California |      |
| Educación y<br>tecnologías:<br>Modalidades alternativas                          | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2018 |
| Google classroom: una<br>herramienta de google<br>para la docencia               | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2018 |
| Conducción de cursos<br>en línea                                                 | Universidad Autónoma de Baja<br>California | 2017 |
| Curso-Taller<br>Ima                                                              | Acciones UNAM-UABC                         | 2016 |

|                                                                                              |                                         |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------|
| gen Profesional                                                                              |                                         |      |
| Google classroom: una herramienta de google para la docencia                                 | Universidad Autónoma de Baja California | 2016 |
| Estrategias didácticas apoyadas en tecnologías de información, comunicación y colaboración   | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Google classroom: una herramienta de google para la docencia                                 | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Aplicaciones de productividad académica para dispositivos móviles                            | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Diseño y recursos tecnológicos para la tutoría en línea                                      | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Elaboración de material pedagógico digital en video                                          | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Evaluación del aprendizaje con enfoque por competencias                                      | Universidad Autónoma de Baja California | 2015 |
| Curso-taller Competencias docentes                                                           | Acciones UNAM-UABC                      | 2015 |
| Plan de negocios enfocados a restaurantes                                                    | Acciones UNAM-UABC                      | 2015 |
| Bibliotecas electrónicas: una herramienta para la docencia                                   | Universidad Autónoma de Baja California | 2014 |
| Elaboración de material didáctico digital utilizando las herramientas de Power Point y Prezi | Universidad Autónoma de Baja California | 2014 |
| Microsoft Excel avanzado 2010                                                                | Universidad Autónoma de Baja California | 2014 |
| Uso de aplicaciones del correo electrónico UABC e Internet                                   | Universidad Autónoma de Baja California | 2014 |

|                                                                                                                                            |                                         |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------|
| Tecnologías alimentarias aplicadas en la gastronomía                                                                                       | Acciones UNAM-UABC                      | 2014 |
| Estrategias para la formación en Valores UABC                                                                                              | Universidad Autónoma de Baja California | 2014 |
| Blackboard: Estrategias de trabajo y ambientes colaborativos                                                                               | Universidad Autónoma de Baja California | 2013 |
| Diplomado “Competencias docentes para la educación a distancia”                                                                            | Universidad Autónoma de Baja California | 2024 |
| Diplomado “Posibles extensionistas para la creación de la red de gestión del conocimiento de formaciones técnicas del sector vitivinícola” | Facultad de Enología y Gastronomía      | 2018 |
| Diplomado en “Integración de inteligencia artificial en escenarios de Aprendizaje”                                                         | ITAM                                    | 2025 |

### **PARTICIPACIÓN EN EVENTOS Y OTRAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS**

|                                                                       |              |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
| Expo Universidades                                                    | CECYTE 2024  | 20 de noviembre de 2024 |
| Expo Profesiones UABC Digital                                         | UABC         | 2024 y 2025             |
| Cosechando Sonrisas                                                   | PROVINO-UABC | 2023-2024               |
| Jornadas de Enología y Gastronomía 2020: Resiliencia Enogastronómica. | UABC         | Noviembre 2020          |
| Seminario Internacional de la Vid al Vino                             | UABC         | Octubre 2020            |
| Adultos Mayores                                                       | DIF          | Noviembre 2019          |
| Radionovelas el Diablo en el Jardín                                   | DIF          | Noviembre 2019          |

|                                                                                                                            |                                     |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| 3er. Seminario de la Vid y el vino                                                                                         | UABC                                | Octubre 2019      |
| Expo Uni CET MAR                                                                                                           | UABC                                | Octubre 2018      |
| Expo Vocacional                                                                                                            | UABC                                | Octubre 2018      |
| Feria de la Semana de la Alimentación                                                                                      | UABC                                | Octubre 2018      |
| Apoyo a Grupo Vulnerables                                                                                                  | Jardín de Niños 18 de marzo de 1938 | Abril 2018        |
| Coordinador del Examen de Selección de UABC                                                                                | UABC                                | 2017-2018         |
| Brigada Universitaria "UABC Contigo                                                                                        | UABC                                | 2017, 2018 y 2019 |
| Organizador de las actividades dentro del Concurso Internacional "Ensenada Tierra del Vino" (CIETVO) del V, VI, VII y VIII | UABC                                | 2017, 2018 y 2019 |
| Proyecto Promoción de Alimentación Saludable por medio de huertos urbanos                                                  | UABC                                | 2017              |