



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

CURRICULUM VITAE

NOMBRE: Norma Angélica Baylón Cisneros

CARGO: Directora de la Escuela de Enología y Gastronomía

PREPARACIÓN PROFESIONAL: **Licenciado en Administración de Empresas Turísticas.** Centro de Estudios Superiores del Estado de Sonora, Hermosillo Sonora (1990-1994).
Maestría en Competitividad Organizacional. Universidad del Noroeste, Hermosillo Sonora y Universidad Europea de Madrid, Madrid España (2004-2006).

Doctorado en Educación. Centro de Universitario de Tijuana, Ensenada Baja California (En curso)

EXPERIENCIA: Profesor de tiempo completo Escuela de Enología y Gastronomía. Universidad Autónoma de Baja California (2009 a la fecha).

Subdirectora, Escuela de Enología y Gastronomía. Universidad Autónoma de Baja California (2009-2012)

Coordinadora de Posgrado Maestría en Administración de Empresas Turísticas, Extensión Puerto Peñasco (2007-02)

OTROS.: **2014 Diseño e impartición del Curso Taller para presentación del EGEL – Gastronomía CENEVAL,** Escuela de Enología y Gastronomía. UABC.

2014 Actualización Docente, Escuela de Enología y Gastronomía. UABC, Ensenada B.C.

2014 Taller para la generación de documentos científicos,
Escuela de Enología y Gastronomía UABC. Ensenada B.C.

2009 Taller del Viñedo a la mesa. EEG- Santo Tomas,
Ensenada B.C.

**2008 Conceptualización Básica del Turismo Rural y sus
componentes.** Hermosillo Sonora.

**2012 Congreso “Tendencias, Estrategias y Vanguardia en
Gastronomía y Turismo”, de a UES, Hermosillo, Sonora.**
Coordinando el Pabellón de Baja California por la Escuela de
Enología y Gastronomía.

**2011 Organización de la 5ª semana de Enología y
Gastronomía** en la EEG de la UABC.

**2010 Organización de la 4ª semana de Enología y
Gastronomía** en la EEG de la UABC.

**2009 Organización de la 3ª semana de Enología y
Gastronomía** en la EEG de la UABC.

2008 1er Coloquio Internacional “Ciudades del Turismo”.
Colegio Sonora, Hermosillo, Sonora.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

CURRICULUM VITAE

NOMBRE: Erik Ocon Cedillo

CARGO: Subdirector de la Escuela de Enología y Gastronomía

Licenciado en Gastronomía. Universidad Autónoma de Baja California. Ensenada, Baja California (2006-2010).

PREPARACIÓN PROFESIONAL: **Maestría en Administración.** Universidad Autónoma de Baja California. Ensenada, Baja California (2012-2014 en etapa de titulación)

Profesor de carrera asociado a nivel C Tiempo Completo. Universidad Autónoma de Baja California (2015 a la fecha).

EXPERIENCIA: **Coordinador de laboratorio gastronómico.** Universidad Autónoma de Baja California (2013-2015).

Jefe de cocina. Horno del Alcázar. Ensenada, Baja California (2014-2015).

Encargado de Banquetes. Hotel coral y marina. Ensenada, Baja California (2010-2013).

OTROS.: Gastronomía molecular por la Fundación Turquoise.

Ganador del primer lugar en concurso de chocolate de la Suiza 2010, haciendo equipo con el Chef Erasto Moreno.

Ganador del tercer lugar en concurso de chocolate de la Suiza 2011, haciendo equipo con el Chef Erasto Moreno.

Certificado en "Service Excellence" impartido por Florida Caribbean Cruiser Association.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
ESCUELA DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA

CURRICULUM VITAE

NOMBRE: Jesús Manuel García Valdivia.

CARGO: Administrador de la Escuela de Enología y Gastronomía

PREPARACIÓN PROFESIONAL: Licenciado en Turismo Especialidad Hotelería, Alimentos y Bebidas. Instituto Politécnico Nacional. México Distrito Federal (1978-1982)
Maestría en Administración. Universidad Autónoma de Baja California. Ensenada Baja California. (2008-2009).

EXPERIENCIA: Profesor en la Escuela de Enología y Gastronomía, Universidad Autónoma de Baja California.
Docente. Universidad Vizcaya de las Américas. (2014-2015).
Socio Fundador. Centro Gastronómico de Investigación Avanzada S.C (2013 a la fecha).
Gerente General. Impulsora Turística Puerto Nuevo S.A. de C.V. (2006-2007).

OTROS.: **21 de octubre de 2013.** Miembro del comité evaluador de asignaturas "Gastronomía Industrial" Secretaría de Educación y Bienestar Social.
Ediciones 2010, 2009, 2008 y 2007. Miembro del comité organizador del "Concurso Nacional del Pescado y el Marisco" Escuela de Enología y Gastronomía UABC.
25 de febrero de 2012. Colaborador del concurso de selección de personal para cocina del Observatorio de San Pedro Mártir. Sindicato de trabajadores de la UNAM.
