



## **M.A. Erik Ocón Cedillo**

Maestro en Administración y Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma de Baja California. Maestría en Administración por la Universidad Autónoma de Baja California. Actualmente es Estudiante del Doctorado en Ciencias Administrativas por el Instituto de Estudios Universitarios; certificado por el Consejo Nacional de Normalizaciones y Certificación de Competencias Laborales (Conocer) de la Secretaría del Trabajo en los estándares 127,076. Ha sido docente a nivel superior, por los últimos cinco años en la Escuela de Enología y Gastronomía, donde ha tenido a su cargo la Coordinación de Producción. Quince años de experiencia laboral en el área de la restauración, trabajando para diversas empresas del ramo gastronómico y hotelero donde ha podido diseñar y servir y administrar diversas propuestas gastronómicas. Consejero técnico del Examen general de Egreso de Licenciatura (EGEL) en el área de Gastronomía por el Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior (Ceneval). Participación como colaborador en el proyecto de investigación: Impacto de un programa multidisciplinario en el estado nutricional y calidad de vida en ancianos que viven en residencias: Gastronomía, Nutrición y Salud. De la misma forma colaborando en el proyecto Publicación de dos artículos arbitrados así como un capítulo de libro, ponencias y carteles en congresos nacionales e internacionales.