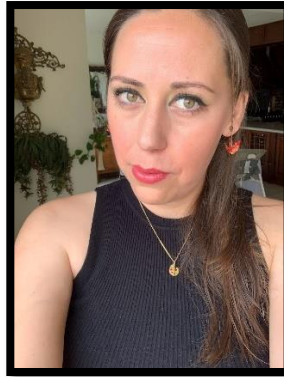




UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
MAESTRÍA EN GESTIÓN DE NEGOCIOS DE A. Y B.



MCM Gina García Walther

Doctoranda en Ecoturismo y Turismo Sustentable en la Universidad de Estudios Panamericanos. Maestra en Cocinas de México por Culinary Art School, Licenciada en gastronomía por parte de la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California y cuenta con el grado de Artes Culinarias por *Le Cordon Bleu* otorgado por California School of Culinary Arts en Pasadena, California.

Colabora con la Facultad de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California desde el 2007, se desempeña como profesora de tiempo completo impartiendo materias relacionadas a la producción y conservación de las cocinas de México. También forma parte del núcleo básico de la Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas (MGNAYB) e imparte las asignaturas relacionadas al diseño e innovación de productos gastronómicos. Además, cuenta con el cargo de Coordinadora de Vinculación y Extensión de la Cultura Universitaria de la Facultad.

Su línea de investigación está orientada a la valorización turística del patrimonio cultural enogastronómico, la promoción de la cocina mexicana / regional como impulsor turístico y agente de conservación y la innovación y diseño de productos turísticos sostenible. Ha participado en la formación de estudiantes en colaboración binacional, entre la que se destaca el Diseño de Productos Gastronómicos transfronterizos en conjunto con el Community College de Fresno, California. También participa en como instructor de cocina mexicana en el programa global de clases virtuales “La Buena Vida” que tiene como objetivo la promoción de una vida saludable como una medida de prevención para el envejecimiento digno en colaboración con la Universidad de Davis en California.