

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 1

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Historia y cultura de la alimentación	Carolina Mata	Lun 3 jun	10:00 a.m.	Chenin Blanc
Administración	Karla Haro	Mar 4 jun	11:00 a.m.	Chenin Blanc
Desarrollo humano	Grettel Fernández	Mier 5 jun	9:00 a.m.	Chenin Blanc
Manejo higiénico de los alimentos	Gloria Andrea Pérez	Jue 6 jun	10:00 a.m.	Chenin Blanc
Tecnología de la información para los negocios	Ricardo Luna	Vier 7 jun	10:00 a.m.	Virtual
Comunicación oral y escrita	Miriam Reyes	Mar 11 jun	9:00 a.m.	Chenin Blanc

Grupo 11

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Administración	Karla Haro	Lun 3 jun	2:00 p.m.	Chenin Blanc
Manejo higiénico de los alimentos	Andrea Pérez	Mar 4 jun	3:00 p.m.	Chenin Blanc
Historia y cultura de la alimentación	Carolina Gutiérrez	Mier 5 jun	2:00 p.m.	Chenin Blanc
Comunicación oral y escrita	Miriam Reyes	Jue 6 jun	2:00 p.m.	Chenin Blanc
Tecnología de la información para los negocios	Saúl González	Vier 7 jun	3:00 p.m.	Virtual
Desarrollo humano	Grettel Fernández	Mar 11 jun	2:00 p.m.	Chenin Blanc

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 2

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Productos del campo	Clelia Macías	Lun 3 jun	9:00 a.m.	Viognier
Productos del mar	Lourdes Salgado	Lun 3 jun	11:00 a.m.	Viognier
Bases para el servicio	Liliana Escalante	Mar 4 jun	10:00 a.m.	Viognier
Productos cárnicos	Alejandro Santibáñez	Jue 6 jun	7:00 a.m.	Viognier
Contabilidad	Amado Pérez	Vier 7 jun	8:00 a.m.	Viognier
Herramientas de información y comunicación	Ricardo Luna	Lun 10 jun	1:00 p.m.	Virtual
Metodología de la investigación	Liliana Castro	Mar 11 jun	11:00 a.m.	Viognier

Grupo 21

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Productos del mar	Lourdes Salgado	Lun 3 jun	1:00 p.m.	Viognier
Productos del campo	Clelia Macías	Lun 3 jun	3:00 p.m.	Viognier
Productos cárnicos	Alejandro Santibáñez	Mar 4 jun	2:00 p.m.	Viognier
Herramientas de información y comunicación	Ricardo Luna	Jue 6 jun	1:00 p.m.	Viognier
Metodología de la investigación	Liliana Castro	Jue 6 jun	3:00 p.m.	Viognier
Contabilidad	Amado Pérez	Vier 7 jun	2:00 p.m.	Viognier
Bases para el servicio	Leonardo González	Lun 10 jun	2:00 p.m.	Viognier

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 3

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Enología I	Ana Lilia Chávez	Mar 4 jun	9:00 a.m.	Carignan
Entorno económico global	Enrique Rodríguez	Mier 5 jun	7:00 a.m.	Carignan
Compras y almacenaje	Alexia López	Jue 6 jun	8:00 a.m.	Carignan
Estadística	Felipe Peregrina	Vier 7 jun	8:00 a.m.	Carignan
Nutrición	Cynthia de Lira	Vier 7 jun	12:00 p.m.	Carignan
Química de alimentos	Salvador Romero	Lun 10 jun	9:00 a.m.	Carignan
Montaje y servicio de comedor	Alejandro Jiménez	Mar 11 jun	11:00 a.m.	Carignan

Grupo 31

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Compras y almacenaje	Alexia López	Lun 3 jun	2:00 p.m.	Carignan
Estadística	Felipe Peregrina	Mar 4 jun	12:00 p.m.	Carignan
Enología I	Ana Lilia Chávez	Mar 4 jun	2:00 p.m.	Carignan
Nutrición	Cynthia de Lira	Mier 5 jun	2:00 p.m.	Carignan
Entorno económico global	Enrique Rodríguez	Lun 10 jun	2:00 p.m.	Carignan
Montaje y servicio de comedor	Alejandro Jiménez	Lun 10 jun	3:00 p.m.	Carignan
Química de alimentos	Liliana Castro	Mar 11 jun	2:00 p.m.	Carignan

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 4

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Control de costos de ayb	Erik Ocón	Mar 4 jun	8:00 a.m.	Tempranillo
Legislación de establecimientos de ayb	Raymundo Juárez	Mier 5 jun	1:00 p.m.	Tempranillo
Enología II	Ana Lilia Chávez	Jue 6 jun	8:00 a.m.	Tempranillo
Principios y degustación de cerveza	Eduardo Arce	Jue 6 jun	12:00 p.m.	Tempranillo
Mercadotecnia	Débora Parra	Mar 11 jun	9:00 a.m.	Tempranillo

Grupo 41

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Legislación de establecimientos de ayb	Raymundo Juárez	Mar 4 jun	2:00 p.m.	Tempranillo
Enología II	Adrián García	Jue 6 jun	12:00 p.m.	Chenin Blanc
Principios y degustación de cerveza	Eduardo Arce	Vier 7 jun	3:00 p.m.	Tempranillo
Control de costos de ayb	Erik Ocón	Lun 10 jun	3:00 p.m.	Tempranillo
Mercadotecnia	Débora Parra	Mar 11 jun	2:00 p.m.	Tempranillo

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 5

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Ética profesional	Enrique Rodríguez	Lun 3 jun	8:00 a.m.	Misión
Coctelería internacional	Nataly Aldape	Mier 5 jun	12:00 p.m.	Misión
Patrimonio turístico	Liliana Escalante	Jue 6 jun	9:00 a.m.	Misión
Administración de recursos humanos	Karla Haro	Jue 6 jun	11:00 a.m.	Misión
Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos	Diana Fong	Vier 7 jun	8:00 a.m.	Misión
Desarrollo de emprendedores	Fanny Reyes	Lun 10 jun	9:00 a.m.	Misión

Grupo 51

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos	Diana Fong	Mar 4 jun	2:00 p.m.	Misión
Coctelería internacional	Nataly Aldape	Mier 5 jun	1:00 p.m.	Misión
Patrimonio turístico	Liliana Escalante	Mier 5 jun	2:00 p.m.	Misión
Ética profesional	Enrique Rodríguez	Jue 6 jun	1:00 p.m.	Misión
Administración de recursos humanos	Omar Maldonado	Vier 7 jun	2:00 p.m.	Misión
Desarrollo de emprendedores	Fanny Reyes	Mar 11 jun	1:00 p.m.	Misión

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 6

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Conservación de alimentos	Gloria Andrea Pérez	Mar 4 jun	8:00 a.m.	Moscatel
Gestión en el servicio	Mariana Paz Paredes	Mar 4 jun	12:00 p.m.	Moscatel
Diseño y planeación de menú	Erik Ocón	Jue 6 jun	12:00 p.m.	Moscatel
Diseño de instalaciones y mantenimiento	Diana Fong	Lun 10 jun	9:00 a.m.	Moscatel

Grupo 61

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Diseño y planeación de menú	Erik Ocón	Mar 4 jun	3:00 p.m.	Moscatel
Conservación de alimentos	Gloria Andrea Pérez	Mier 5 jun	2:00 p.m.	Moscatel
Gestión en el servicio	Mariana Paz Paredes	Jue 6 jun	2:00 p.m.	Moscatel
Diseño de instalaciones y mantenimiento	Diana Fong	Vier 7 jun	2:00 p.m.	Moscatel

Nota: No aplica para materias del área de producción.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA
Calendario de exámenes ordinarios
2024-1

Grupo 7

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Administración estratégica	Clelia Macías	Jue 6 jun	10:00 a.m.	Palomino

Grupo 71

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Administración estratégica	Clelia Macías	Mier 5 jun	2:00 p.m.	Palomino

Grupo 8

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Administración de operaciones de establecimientos de ayb	Elva Saldaña	Mier 5 jun	11:00 a.m.	Palomino
Antropología de la alimentación	Carolina Mata	Mier 5 jun	1:00 p.m.	Viognier
Desarrollo de eventos	Mariana Paz Paredes	Lun 10 jun	9:00 a.m.	Palomino

Grupo 81

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Desarrollo de eventos	Mariana Paz Paredes	Mar 11 jun	2:00 p.m.	Palomino

Grupo 9

Materia	Docente	Fecha	Hora	Aula
Sistemas de gestión de calidad	Erik Ocón	Mar 4 jun	9:00 a.m.	Palomino
Historia y rescate de la gastronomía en México	Carolina Mata	Jue 6 jun	9:00 a.m.	Viognier

Nota: No aplica para materias del área de producción.