

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

**Grupo 1**

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

**Grupo 11**

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

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

**Grupo 21**

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

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

**Grupo 31**

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

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

**Grupo 41**

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

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

**Grupo 51**

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

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

**Grupo 61**

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

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

**Grupo 71**

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

**Grupo 8**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Aula</b>
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**

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

**Grupo 9**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>	<b>Aula</b>
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.**