



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 1

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CHENIN BLANC TEMPRANILLO	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC
7 a.m. - 8 a.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50610 Química de alimentos Salvador Romero	50609 Administración de negocios gastronómicos Karla Haro	50609 Administración de negocios gastronómicos Karla Haro	50610 Química de alimentos Salvador Romero
8 a.m. - 9 a.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50610 Química de alimentos Salvador Romero	50609 Administración de negocios gastronómicos Karla Haro	50609 Administración de negocios gastronómicos Karla Haro	50610 Química de alimentos Salvador Romero
9 a.m. - 10 a.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata
10 a.m. - 11 a.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata
11 a.m. - 12 p.m.		50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata
12 p.m. - 1 p.m.	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez			50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez	
1 p.m. - 2 p.m.	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez			50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 11

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 2 CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC
12 p.m. - 1 p.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme				
1 p.m. - 2 p.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme				
2 p.m. - 3 p.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50610 Química de alimentos Mary Paz Ramos	50609 Administración de negocios gastronómicos Andrés Luna	50609 Administración de negocios gastronómicos Andrés Luna
3 p.m. - 4 p.m.	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50610 Química de alimentos Mary Paz Ramos	50609 Administración de negocios gastronómicos Andrés Luna	50609 Administración de negocios gastronómicos Andrés Luna
4 p.m. - 5 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez	50610 Química de alimentos Mary Paz Ramos	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez
5 p.m. - 6 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez	50610 Química de alimentos Mary Paz Ramos	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez
6 p.m. - 7 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez		50614 Introducción a la hospitalidad Leonardo González	50611 Manejo higiénico de alimentos Gloria Pérez
7 p.m. - 8 p.m.				50614 Introducción a la hospitalidad Leonardo González	
8 p.m. - 9 p.m.				50614 Introducción a la hospitalidad Leonardo González	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 2

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1 VIOGNIER	VIOGNIER	VIOGNIER
7 a.m. - 8 a.m.		23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez		23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	
8 a.m. - 9 a.m.	23047 Contabilidad Raúl Silva	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23048 Bases culinarias Omar Maldonado	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro
9 a.m. - 10 a.m.	23047 Contabilidad Raúl Silva	23047 Contabilidad Raúl Silva	23048 Bases culinarias Omar Maldonado	23050 Productos del campo Clelia Macías	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro
10 a.m. - 11 a.m.	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro	23047 Contabilidad Raúl Silva	23048 Bases culinarias Omar Maldonado	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante
11 a.m. - 12 p.m.	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro	23047 Contabilidad Raúl Silva	23048 Bases culinarias Omar Maldonado	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante
12 p.m. - 1 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23050 Productos del campo Clelia Macías		
1 p.m. - 2 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23050 Productos del campo Clelia Macías	23050 Productos del campo Clelia Macías	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 21

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1 VIOGNIER	VIOGNIER	VIOGNIER
12 p.m. - 1 p.m.			23048 Bases culinarias Alexia López		
1 p.m. - 2 p.m.			23048 Bases culinarias Alexia López		
2 p.m. - 3 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23048 Bases culinarias Alexia López	23052 Bases para el servicio Leonardo Miramontes	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro
3 p.m. - 4 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23048 Bases culinarias Alexia López	23052 Bases para el servicio Leonardo Miramontes	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro
4 p.m. - 5 p.m.	23050 Productos del campo Clelia Macías	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro	23047 Contabilidad Raúl Silva	23050 Productos del campo Clelia Macías	23052 Bases para el servicio Leonardo Miramontes
5 p.m. - 6 p.m.	23050 Productos del campo Clelia Macías	23053 Metodología de la investigación Liliana Castro	23047 Contabilidad Raúl Silva	23050 Productos del campo Clelia Macías	23052 Bases para el servicio Leonardo Miramontes
6 p.m. - 7 p.m.	23047 Contabilidad Raúl Silva	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Raúl Silva	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	
7 p.m. - 8 p.m.	23047 Contabilidad Raúl Silva	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez		23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	



Universidad Autónoma de Baja California
 Facultad de Enología y Gastronomía
 Horarios de clases 2025-2
 Licenciatura en Gastronomía



Grupo 211

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1				
5 p.m. - 6 p.m.	23048 Bases culinarias Leonardo Miramontes				
6 p.m. - 7 p.m.	23048 Bases culinarias Leonardo Miramontes				
7 p.m. - 8 p.m.	23048 Bases culinarias Leonardo Miramontes				
8 p.m. - 9 p.m.	23048 Bases culinarias Leonardo Miramontes				



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 3

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN
7 a.m. - 8 a.m.		23054 Compras y almacenaje Alexia López		23054 Compras y almacenaje Alexia López	
8 a.m. - 9 a.m.	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez
9 a.m. - 10 a.m.	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez
10 a.m. - 11 a.m.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23056 Nutrición Cynthia de Lira
11 a.m. - 12 p.m.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23056 Nutrición Cynthia de Lira
12 p.m. - 1 p.m.	23059 Estadística Felipe Peregrina	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	
1 p.m. - 2 p.m.	23059 Estadística Felipe Peregrina	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 31

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN
2 p.m. - 3 p.m.	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23056 Nutrición Cynthia de Lira
3 p.m. - 4 p.m.	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23056 Nutrición Cynthia de Lira
4 p.m. - 5 p.m.	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina
5 p.m. - 6 p.m.	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23059 Estadística Felipe Peregrina
6 p.m. - 7 p.m.	23058 Química de alimentos Fidel Ruíz	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	
7 p.m. - 8 p.m.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	
8 p.m. - 9 p.m.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez			23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	



Universidad Autónoma de Baja California
 Facultad de Enología y Gastronomía
 Horarios de clases 2025-2
 Licenciatura en Gastronomía



Optativas Etapa Básica

Grupo 300

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					VIRTUAL
12 p.m. - 1 p.m.					23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
1 p.m. - 2 p.m.					23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
2 p.m. - 3 p.m.					23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
3 p.m. - 4 p.m.					23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 301

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL		MOSCATEL		
12 p.m. - 1 p.m.	23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		
1 p.m. - 2 p.m.	23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		

Grupo 302

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	TEMPRANILLO		TEMPRANILLO		
2 p.m. - 3 p.m.	23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		
3 p.m. - 4 p.m.	23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 303

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			VIOGNIER	MISIÓN	
8 a.m. - 9 a.m.			23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés	23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés	
9 a.m. - 10 a.m.			23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés	23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés	
10 a.m. - 11 a.m.			23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés		

Grupo 304

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL		CABERNET SAUVIGNON		
2 p.m. - 3 p.m.	23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés				
3 p.m. - 4 p.m.	23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés		23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés		
4 p.m. - 5 p.m.	23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés		23086 Inglés para negocios de ayb Aida Cortés		



Universidad Autónoma de Baja California
 Facultad de Enología y Gastronomía
 Horarios de clases 2025-2
 Licenciatura en Gastronomía



Grupo 305

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
AULA						VIRTUAL
12 p.m. - 1 p.m.						23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
1 p.m. - 2 p.m.						23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
2 p.m. - 3 p.m.						23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)
3 p.m. - 4 p.m.						23085 Herramientas de información y comunicación Ricardo Luna (VIR)



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 4

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1	TEMPRANILLO	LAB. PRODUCCIÓN 2 TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO
7 a.m. - 8 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista		
8 a.m. - 9 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez
9 a.m. - 10 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23062 Enología II Fabia Campos	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez
10 a.m. - 11 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23062 Enología II Fabia Campos	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez
11 a.m. - 12 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez
12 p.m. - 1 p.m.		23063 Mercadotecnia Débora Parra	23062 Enología II Fabia Campos	23063 Mercadotecnia Débora Parra	
1 p.m. - 2 p.m.			23062 Enología II Fabia Campos	23063 Mercadotecnia Débora Parra	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 41

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1	TEMPRANILLO	LAB. PRODUCCIÓN 2 TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO
12 p.m. - 1 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Leonardo Miramontes		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista		
1 p.m. - 2 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Leonardo Miramontes		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista		
2 p.m. - 3 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Leonardo Miramontes	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23063 Mercadotecnia Débora Parra
3 p.m. - 4 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Leonardo Miramontes	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23061 Control de costos de ayb Fernanda Ramírez	23063 Mercadotecnia Débora Parra
4 p.m. - 5 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Leonardo Miramontes	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23062 Enología II Liliana Castro	23062 Enología II Liliana Castro
5 p.m. - 6 p.m.		23063 Mercadotecnia Débora Parra	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23062 Enología II Liliana Castro	23062 Enología II Liliana Castro
6 p.m. - 7 p.m.		23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez		
7 p.m. - 8 p.m.		23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 5

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MISIÓN	LABORATORIOS	LAB. CÓMPUTO MISIÓN	LAB. PRODUCCIÓN 2	MISIÓN LAB. CÓMPUTO
7 a.m. - 8 a.m.	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	
8 a.m. - 9 a.m.	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak
9 a.m. - 10 a.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak
10 a.m. - 11 a.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Teoría	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong
11 a.m. - 12 p.m.	23070 Ética profesional Minura Vera	23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23070 Ética profesional Minura Vera	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong
12 p.m. - 1 p.m.	23070 Ética profesional Minura Vera	23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23070 Ética profesional Minura Vera		
1 p.m. - 2 p.m.		23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 51

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MISIÓN LAB. CÓMPUTO	MISIÓN LAB. CÓMPUTO	LABORATORIOS	LAB. PRODUCCIÓN 2	MISIÓN
12 p.m. - 1 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	
1 p.m. - 2 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	
2 p.m. - 3 p.m.	23070 Ética profesional Minura Vera	23070 Ética profesional Minura Vera	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak
3 p.m. - 4 p.m.	23070 Ética profesional Minura Vera	23070 Ética profesional Minura Vera	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak
4 p.m. - 5 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23072 Administración de recursos humanos Omar Maldonado
5 p.m. - 6 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Teoría	23072 Administración de recursos humanos Omar Maldonado	23072 Administración de recursos humanos Omar Maldonado
6 p.m. - 7 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong		23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23072 Administración de recursos humanos Omar Maldonado	
7 p.m. - 8 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong		23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape		
8 p.m. - 9 p.m.			23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 6

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. CÓMPUTO VIRTUAL	LAB. CÓMPUTO MOSCATEL	MOSCATEL VIRTUAL	LAB. PRODUCCIÓN 1	
7 a.m. - 8 a.m.				23073 Gastronomía mexicana Gina García	
8 a.m. - 9 a.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong		23073 Gastronomía mexicana Gina García	
9 a.m. - 10 a.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong		23073 Gastronomía mexicana Gina García	
10 a.m. - 11 a.m.	23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón	23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña	23073 Gastronomía mexicana Gina García	
11 a.m. - 12 p.m.	23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón	23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña	23073 Gastronomía mexicana Gina García	
12 p.m. - 1 p.m.			23076 Diseño y planeación de menú VIR Erik Ocón		
1 p.m. - 2 p.m.			23076 Diseño y planeación de menú VIR Erik Ocón		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 61

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MOSCATEL VIRTUAL	LAB. CÓMPUTO MOSCATEL	LAB. PRODUCCIÓN 1	LAB. CÓMPUTO VIRTUAL
12 p.m. - 1 p.m.				23073 Gastronomía mexicana Gina García	
1 p.m. - 2 p.m.				23073 Gastronomía mexicana Gina García	
2 p.m. - 3 p.m.		23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23073 Gastronomía mexicana Gina García	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong
3 p.m. - 4 p.m.		23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23073 Gastronomía mexicana Gina García	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong
4 p.m. - 5 p.m.		23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón	23073 Gastronomía mexicana Gina García	23076 Diseño y planeación de menú VIR Erik Ocón
5 p.m. - 6 p.m.		23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón		23076 Diseño y planeación de menú VIR Erik Ocón



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Optativas Etapa Disciplinaria

Grupo 600

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET SAUVIGNON			
10 a.m. - 11 a.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano			
11 a.m. - 12 p.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano			

Grupo 603

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	AULA MÓVIL 1		LAB. BARISMO		
10 a.m. - 11 a.m.			23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1		
11 a.m. - 12 p.m.			23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1		
12 p.m. - 1 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2		
1 p.m. - 2 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 605

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					PALOMINO
11 a.m. - 12 p.m.					23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez
12 p.m. - 1 p.m.					23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez
1 p.m. - 2 p.m.					23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez

Grupo 607

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MOSCATEL		MOSCATEL	
12 p.m. - 1 p.m.		23098 Planeación financiera Miguel Ramírez		23098 Planeación financiera Miguel Ramírez	
1 p.m. - 2 p.m.		23098 Planeación financiera Miguel Ramírez		23098 Planeación financiera Miguel Ramírez	

Grupo 608

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET SAUVIGNON			
1 p.m. - 2 p.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano			
2 p.m. - 3 p.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 609

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL			MOSCATEL	
5 p.m. - 6 p.m.	23096 Informática aplicada Saúl González			23096 Informática aplicada Saúl González	
6 p.m. - 7 p.m.	23096 Informática aplicada Saúl González			23096 Informática aplicada Saúl González	

Grupo 611

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	AULA MÓVIL 1		LAB. BARISMO		
2 p.m. - 3 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1		
3 p.m. - 4 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1		
4 p.m. - 5 p.m.			23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2		
5 p.m. - 6 p.m.			23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 612

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		PALOMINO	VIOGNIER		
2 p.m. - 3 p.m.		11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante		
3 p.m. - 4 p.m.		11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante		

Grupo 613

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MISIÓN			
5 p.m. - 6 p.m.		23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez			
6 p.m. - 7 p.m.		23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez			
7 p.m. - 8 p.m.		23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 7

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	PALOMINO	LAB. PRODUCCIÓN 1		PALOMINO	
7 a.m. - 8 a.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		23078 Administración estratégica Miguel Ramírez	
8 a.m. - 9 a.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		23078 Administración estratégica Miguel Ramírez	
9 a.m. - 10 a.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		23077 Armonía con alimentos y vino Fabia Campos	
10 a.m. - 11 a.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Fabia Campos	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		23077 Armonía con alimentos y vino Fabia Campos	
11 a.m. - 12 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Fabia Campos	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		23077 Armonía con alimentos y vino Fabia Campos	
12 p.m. - 1 p.m.	23078 Administración estratégica Miguel Ramírez				
1 p.m. - 2 p.m.	23078 Administración estratégica Miguel Ramírez				



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 71

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	PALOMINO	LAB. PRODUCCIÓN 1 PALOMINO	PALOMINO		
12 p.m. - 1 p.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista			
1 p.m. - 2 p.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista			
2 p.m. - 3 p.m.	23078 Administración estratégica Clelia Macías	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Erick Godínez		
3 p.m. - 4 p.m.	23078 Administración estratégica Clelia Macías	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Erick Godínez		
4 p.m. - 5 p.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Erick Godínez		
5 p.m. - 6 p.m.		23078 Administración estratégica Clelia Macías	23077 Armonía con alimentos y vino Erick Godínez		
6 p.m. - 7 p.m.		23078 Administración estratégica Clelia Macías	23077 Armonía con alimentos y vino Erick Godínez		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 8

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL VIRTUAL	VIRTUAL		MOSCATEL	
7 a.m. - 8 a.m.				23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	
8 a.m. - 9 a.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo			23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	
9 a.m. - 10 a.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo			23080 Desarrollo de eventos Alexia López	
10 a.m. - 11 a.m.	23080 Desarrollo de eventos Alexia López			23080 Desarrollo de eventos Alexia López	
11 a.m. - 12 p.m.	23080 Desarrollo de eventos Alexia López				
12 p.m. - 1 p.m.	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos			
1 p.m. - 2 p.m.	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 81

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			MOSCATEL VIRTUAL	MOSCATEL VIRTUAL	MOSCATEL
2 p.m. - 4 p.m.			23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23080 Desarrollo de eventos Alexia López
3 p.m. - 4 p.m.			23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23080 Desarrollo de eventos Alexia López
4 p.m. - 5 p.m.			23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23080 Desarrollo de eventos Alexia López
5 p.m. - 6 p.m.			23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (VIR) Fabia Campos	23080 Desarrollo de eventos Alexia López



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Optativas Etapa Terminal

Grupo 900

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		LAB. PRODUCCIÓN 2			
7 a.m. - 8 a.m.		47477 Panadería avanzada Omar Maldonado			
8 a.m. - 9 a.m.		Panadería avanzada Omar Maldonado			
9 a.m. - 10 a.m.		Panadería avanzada Omar Maldonado			
10 a.m. - 11 a.m.		Panadería avanzada Omar Maldonado			
11 a.m. - 12 p.m.		Panadería avanzada Omar Maldonado			

Grupo 901

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					LAB. PRODUCCIÓN 1
7 a.m. - 8 a.m.					44560 Mexican cooking and history basics Gina García
8 a.m. - 9 a.m.					Mexican cooking and history basics Gina García
9 a.m. - 10 a.m.					Mexican cooking and history basics Gina García
10 a.m. - 11 a.m.					Mexican cooking and history basics Gina García
11 a.m. - 12 p.m.					Mexican cooking and history basics



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 902

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			CABERNET SAUVIGNON	CABERNET SAUVIGNON	
7 a.m. - 8 a.m.			23110 Análisis químico de alimentos Salvador Romero	23110 Análisis químico de alimentos Salvador Romero	
8 a.m. - 9 a.m.			23110 Análisis químico de alimentos Salvador Romero	23110 Análisis químico de alimentos Salvador Romero	

Grupo 903

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA				CABERNET SAUVIGNON	
9 a.m. - 10 a.m.				23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	
10 a.m. - 11 a.m.				23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	
11 a.m. - 12 p.m.				23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	
12 p.m. - 1 p.m.				23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 904

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		LAB. PRODUCCIÓN 2			
12 p.m. - 1 p.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			
1 p.m. - 2 p.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			
2 p.m. - 3 p.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			
3 p.m. - 4 p.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			
4 p.m. - 5 p.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			

Grupo 905

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIRTUAL				
3 p.m. - 4 p.m.	23108 Capacitación y evaluación del capital humano (VIR) Patricia Páez				
4 p.m. - 5 p.m.	23108 Capacitación y evaluación del capital humano (VIR) Patricia Páez				
5 p.m. - 6 p.m.	23108 Capacitación y evaluación del capital humano (VIR) Patricia Páez				
6 p.m. - 7 p.m.	23108 Capacitación y evaluación del capital humano (VIR) Patricia Páez				



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2025-2
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 906

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					CABERNET SAUVIGNON
1 p.m. - 2 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
2 p.m. - 3 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
3 p.m. - 4 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes

Grupo 907

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			MISIÓN		PALOMINO
4 p.m. - 5 p.m.			23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata
5 p.m. - 6 p.m.			23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata