



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 1

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CHENIN BLANC	LAB. PRODUCCIÓN 2 CABERNET SAUVIGNON	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC
7 a.m. - 8 a.m.		50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50610 Química de los alimentos Mary Paz Ramos	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
8 a.m. - 9 a.m.		50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50610 Química de los alimentos Mary Paz Ramos	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
9 a.m. - 10 a.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
10 a.m. - 11 a.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	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	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50614 Introducción a la hospitalidad Liliana Escalante	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata
12 p.m. - 1 p.m.	50610 Química de los alimentos Mary Paz Ramos	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50614 Introducción a la hospitalidad Liliana Escalante	50614 Introducción a la hospitalidad VIR Liliana Escalante	
1 p.m. - 2 p.m.	50610 Química de los alimentos Mary Paz Ramos				



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 11

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CHENIN BLANC	LAB. PRODUCCIÓN 2	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.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
3 p.m. - 4 p.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
4 p.m. - 5 p.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Gutiérrez	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea 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	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez
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 Omar Maldonado	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez
7 p.m. - 8 p.m.				50614 Introducción a la hospitalidad Omar Maldonado	50614 Introducción a la hospitalidad VIR Omar Maldonado



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 2

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1	VIOGNIER	VIOGNIER
7 a.m. - 8 a.m.	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	
8 a.m. - 9 a.m.	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50619 Productos del campo Clelia Macías
9 a.m. - 10 a.m.	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Clelia Macías
10 a.m. - 11 a.m.	50619 Productos del campo Clelia Macías	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50618 Nutrición Vacante
11 a.m. - 12 p.m.	50619 Productos del campo Clelia Macías	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50618 Nutrición Vacante
12 p.m. - 1 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado		50618 Nutrición Vacante	
1 p.m. - 2 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado		50618 Nutrición Vacante	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 21

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1	VIOGNIER	VIOGNIER
12 p.m. - 1 p.m.			50617 Bases culinarias Alexia López		
1 p.m. - 2 p.m.			50617 Bases culinarias Alexia López		
2 p.m. - 3 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Clelia Macías
3 p.m. - 4 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Clelia Macías
4 p.m. - 5 p.m.	50619 Productos del campo Clelia Macías	50618 Nutrición Vacante	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50618 Nutrición Vacante
5 p.m. - 6 p.m.	50619 Productos del campo Clelia Macías	50618 Nutrición Vacante	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50618 Nutrición Vacante
6 p.m. - 7 p.m.	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	
7 p.m. - 8 p.m.	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Raúl Silva	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 211

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			LAB. PRODUCCIÓN 1		
5 p.m. - 6 p.m.			<a href="#">50617 Bases culinarias</a> Leonardo Miramontes		
6 p.m. - 7 p.m.			<a href="#">50617 Bases culinarias</a> Leonardo Miramontes		
7 p.m. - 8 p.m.			<a href="#">50617 Bases culinarias</a> Leonardo Miramontes		
8 p.m. - 9 p.m.			<a href="#">50617 Bases culinarias</a> Leonardo Miramontes		
9 p.m. - 10 p.m.			<a href="#">50617 Bases culinarias</a> Leonardo Miramontes		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía  
Optativas segundo semestre



### Grupo 200

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			VIognier	MoscateL	
8 a.m. - 9 a.m.			50655 English L1 Aida Cortés	50655 English L1 Aida Cortés	
9 a.m. - 10 a.m.			50655 English L1 Aida Cortés	50655 English L1 Aida Cortés	
10 a.m. - 11 a.m.			50655 English L1 Aida Cortés		

### Grupo 201

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	TEMPRANILLO		TEMPRANILLO		
2 p.m. - 3 p.m.	50655 English L1 Aida Cortés				
3 p.m. - 4 p.m.	50655 English L1 Aida Cortés		50655 English L1 Aida Cortés		
4 p.m. - 5 p.m.	50655 English L1 Aida Cortés		50655 English L1 Aida Cortés		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 3**

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
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	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y almacenaje Alexia López
3 p.m. - 4 p.m.	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y almacenaje Alexia López
4 p.m. - 5 p.m.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	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.	23057 Entorno económico global Miguel Ramírez	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 <b>Vacante</b>	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos <b>Vacante</b>	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes
7 p.m. - 8 p.m.	23058 Química de alimentos <b>Vacante</b>		23058 Química de alimentos <b>Vacante</b>	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes	23060 Montaje y servicio de comedor Leonardo Miramontes
8 p.m. - 9 p.m.			23058 Química de alimentos <b>Vacante</b>		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía  
Optativas tercer semestre



### Grupo 300

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			MISIÓN		PALOMINO
11 a.m. - 12 p.m.			23087 Cultivo de productos hidropónicos Clelia Macías		23087 Cultivo de productos hidropónicos Clelia Macías
12 p.m. - 1 p.m.			23087 Cultivo de productos hidropónicos Clelia Macías		23087 Cultivo de productos hidropónicos Clelia Macías

### Grupo 301

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CABERNET SAUVIGNON		CABERNET SAUVIGNON		
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 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 4

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1	TEMPRANILLO	LAB. PRODUCCIÓN 2	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	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23062 Enología II Fabia Campos	
1 p.m. - 2 p.m.			23063 Mercadotecnia Débora Parra	23062 Enología II Fabia Campos	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 41

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1	TEMPRANILLO	LAB. PRODUCCIÓN 2	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 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 411

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 1		LAB. PRODUCCIÓN 2		
5 p.m. - 6 p.m.	<b>23065 Técnicas y preparaciones culinarias</b> Yerelin Cajeme		<b>23064 Técnicas de repostería y panadería</b> Omar Maldonado		
6 p.m. - 7 p.m.	<b>23065 Técnicas y preparaciones culinarias</b> Yerelin Cajeme		<b>23064 Técnicas de repostería y panadería</b> Omar Maldonado		
7 p.m. - 8 p.m.	<b>23065 Técnicas y preparaciones culinarias</b> Yerelin Cajeme		<b>23064 Técnicas de repostería y panadería</b> Omar Maldonado		
8 p.m. - 9 p.m.	<b>23065 Técnicas y preparaciones culinarias</b> Yerelin Cajeme		<b>23064 Técnicas de repostería y panadería</b> Omar Maldonado		
9 p.m. - 10 p.m.	<b>23065 Técnicas y preparaciones culinarias</b> Yerelin Cajeme		<b>23064 Técnicas de repostería y panadería</b> Omar Maldonado		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 5

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 51

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 6**

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 61

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MOSCATEL LAB. CÓMPUTO	LAB. CÓMPUTO MOSCATEL	LAB. PRODUCCIÓN 1	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	23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña
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	23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña
4 p.m. - 5 p.m.		23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	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.		23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	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 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 600

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	TEMPRANILLO		TEMPRANILLO		
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 601

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MISIÓN		MISIÓN	
7 a.m. - 8 a.m.		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero	
8 a.m. - 9 p.m.		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero	

### Grupo 602

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MISIÓN		MISIÓN	
10 a.m. - 11 a.m.				11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	
11 a.m. - 12 p.m.		11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante		11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	
12 p.m. - 1 p.m.		11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante			



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 603

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL		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		

### Grupo 604

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. CÓMPUTO				LAB. CÓMPUTO
9 a.m. - 10 a.m.	23096 Informática aplicada Ricardo Luna				
10 a.m. - 11 a.m.	23096 Informática aplicada Ricardo Luna				
11 a.m. - 12 p.m.					23096 Informática aplicada Ricardo Luna
12 p.m. - 1 p.m.					23096 Informática aplicada Ricardo Luna



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 605

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					CARIGNAN
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 606

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CABERNET SAUVIGNON		CABERNET SAUVIGNON		
4 p.m. - 5 p.m.	32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		
5 p.m. - 6 p.m.	32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		32153 Principios y degustación de cerveza Salvador Romero		

### Grupo 607

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			MISIÓN	MISIÓN	
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	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 608

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			LAB. CÓMPUTO	LAB. CÓMPUTO	
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 609

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	MOSCATEL		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 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 7

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 71

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 8**

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 81

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



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### 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.	47477 Panadería avanzada Omar Maldonado				
9 a.m. - 10 a.m.	47477 Panadería avanzada Omar Maldonado				
10 a.m. - 11 a.m.	47477 Panadería avanzada Omar Maldonado				
11 a.m. - 12 p.m.	47477 Panadería avanzada Omar Maldonado				

### Grupo 901

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				



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 902

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. PRODUCCIÓN 2				
5 p.m. - 6 p.m.	47477 Panadería avanzada Leonardo Miramontes				
6 p.m. - 7 p.m.	47477 Panadería avanzada Leonardo Miramontes				
7 p.m. - 8 p.m.	47477 Panadería avanzada Leonardo Miramontes				
8 p.m. - 9 p.m.	47477 Panadería avanzada Leonardo Miramontes				
9 p.m. - 10 p.m.	47477 Panadería avanzada Leonardo Miramontes				

### Grupo 903

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					AULA MÓVIL 1
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 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



Grupo 904

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		MISIÓN	MOSCATEL		
9 a.m. - 10 a.m.		23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		
10 a.m. - 11 a.m.		23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		

Grupo 905

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			CABERNET SAUVIGNON		
10 a.m. - 11 a.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		
11 a.m. - 12 p.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		
12 p.m. - 1 p.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 906

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				

### Grupo 907

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA		CABERNET SAUVIGNON			CABERNET SAUVIGNON
2 p.m. - 3 p.m.		23110 Análisis químico de alimentos <b>Vacante</b>			23110 Análisis químico de alimentos <b>Vacante</b>
3 p.m. - 4 p.m.		23110 Análisis químico de alimentos <b>Vacante</b>			23110 Análisis químico de alimentos <b>Vacante</b>



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-1  
Licenciatura en Gastronomía



### Grupo 908

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					MOSCATEL
12 p.m. - 1 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
1 p.m. - 2 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
2 p.m. - 3 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes

### Grupo 909

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA			MOSCATEL		
2 p.m. - 3 p.m.			23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		
3 p.m. - 4 p.m.			23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		
4 p.m. - 5 p.m.			23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		
5 p.m. - 6 p.m.			23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		