



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 1**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>CHENIN BLANC</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1 /MISIÓN</b>	<b>CHENIN BLANC</b>	<b>CHENIN BLANC</b>	<b>CHENIN BLANC</b>
7 a.m. - 8 a.m.	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme		50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
8 a.m. - 9 a.m.	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme		50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
9 a.m. - 10 a.m.	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata
10 a.m. - 11 a.m.	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata
11 a.m. - 12 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Mata
12 p.m. - 1 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata		
1 p.m. - 2 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Carolina Mata	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez			



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**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.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Débora Parra	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50615 Taller de análisis y redacción de textos Débora Parra	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón
3 p.m. - 4 p.m.	50615 Taller de análisis y redacción de textos Débora Parra	50612 Introducción a las artes culinarias Yerelin Cajeme	50615 Taller de análisis y redacción de textos Débora Parra	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón
4 p.m. - 5 p.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50615 Taller de análisis y redacción de textos Débora Parra	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
5 p.m. - 6 p.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50609 Administración de negocios gastronómicos Erik Ocón	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50611 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Andrea Pérez
6 p.m. - 7 p.m.	50613 Historia de la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez	50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	
7 p.m. - 8 p.m.		50610 Química de los alimentos Miguel Ramírez	50614 Introducción a la hospitalidad Alejandro Jiménez		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 2**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1	VIOGNIER/MISIÓN	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 Alexia López	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	
8 a.m. - 9 a.m.	50618 Nutrición Cynthia de Lira	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50617 Bases culinarias Alexia López	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50618 Nutrición Cynthia de Lira
9 a.m. - 10 a.m.	50618 Nutrición Cynthia de Lira	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50618 Nutrición Cynthia de Lira
10 a.m. - 11 a.m.	50619 Productos del campo Hiram Moreno	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Hiram Moreno
11 a.m. - 12 p.m.	50619 Productos del campo Hiram Moreno	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	50617 Bases culinarias Alexia López	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Hiram Moreno
12 p.m. - 1 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado		50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	
1 p.m. - 2 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado		50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 21**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. PRODUCCIÓN 1/VIOGNIER	VIOGNIER	VIOGNIER
12 p.m. - 1 p.m.			50617 Bases culinarias Omar Maldonado		
1 p.m. - 2 p.m.			50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	
2 p.m. - 3 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Miguel Ramírez
3 p.m. - 4 p.m.	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50620 Pescados y mariscos Lourdes Salgado	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50622 Bases para el servicio Alejandro Jiménez	50619 Productos del campo Miguel Ramírez
4 p.m. - 5 p.m.	50619 Productos del campo Miguel Ramírez	50618 Nutrición Julisa Favela	50617 Bases culinarias Omar Maldonado	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza
5 p.m. - 6 p.m.	50619 Productos del campo Miguel Ramírez	50618 Nutrición Julisa Favela	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza	50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza
6 p.m. - 7 p.m.	50618 Nutrición Julisa Favela	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez		50616 Contabilidad en el ámbito gastronómico Bibiana Espinoza
7 p.m. - 8 p.m.	50618 Nutrición Julisa Favela	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez	50621 Productos de origen animal y avicultura Alejandro Santibáñez		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Ensenada



**Grupo 211**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>LAB. PRODUCCIÓN 1</b>		
5 p.m. - 6 p.m.			50617 Bases culinarias Isamar González		
6 p.m. - 7 p.m.			50617 Bases culinarias Isamar González		
7 p.m. - 8 p.m.			50617 Bases culinarias Isamar González		
8 p.m. - 9 p.m.			50617 Bases culinarias Isamar González		
9 p.m. - 10 p.m.			50617 Bases culinarias Isamar González		



Universidad Autónoma de Baja California  
 Facultad de Enología y Gastronomía  
 Horarios de clases 2026-2  
 Licenciatura en Gastronomía  
 Unidad Ensenada



Optativas segundo semestre

**Grupo 200**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>TEMPRANILLO</b>	<b>MOSCATEL</b>	
9 a.m. - 10 a.m			50655 English L1 Javier Vera		
10 a.m. - 11 a.m			50655 English L1 Javier Vera		
11 a.m. - 12 p.m.				50655 English L1 Javier Vera	
12 p.m. - 1 p.m.				50655 English L1 Javier Vera	
1 a.m. - 2 p.m.				50655 English L1 Javier Vera	

**Grupo 201**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MOSCATEL</b>		<b>VIOGNIER</b>		
2 p.m. - 3 p.m.	50655 English L1 Javier Vera		50655 English L1 Javier Vera		
3 p.m. - 4 p.m.	50655 English L1 Javier Vera		50655 English L1 Javier Vera		
4 p.m. - 5 p.m.			50655 English L1 Javier Vera		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 3**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB 2. / CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	LAB. PRODUCCIÓN 1
7 a.m. - 8 a.m.	50626 Panadería Omar Maldonado		50625 Gestión del Talento Humano VIR Omar Maldonado	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Erik Ocón
8 a.m. - 9 a.m.	50626 Panadería Omar Maldonado	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50625 Gestión del Talento Humano VIR Omar Maldonado	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Erik Ocón
9 a.m. - 10 a.m.	50626 Panadería Omar Maldonado	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50629 Enología Manuel Montoya	50625 Gestión del Talento Humano Omar Maldonado	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Erik Ocón
10 a.m. - 11 a.m.	50626 Panadería Omar Maldonado	50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya	50629 Enología Manuel Montoya	50625 Gestión del Talento Humano Omar Maldonado	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Erik Ocón
11 a.m. - 12 p.m.	50626 Panadería Omar Maldonado	50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya	50629 Enología Manuel Montoya	50624 Legislación para Establecimientos de A y B Carolina Rubio	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Erik Ocón
12 p.m. - 1 p.m.	50629 Enología Manuel Montoya	50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya		50624 Legislación para Establecimientos de A y B Carolina Rubio	
1 p.m. - 2 p.m.	50629 Enología Manuel Montoya	50627 Análisis Sensorial de A y B Fernanda Ramírez		50624 Legislación para Establecimientos de A y B Carolina Rubio	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 31**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. 2 / CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN	LAB. PRODUCCIÓN 1
12 p.m. - 1 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes	50625 Gestión del Talento Humano VIR Patricia Paez		50625 Gestión del Talento Humano VIR Patricia Paez	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Yerelin Cajeme
1 p.m. - 2 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes	50625 Gestión del Talento Humano VIR Patricia Paez	50629 Enología Manuel Montoya	50625 Gestión del Talento Humano VIR Patricia Paez	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Yerelin Cajeme
2 p.m. - 3 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50629 Enología Manuel Montoya	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Yerelin Cajeme
3 p.m. - 4 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50624 Legislación para Establecimientos de A y B Carolina Rubio	50623 Gestión de Compras en Establecimientos de AyB Alexia López	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Yerelin Cajeme
4 p.m. - 5 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes	50629 Enología Manuel Montoya	50624 Legislación para Establecimientos de A y B Carolina Rubio	50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya	50628 Métodos y Técnicas Culinarias Yerelin Cajeme
5 p.m. - 6 p.m.		50629 Enología Manuel Montoya	50624 Legislación para Establecimientos de A y B VIR Carolina Rubio	50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya	
6 p.m. - 7 p.m.		50629 Enología Manuel Montoya		50627 Análisis Sensorial de A y B Manuel Montoya	
7 p.m. - 8 p.m.				50627 Análisis Sensorial de A y B Fernanda Ramírez	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 311**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 2</b>		<b>LAB. PRODUCCIÓN 1</b>		
5 p.m. - 6 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes		Métodos y técnicas culinarias Rubén Abitia		
6 p.m. - 7 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes		Métodos y técnicas culinarias Rubén Abitia		
7 p.m. - 8 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes		Métodos y técnicas culinarias Rubén Abitia		
8 p.m. - 9 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes		Métodos y técnicas culinarias Rubén Abitia		
9 p.m. - 10 p.m.	50626 Panadería Leonardo Miramontes		Métodos y técnicas culinarias Rubén Abitia		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**  
**Optativas tercer semestre**



**Grupo 300**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>AULA MOVIL</b>	<b>MISIÓN</b>		
9 a.m. - 10 a.m		50655 English L2 Javier Vera			
10 a.m. - 11 a.m		50655 English L2 Javier Vera			
11 a.m. - 12 p.m.		50655 English L2 Javier Vera			
12 p.m. - 1 p.m.			50655 English L2 Javier Vera		
1 a.m. - 2 p.m.			50655 English L2 Javier Vera		

**Grupo 301**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>				<b>MISIÓN</b>	<b>MOSCATEL</b>
2 p.m. - 3 p.m.				50655 English L2 Javier Vera	50655 English L2 Javier Vera
3 p.m. - 4 p.m.				50655 English L2 Javier Vera	50655 English L2 Javier Vera
4 p.m. - 5 p.m.					50655 English L2 Javier Vera



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 302**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>CARIGNAN</b>	<b>MISION</b>	<b>MISIÓN</b>		<b>MOSCATEL</b>
10 a.m. - 11 a.m.	48834 Cultura de la Paz VIR Minura Vera				48834 Cultura de la Paz Minura Vera
11 a.m. - 12 p.m.	48834 Cultura de la Paz VIR Minura Vera				48834 Cultura de la Paz Minura Vera

**Grupo 303**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. CÓMPUTO</b>		<b>MISIÓN</b>		<b>LAB. CÓMPUTO</b>
2 p.m. - 3 p.m.	54147 Principios de Tecnologías de la Información Felipe Peregrina				54147 Principios de Tecnologías de la Información Felipe Peregrina
3 p.m. - 4 p.m.	54147 Principios de Tecnologías de la Información Felipe Peregrina				54147 Principios de Tecnologías de la Información Felipe Peregrina



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 4**

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



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 41**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1/TEMPRANILLO</b>	<b>TEMPRANILLO</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 2/TEMPRANILLO</b>	<b>TEMPRANILLO</b>	<b>TEMPRANILLO</b>
12 p.m. - 1 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Isamar González		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista		
1 p.m. - 2 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Isamar González		23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista		
2 p.m. - 3 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Isamar González	23061 Control de costos de ayb Mariana Paz Paredes	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23062 Enología II Liliana Castro	23063 Mercadotecnia Débora Parra
3 p.m. - 4 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Isamar González	23061 Control de costos de ayb Mariana Paz Paredes	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23062 Enología II Liliana Castro	23063 Mercadotecnia Débora Parra
4 p.m. - 5 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Isamar González	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 Técnicas de repostería y panadería Hugo Bautista	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23062 Enología II Liliana Castro
5 p.m. - 6 p.m.	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23061 Control de costos de ayb Mariana Paz Paredes	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez	23062 Enología II Liliana Castro
6 p.m. - 7 p.m.	23066 Legislación de establecimientos de ayb Raymundo Juárez		23061 Control de costos de ayb Mariana Paz Paredes		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 5**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MISIÓN/LAB. CÓMPUTO</b>	<b>MOSCATEL/LAB. COCTELERÍA</b>	<b>MISIÓN/LAB. CÓMPUTO</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 2</b>	<b>MISIÓN</b>
7 a.m. - 8 a.m.		23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape		23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	
8 a.m. - 9 a.m.		23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	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	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	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	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23072 Administración de recursos humanos Ma Elena López
11 a.m. - 12 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23072 Administración de recursos humanos Ma Elena López
12 p.m. - 1 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23072 Administración de recursos humanos VIR Ma Elena López	
1 p.m. - 2 p.m.		23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape	23070 Ética profesional Minura Vera	23072 Administración de recursos humanos VIR Ma Elena López	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**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.				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.	23072 Administración de recursos humanos VIR Patricia Páez		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.	23072 Administración de recursos humanos VIR Patricia Páez	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	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	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	23069 Coctelería internacional Lab. 1 Nataly Aldape	23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias	23070 Ética profesional Minura Vera
5 p.m. - 6 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Giselle Orchak	23070 Ética profesional VIR Christian Vega	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Teoría		23072 Administración de recursos humanos VIR Patricia Páez
6 p.m. - 7 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23069 Coctelería internacional Lab. 2 Nataly Aldape		23072 Administración de recursos humanos VIR Patricia Páez
7 p.m. - 8 p.m.	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	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 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 511**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>				<b>LAB. PRODUCCIÓN 1</b>	
5 p.m. - 6 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Rubén Abitia	
6 p.m. - 7 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Rubén Abitia	
7 p.m. - 8 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Rubén Abitia	
8 p.m. - 9 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Rubén Abitia	
9 p.m. - 10 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Rubén Abitia	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 6**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIRTUAL	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	
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	23075 Gestión en el servicio VIR Elva Saldaña
11 a.m. - 12 p.m.	23076 Diseño y planeación de menú VIR Erik Ocón	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 VIR Erik Ocón		23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 61**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>MOSCATEL LAB. CÓMPUTO</b>	<b>LAB. CÓMPUTO MOSCATEL</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1</b>	<b>VIRTUAL</b>
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 Mariana Paz Paredes	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23073 Gastronomía mexicana Gina García	23075 Gestión en el servicio VIR Mariana Paz Paredes
3 p.m. - 4 p.m.		23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong	23073 Gastronomía mexicana Gina García	23075 Gestión en el servicio VIR Mariana Paz Paredes
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 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 600**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MISIÓN</b>		<b>AULA MÓVIL</b>		
12 p.m. - 1 p.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano		23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano		
1 p.m. - 2 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
<b>AULA</b>	<b>TEMPRANILLO</b>		<b>TEMPRANILLO</b>		
2 p.m. - 3 p.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano		23102 Sistemas de gestión de calidad Jesús Solórzano		
3 p.m. - 4 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 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Ensenada



**Grupo 602**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>MISIÓN</b>		<b>MISIÓN</b>	
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 603**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MOSCATEL</b>		<b>AULA MOVIL 1</b>		
4 a.m. - 6 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		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 604**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>		
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	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante		

**Grupo 605**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>		
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 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 606**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>				<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>
11 a.m. - 12 p.m.				45831 Conservación de Alimentos Gloria Andrea Pérez	45831 Conservación de Alimentos Gloria Andrea Pérez
12 p.m. - 1 p.m.				45831 Conservación de Alimentos Gloria Andrea Pérez	45831 Conservación de Alimentos Gloria Andrea Pérez
1 p.m. - 2 p.m.					45831 Conservación de Alimentos Gloria Andrea Pérez

**Grupo 607**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>AULA MÓVIL</b>	<b>AULA MÓVIL</b>		
2 p.m. - 3 p.m.		45831 Conservación de Alimentos Hiram Moreno	45831 Conservación de Alimentos Hiram Moreno		
3 p.m. - 4 p.m.		45831 Conservación de Alimentos Hiram Moreno	45831 Conservación de Alimentos Hiram Moreno		
4 p.m. - 5 p.m.		45831 Conservación de Alimentos Hiram Moreno			



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 608**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. CÓMPUTO</b>				<b>LAB. CÓMPUTO</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23096 Informática aplicada Felipe Peregrina				23096 Informática aplicada Felipe Peregrina
10 a.m. - 11 a.m.	23096 Informática aplicada Felipe Peregrina				23096 Informática aplicada Felipe Peregrina

**Grupo 609**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>LAB. CÓMPUTO</b>	<b>LAB. CÓMPUTO</b>	
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	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 610**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>MISIÓN</b>			
2 p.m. - 3 p.m.		40623 Sustentabilidad para la alimentación y la gastronomía VIR Carolina Gutiérrez			
3 p.m. - 4 p.m.		40623 Sustentabilidad para la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez			
4 p.m. - 5 p.m.		40623 Sustentabilidad para la alimentación y la gastronomía Carolina Gutiérrez			



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 612**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>AULA MOVI 2</b>	<b>AULA MOVIL 2</b>	
1 p.m. - 2 p.m.			23084 Primeros auxilios y prevención de riesgos Carolina Rubio		
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	

**Grupo 613**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>CARIGNAN</b>				<b>CABERNET SAUVIGNON</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23098 Planeación Financiera Miguel Ramírez				23098 Planeación Financiera Miguel Ramírez
10 a.m. - 11 a.m.	23098 Planeación Financiera Miguel Ramírez				23098 Planeación Financiera Miguel Ramírez



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 7**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>PALOMINO</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1 PALOMINO</b>		<b>PALOMINO</b>	
7 a.m. - 8 a.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista			
8 a.m. - 9 a.m.		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista			
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			23078 Administración estratégica Miguel Ramírez	
1 p.m. - 2 p.m.	23078 Administración estratégica Miguel Ramírez			23078 Administración estratégica Miguel Ramírez	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 71**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>PALOMINO</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1 PALOMINO</b>	<b>PALOMINO</b>		
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 Miguel Ramírez	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Liliana Castro		
3 p.m. - 4 p.m.	23078 Administración estratégica Miguel Ramírez	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Liliana Castro		
4 p.m. - 5 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Liliana Castro	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	23077 Armonía con alimentos y vino Liliana Castro		
5 p.m. - 6 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Liliana Castro		23078 Administración estratégica Miguel Ramírez		
6 p.m. - 7 p.m.			23078 Administración estratégica Miguel Ramírez		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 8**

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



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**



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

**Grupo 81**



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 900**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>		<b>LAB. PROD. 2</b>			
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 901**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 1</b>				
5 p.m. - 6 p.m.	23106 Cocina asiática Antonio Sujo				
6 p.m. - 7 p.m.	23106 Cocina asiática Antonio Sujo				
7 p.m. - 8 p.m.	23106 Cocina asiática Antonio Sujo				
8 p.m. - 9 p.m.	23106 Cocina asiática Antonio Sujo				
9 p.m. - 10 p.m.	23106 Cocina asiática Antonio Sujo				



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**



**Grupo 902**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. PRODUCCIÓN 2</b>				<b>LAB. PROD. 2</b>
7 a.m. - 8 a.m.					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 Gina García

**Grupo 903**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>VIOGNIER</b>		<b>AULA MÓVIL 1</b>
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 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Enseñada



**Grupo 904**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>MISIÓN</b>		
2 p.m. - 3 p.m.			23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		
3 p.m. - 4 p.m.			23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata		
4 p.m. - 5 p.m.			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		

**Grupo 905**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>PALOMINO</b>		
9 a.m. - 10 a.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		
10 a.m. - 11 a.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		
11 a.m. - 12 p.m.			23111 Relaciones públicas Miriam Reyes		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2026-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**



**Grupo 906**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>VIRTUAL</b>				
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
<b>AULA</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>		<b>MOSCATEL</b>		<b>CABERNET SAUVIGNON</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro		23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro		
10 a.m. - 11 a.m.	23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro		23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro		



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2026-2  
Licenciatura en Gastronomía  
Unidad Ensenada



**Grupo 908**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>					<b>PALOMINO</b>
11 p.m. - 12 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
12 p.m. - 1 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes
1 p.m. - 2 p.m.					23111 Relaciones públicas Miriam Reyes

**Grupo 909**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>CARIGNAN</b>			<b>AULA MÓVIL</b>	
2 p.m. - 3 p.m.	23110 Análisis químico de alimentos Leila Ponce			23110 Análisis químico de alimentos Leila Ponce	
3 p.m. - 4 p.m.	23110 Análisis químico de alimentos Leila Ponce			23110 Análisis químico de alimentos Leila Ponce	