



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2024-1
Licenciatura en Enología



Grupo 220
Aula 1

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Química Orgánica Alejandra Chávez	Biología Celular Leobardo Pérez	Inglés para empresas vitivinícolas Carolina Sánchez	Biología Celular Leobardo Pérez	Inglés para empresas vitivinícolas Carolina Sánchez
9 a.m. - 10 a.m.	Química Orgánica Alejandra Chávez	Biología celular Leobardo Pérez	Inglés para empresas vitivinícolas Carolina Sánchez	Biología Celular Leobardo Pérez	Inglés para empresas vitivinícolas Carolina Sánchez
10 a.m. - 11 a.m.	Edafología y clima Cristina Domínguez	Historia del Vino Carolina Mata	Física José Irving Monjarás	Química Orgánica Alejandra Chávez	Física José Irving Monjarás
11 a.m. - 12 p.m.	Edafología y clima Cristina Domínguez	Historia del Vino Carolina Mata	Física José Irving Monjarás	Química Orgánica Alejandra Chávez	Física José Irving Monjarás
12 p.m. - 1 p.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Historia del Vino Carolina Mata	Estadística Guillermo Castillo		Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna
1 p.m. - 2 p.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Estadística Guillermo Castillo	Estadística Guillermo Castillo		Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna
2 p.m. - 3 p.m.		Estadística Guillermo Castillo	Edafología y clima Cristina Domínguez		
3 p.m. - 4 p.m.			Edafología y clima Cristina Domínguez		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2024-1
Licenciatura en Enología



Grupo 440
Aula 2

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Añejamiento del Vino Vidal Pérez	Química Enológica Alejandra Chávez
9 a.m. - 10 a.m.	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Añejamiento del Vino Vidal Pérez	Química Enológica Alejandra Chávez
10 a.m. - 11 a.m.	Química Enológica Alejandra Chávez	Tecnologías de Riego Vacante	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Tecnologías de Riego Vacante
11 a.m. - 12 p.m.	Química Enológica Alejandra Chávez	Tecnologías de Riego Vacante	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Tecnologías de Riego Vacante
12 p.m. - 1 p.m.	Fitopatología José Irving Monjarás	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Fitopatología José Irving Monjarás	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez
1 p.m. - 2 p.m.	Fitopatología José Irving Monjarás	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Fitopatología José Irving Monjarás	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez
2 p.m. - 3 p.m.		Añejamiento del Vino Vidal Pérez			
3 p.m. - 4 p.m.		Añejamiento del Vino Vidal Pérez			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2024-1
Licenciatura en Enología



Grupo 660
Aula 3

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Protección del Viñedo José Irving Monjarás	Control Total de la Calidad Gricelda López	Control Total de la Calidad Gricelda López	Añejamiento del Vino Vidal Pérez	Protección del Viñedo José Irving Monjarás
9 a.m. - 10 a.m.	Protección del Viñedo José Irving Monjarás	Control Total de la Calidad Gricelda López	Control Total de la Calidad Gricelda López	Añejamiento del Vino Vidal Pérez	Protección del Viñedo José Irving Monjarás
10 a.m. - 11 a.m.	Legislación Jorge Herrera Virtual		Legislación Jorge Herrera Virtual	Comercialización del Vino Tomiko Álvarez Virtual	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
11 a.m. - 12 p.m.	Legislación Jorge Herrera Virtual		Legislación Jorge Herrera Virtual	Legislación Jorge Herrera Virtual	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
12 p.m. - 1 p.m.		Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Comercialización del Vino Tomiko Álvarez Virtual
1 p.m. - 2 p.m.		Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez	Aprovechamiento Integral de la Uva Alejandra Chávez	Comercialización del Vino Tomiko Álvarez Virtual
2 p.m. - 3 p.m.		Añejamiento del Vino Vidal Pérez			
3 p.m. - 4 p.m.		Añejamiento del Vino Vidal Pérez			



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2024-1
Licenciatura en Enología



Grupo 880
Aula 4

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Formulación de Proyectos de Inversión Enrique Díaz Virtual	Formulación de Proyectos de Inversión Enrique Díaz Virtual
9 a.m. - 10 a.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Formulación de Proyectos de Inversión Enrique Díaz Virtual	Formulación de Proyectos de Inversión Enrique Díaz Virtual
10 a.m. - 11 a.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Seminario de Titulación Guillermo Castillo Virtual	Seminario de Titulación Guillermo Castillo Virtual
11 a.m. - 12 p.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Seminario de Titulación Guillermo Castillo Virtual	Seminario de Titulación Guillermo Castillo Virtual
12 p.m. - 1 p.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual
1 p.m. - 2 p.m.	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez		Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual
2 p.m. - 3 p.m.	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez		Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez		
3 p.m. - 4 p.m.					

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC)

