



# <u>Grupo 110</u>

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					
8 a.m 9 a.m.	33445 Entorno económico Andrés Luna (VIR)		33443 Matemáticas Irving Monjarás	33439 Química Alejandra Chávez	33439 Química Alejandra Chávez
9 a.m 10 a.m.	33445 Entorno económico Andrés Luna (VIR)	33445 Entorno económico Andrés Luna	33443 Matemáticas Irving Monjarás	33439 Química Alejandra Chávez	33439 Química Alejandra Chávez
10 a.m 11 a.m.	33444 Ética y responsabilidad social Enrique Díaz (VIR)	33445 Entorno económico Andrés Luna	33440 Biología Guillermo Castillo	33440 Biología Guillermo Castillo	33443 Matemáticas Irving Monjarás
11 a.m 12 p.m.	33444 Ética y responsabilidad social Enrique Díaz (VIR)	33441 Comunicación oral y escrita Miriam Reyes	33440 Biología Guillermo Castillo	33440 Biología Guillermo Castillo	33443 Matemáticas Irving Monjarás
12 p.m 1 p.m.	33444 Ética y responsabilidad social Enrique Díaz (VIR)	33441 Comunicación oral y escrita Miriam Reyes		33442 Tecnologías de la información Felipe Peregrina (VIR)	
1 p.m 2 p.m.		33441 Comunicación oral y escrita Miriam Reyes	33442 Tecnologías de la información Felipe Peregrina (VIR)	33442 Tecnologías de la información Felipe Peregrina (VIR)	
2 p.m 3 p.m.			33442 Tecnologías de la información Felipe Peregrina (VIR)		
3 p.m 4 p.m.					





## <u>Grupo 330</u>

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					
8 a.m 9 a.m.	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33453 Microbiología Leobardo Pérez	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33453 Microbiología Leobardo Pérez	33454 Introducción a la Enología Gricelda López
9 a.m 10 a.m.	33456 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	33453 Microbiología Leobardo Pérez	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33453 Microbiología Leobardo Pérez	33454 Introducción a la Enología Gricelda López
10 a.m 11 a.m.	33456 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	33482 Desarrollo sustentable vitivinícola Carolina Gutiérrez	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33457 Viticultura general Vidal Pérez	33454 Introducción a la Enología Gricelda López
11 a.m 12 p.m.	33455 Fisiología de la vid Cristina Domínguez	33482 Desarrollo sustentable vitivinícola Carolina Gutiérrez	33455 Fisiología de la vid Cristina Domínguez	33457 Viticultura general Vidal Pérez	33454 Introducción a la Enología Gricelda López
12 p.m 1 p.m.	33455 Fisiología de la vid Cristina Domínguez	33482 Desarrollo sustentable vitivinícola Carolina Gutiérrez	33455 Fisiología de la vid Cristina Domínguez	33456 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	
1 p.m 2 p.m.	33481 Salinidad de aguas y suelos Irving Monjarás	33482 Desarrollo sustentable vitivinícola Carolina Gutiérrez	33481 Salinidad de aguas y suelos Irving Monjarás	33456 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	
2 p.m 3 p.m.	33481 Salinidad de aguas y suelos Irving Monjarás	33457 Viticultura general Vidal Pérez	33481 Salinidad de aguas y suelos Irving Monjarás		
3 p.m 4 p.m.		33457 Viticultura general Vidal Pérez			





## <u>Grupo 550</u>

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					
8 a.m 9 a.m.	33467 Técnicas vitícolas Cristina Domínguez	33467 Técnicas vitícolas Cristina Domínguez	33470 Bases para el análisis sensorial Ana Chávez	33466 Costos	33463 Análisis químico del vino Víctor Macías/ Cabello Passini
9 a.m 10 a.m.	33467 Técnicas vitícolas Cristina Domínguez	33467 Técnicas vitícolas Cristina Domínguez	33470 Bases para el análisis sensorial Ana Chávez	33466 Costos	33463 Análisis químico del vino Víctor Macías/ Cabello Passini
10 a.m 11 a.m.	33489 Conservación de suelos Irving Monjarás	33489 Conservación de suelos Irving Monjarás	33470 Bases para el análisis sensorial Ana Chávez	33493 Microbiología enológica Alejandra Chávez	33463 Análisis químico del vino Víctor Macías/ Cabello Passini
11 a.m 12 p.m.	33489 Conservación de suelos Irving Monjarás	33489 Conservación de suelos Irving Monjarás	33470 Bases para el análisis sensorial Ana Chávez	33493 Microbiología enológica Alejandra Chávez	33463 Análisis químico del vino Víctor Macías/ Cabello Passini
12 p.m 1 p.m.	33493 Microbiología enológica Alejandra Chávez	33466 Costos	33464 Tecnología enológica Vidal Pérez	33464 Tecnología enológica Vidal Pérez	
1 p.m 2 p.m.	33493 Microbiología enológica Alejandra Chávez	33466 Costos	33464 Tecnología enológica Vidal Pérez	33464 Tecnología enológica Vidal Pérez	
2 p.m - 3 p.m.					
3 p.m 4 p.m.					





# <u>Grupo 770</u>

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA					
8 a.m 9 a.m.	334965 Armonización de vinos Gricelda López		33475 Diseño de bodegas Diana Fong	33476 Biotecnología enológica Ana Chávez	33473 Sistemas de producción vitícolas Vidal Pérez
9 a.m 10 a.m.	334965 Armonización de vinos Gricelda López	33474 Desarrollo de emprendedores Fanny Yumaira	33475 Diseño de bodegas Diana Fong	33476 Biotecnología enológica Ana Chávez	33473 Sistemas de producción vitícolas Vidal Pérez
10 a.m 11 a.m.	334965 Armonización de vinos Gricelda López	33474 Desarrollo de emprendedores Fanny Yumaira	33475 Diseño de bodegas Diana Fong	33476 Biotecnología enológica Ana Chávez	33473 Sistemas de producción vitícolas Vidal Pérez
11 a.m 12 p.m.	334965 Armonización de vinos Gricelda López	33474 Desarrollo de emprendedores Fanny Yumaira	33475 Diseño de bodegas Diana Fong	33476 Biotecnología enológica Ana Chávez	33473 Sistemas de producción vitícolas Vidal Pérez
12 p.m 1 p.m.	45838 Seminario de titulación Guillermo Castillo	33474 Desarrollo de emprendedores Fanny Yumaira	45838 Seminario de titulación Guillermo Castillo		
1 p.m 2 p.m.	45838 Seminario de titulación Guillermo Castillo		45838 Seminario de titulación Guillermo Castillo		
2 p.m 3 p.m.				33497 Relaciones publica Tomiko Álvarez VIR	
3 p.m 4 p.m.				33497 Relaciones publica Tomiko Álvarez VIR	
4 p.m. – 5 p.m.				33497 Relaciones publica Tomiko Álvarez VIR	
5 p.m. – 6 p.m.				33497 Relaciones publica Tomiko Álvarez VIR	