



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2025-1
Licenciatura en Enología



Grupo 220
Barbera

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Química Orgánica Ana Lilia	Biología Celular Leobardo Pérez	Química Orgánica Ana Lilia	Biología Celular Leobardo Pérez	Edafología y clima Cristina Domínguez
9 a.m. - 10 a.m.	Química Orgánica Ana Lilia	Biología celular Leobardo Pérez	Química Orgánica Ana Lilia	Biología Celular Leobardo Pérez	Edafología y clima Cristina Domínguez
10 a.m. - 11 a.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Inglés para empresas vitivinícolas Estefani Navarro	Estadística Guillermo Castillo	Inglés para empresas vitivinícolas Estefani Navarro	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna
11 a.m. - 12 p.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Inglés para empresas vitivinícolas Estefani Navarro	Estadística Guillermo Castillo	Inglés para empresas vitivinícolas Estefani Navarro	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna
12 p.m. - 1 p.m.	Edafología y clima Cristina Domínguez	Estadística Guillermo Castillo	Física Karen Perazza		Física Karen Perazza
1 p.m. - 2 p.m.	Edafología y clima Cristina Domínguez	Estadística Guillermo Castillo	Física Karen Perazza		Física Karen Perazza
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.					



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2025-1
Licenciatura en Enología



Grupo 440
Nebbiolo

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Química Enológica Alejandra Chávez	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Química Enológica Alejandra Chávez		Control, Compras e Inventarios Andrés Luna
9 a.m. - 10 a.m.	Química Enológica Alejandra Chávez	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Química Enológica Alejandra Chávez		Control, Compras e Inventarios Andrés Luna
10 a.m. - 11 a.m.	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Tecnologías de Riego Eduardo Kruger	Fitopatología José Irving Monjarás
11 a.m. - 12 p.m.	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Técnicas de Vinificación Vidal Pérez	Seguridad e Higiene Ana Lilia Chávez	Tecnologías de Riego Eduardo Kruger	Fitopatología José Irving Monjarás
12 p.m. - 1 p.m.	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Tecnologías de Riego Eduardo Kruger	Fitopatología José Irving Monjarás		
1 p.m. - 2 p.m.	Control, Compras e Inventarios Andrés Luna	Tecnologías de Riego Eduardo Kruger	Fitopatología José Irving Monjarás	Sociedad y Equidad de Género Vacante	Sociedad y Equidad de Género Vacante
2 p.m. - 3 p.m.				Sociedad y Equidad de Género Vacante	
3 p.m. - 4 p.m.					



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2025-1
Licenciatura en Enología



Grupo 660 Merlot

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	Genética de la Vid Guillermo Castillo	Legislación Carolina Rubio	Genética de la Vid Guillermo Castillo	Legislación Carolina Rubio	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
9 a.m. - 10 a.m.	Genética de la Vid Guillermo Castillo	Legislación Carolina Rubio	Genética de la Vid Guillermo Castillo	Legislación Carolina Rubio	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
10 a.m. - 11 a.m.	Protección del Viñedo Irving Monjarás	Control Total de la Calidad Gricelda López	Protección del Viñedo Irving Monjarás	Tecnologías de Riego Kruger	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
11 a.m. - 12 p.m.	Protección del Viñedo Irving Monjarás	Control Total de la Calidad Gricelda López	Protección del Viñedo Irving Monjarás	Tecnologías de Riego Kruger	Análisis Sensorial del Vino Ana Lilia Chávez
12 p.m. - 1 p.m.	Inocuidad Alimentaria Alejandra Chávez	Tecnologías de Riego Kruger	Control Total de la Calidad Gricelda López	Comercialización del Vino Tomiko Álvarez V	Inocuidad Alimentaria Alejandra Chávez
1 p.m. - 2 p.m.	Inocuidad Alimentaria Alejandra Chávez	Tecnologías de Riego Kruger	Control Total de la Calidad Gricelda López	Comercialización del Vino Tomiko Álvarez V	Inocuidad Alimentaria Alejandra Chávez
2 p.m. - 3 p.m.				Comercialización del Vino Tomiko Álvarez V	
3 p.m. - 4 p.m.				Comercialización del Vino Tomiko Álvarez V	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de Clase 2025-1
Licenciatura en Enología



Grupo 880 Syrah

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		
9 a.m. - 10 a.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Formulación de Proyectos de Inversión Alfredo Barrera Virtual	Formulación de Proyectos de Inversión Alfredo Barrera Virtual
10 a.m. - 11 a.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Formulación de Proyectos de Inversión Pendiente Virtual	Formulación de Proyectos de Inversión Pendiente Virtual
11 a.m. - 12 p.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Servicio del Vino Adrián García	Servicio del Vino Adrián García
12 p.m. - 1 p.m.	Prácticas Enológicas Integradas Gricelda López		Producción Ecológica e Integrada en Viñedos Cristina Domínguez	Servicio del Vino Adrián García	Servicio del Vino Adrián García
1 p.m. - 2 p.m.	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual		Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez
2 p.m. - 3 p.m.	Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual		Habilidades Gerenciales Patricia Paez Virtual	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez	Materiales Auxiliares Enológicos Vidal Pérez
3 p.m. - 4 p.m.					

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC)

