



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



Grupo 110

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	54069 Matemáticas Mario Wilson	54067 Química Jorge Xool	54069 Matemáticas Mario Wilson	54067 Química Jorge Xool	54071 Introducción a las Técnicas de Laboratorio Jorge Xool
9 a.m. - 10 a.m.					
10 a.m. - 11 a.m.	54068 Biología Guillermo Castillo	54070 Introducción a la Vitivinicultura Ana Lilia Chávez	48834 Cultura de la Paz Minura Vera	54070 Introducción a la Vitivinicultura Ana Lilia Chávez	
11 a.m. - 12 p.m.					
12 p.m. - 1 p.m.	48834 Cultura de la Paz Minura Vera		54068 Biología Guillermo Castillo		
1 p.m. - 2 p.m.					
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.					

Código de color: Materias obligatorias, **materias optativas**, **materias virtuales**



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



Grupo 330

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	33456 Metodología de la Investigación Guillermo Castillo	33453 Microbiología Leobardo López	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33453 Microbiología Leobardo López	33454 Introducción a la Enología Gricelda López
9 a.m. - 10 a.m.					
10 a.m. - 11 a.m.	33452 Bioquímica Alejandra Chávez	33483 Historia del Vino Gricelda López	33456 Metodología de la Investigación Guillermo Castillo	33481 Salinidad de Aguas y Suelos Irving Monjarás	
11 a.m. - 12 p.m.					
12 p.m. - 1 p.m.	33455 Fisiología de la Vid Cristina Domínguez	33481 Salinidad de Aguas y Suelos Irving Monjarás	33455 Fisiología de la Vid Cristina Domínguez	33483 Historia del Vino Gricelda López	
1 p.m. - 2 p.m.					
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.					

Código de color: Materias obligatorias, **materias optativas**, **materias virtuales**



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



Grupo 550

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	33467 Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez	33465 Bases para el Análisis Sensorial Ana Lilia Chávez	33467 Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez	33464 Tecnología Enológica Vidal Pérez	33463 Análisis Químico del Vino Víctor Macías
9 a.m. - 10 a.m.					
10 a.m. - 11 a.m.	33466 Costos Andrés Luna	33489 Conservación de Suelos Irving Monjarás	33466 Costos Andrés Luna		
11 a.m. - 12 p.m.					
12 p.m. - 1 p.m.	33493 Microbiología Enológica Alejandra Chávez	33494 Uso Eficiente del Agua Vacante	33493 Microbiología Enológica Alejandra Chávez	33489 Conservación de Suelos Irving Monjarás	33465 Bases para el Análisis Sensorial Ana Lilia Chávez
1 p.m. - 2 p.m.					
2 p.m. - 3 p.m.				33494 Uso Eficiente del Agua Vacante	
3 p.m. - 4 p.m.					

Código de color: Materias obligatorias, materias optativas, materias virtuales



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



Grupo 770

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 a.m. - 9 a.m.	33474 Desarrollo de Emprendedores Alfredo Barreras	33475 Diseño de Bodegas Iván Sosa	33474 Desarrollo de Emprendedores Alfredo Barreras	33475 Diseño de Bodegas Iván Sosa	33476 Biotecnología Ana Lilia Chávez
9 a.m. - 10 a.m.					
10 a.m. - 11 a.m.	33495 Armonización de Vinos Gricelda López	33499 Viticultura de Precisión Vacante	33473 Sistemas de Producción Vitícolas Vidal Pérez	33499 Viticultura de Precisión Vacante	
11 a.m. - 12 p.m.					
12 p.m. - 1 p.m.					
1 p.m. - 2 p.m.					
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.					

Código de color: Materias obligatorias, **materias optativas**, **materias virtuales**