

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**

**Grupo 1**

| <b>Materia</b>                               | <b>Docente</b>    | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b>  |
|--|-------------------|--------------|-------------|--------------|
| Historia de la alimentación y la gastronomía | Carolina Mata     | Lun 1 jun    | 9:00 a.m.   | Chenin Blanc |
| Química de los alimentos                     | Mary Paz Ramos    | Lun 1 jun    | 12:00 p.m.  | Chenin Blanc |
| Administración de negocios gastronómicos     | Erik Ocón         | Mar 2 jun    | 9:00 a.m.   | Chenin Blanc |
| Introducción a las artes culinarias          | Yerelin Cajeme    | Vie 5 jun    | 9:00 a.m.   | Chenin Blanc |
| Introducción a la hospitalidad               | Liliana Escalante | Mar 9 jun    | 11:00 a.m.  | Chenin Blanc |

**Grupo 11**

| <b>Materia</b>                               | <b>Docente</b>     | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b>  |
|--|--------------------|--------------|-------------|--------------|
| Introducción a las artes culinarias          | Yerelin Cajeme     | Lun 1 jun    | 2:00 p.m.   | Chenin Blanc |
| Historia de la alimentación y la gastronomía | Carolina Gutiérrez | Mar 2 jun    | 2:00 p.m.   | Chenin Blanc |
| Administración de negocios gastronómicos     | Erik Ocón          | Jue 4 jun    | 2:00 p.m.   | Chenin Blanc |
| Química de los alimentos                     | Miguel Ramírez     | Vie 5 jun    | 2:00 p.m.   | Chenin Blanc |
| Introducción a la hospitalidad               | Omar Maldonado     | Lun 8 jun    | 2:00 p.m.   | Chenin Blanc |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**

**Grupo 2**

| <b>Materia</b>                                | <b>Docente</b>    | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|-------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>Productos del campo</b>                    | Clelia Macías     | Lun 1 jun    | 10:00 a.m.  | Viognier    |
| <b>Contabilidad en el ámbito gastronómico</b> | Raúl Silva        | Mar 2 jun    | 9:00 a.m.   | Viognier    |
| <b>Nutrición</b>                              | Hiram Moreno      | Mar 2 jun    | 11:00 a.m.  | Viognier    |
| <b>Bases para el servicio</b>                 | Alejandro Jiménez | Jue 4 jun    | 9:00 a.m.   | Viognier    |
| <b>Pescados y mariscos</b>                    | Lourdes Salgado   | Mar 9 jun    | 12:00 p.m.  | Viognier    |

**Grupo 21**

| <b>Materia</b>                                | <b>Docente</b>    | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|-------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>Productos del campo</b>                    | Clelia Macías     | Lun 1 jun    | 2:00 p.m.   | Viognier    |
| <b>Nutrición</b>                              | Hiram Moreno      | Mar 2 jun    | 2:00 p.m.   | Viognier    |
| <b>Contabilidad en el ámbito gastronómico</b> | Raúl Silva        | Jue 4 jun    | 2:00 p.m.   | Viognier    |
| <b>Bases para el servicio</b>                 | Alejandro Jiménez | Vie 5 jun    | 2:00 p.m.   | Viognier    |
| <b>Pescados y mariscos</b>                    | Lourdes Salgado   | Mar 9 jun    | 2:00 p.m.   | Viognier    |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**

**Grupo 3**

| <b>Materia</b>                | <b>Docente</b>    | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|-------------------------------|-------------------|--------------|-------------|-------------|
| Entorno económico global      | Miguel A. Ramírez | Lun 1 jun    | 10:00 a.m.  | Carignan    |
| Compras y almacenaje          | Alexia López      | Mie 3 jun    | 9:00 a.m.   | Carignan    |
| Nutrición                     | Cynthia de Lira   | Jue 4 jun    | 10:00 a.m.  | Carignan    |
| Montaje y servicio de comedor | Alejandro Jiménez | Vie 5 jun    | 9:00 a.m.   | Carignan    |
| Estadística                   | Felipe Peregrina  | Lun 8 jun    | 12:00 p.m.  | Carignan    |

**Grupo 31**

| <b>Materia</b>                | <b>Docente</b>      | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|-------------------------------|---------------------|--------------|-------------|-------------|
| Entorno económico global      | Miguel A. Ramírez   | Lun 1 jun    | 2:00 p.m.   | Carignan    |
| Compras y almacenaje          | Alexia López        | Mar 2 jun    | 2:00 p.m.   | Carignan    |
| Montaje y servicio de comedor | Leonardo Miramontes | Mie 3 jun    | 2:00 p.m.   | Carignan    |
| Nutrición                     | Cynthia de Lira     | Jue 4 jun    | 2:00 p.m.   | Carignan    |
| Estadística                   | Felipe Peregrina    | Vie 5 jun    | 2:00 p.m.   | Carignan    |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**

**Grupo 4**

| <b>Materia</b>                                | <b>Docente</b>   | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>Enología II</b>                            | Fabia Campos     | Mar 2 jun    | 9:00 a.m.   | Tempranillo |
| <b>Control de costos de ayb</b>               | Fernanda Ramírez | Jue 4 jun    | 8:00 a.m.   | Tempranillo |
| <b>Legislación de establecimientos de ayb</b> | Raymundo Juárez  | Vie 5 jun    | 10:00 a.m.  | Tempranillo |
| <b>Mercadotecnia</b>                          | Débora Parra     | Mar 9 jun    | 11:00 a.m.  | Tempranillo |

**Grupo 41**

| <b>Materia</b>                                | <b>Docente</b>   | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>Legislación de establecimientos de ayb</b> | Raymundo Juárez  | Mie 3 jun    | 2:00 p.m.   | Tempranillo |
| <b>Control de costos de ayb</b>               | Fernanda Ramírez | Jue 4 jun    | 2:00 p.m.   | Tempranillo |
| <b>Enología II</b>                            | Liliana Castro   | Vie 5 jun    | 2:00 p.m.   | Tempranillo |
| <b>Mercadotecnia</b>                          | Débora Parra     | Mar 9 jun    | 2:00 p.m.   | Tempranillo |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Enseñada**

**Grupo 5**

| <b>Materia</b>                                  | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Administración de recursos humanos              | Patricia Páez  | Lun 1 jun    |             | Virtual     |
| Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos | Diana Fong     | Mie 3 jun    | 11:00 a.m.  | Misión      |

**Grupo 51**

| <b>Materia</b>                                  | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos | Diana Fong     | Lun 8 jun    | 2:00 p.m.   | Misión      |
| Administración de recursos humanos              | Omar Maldonado | Mar 9 jun    | 12:00 p.m.  | Misión      |

**Grupo 6**

| <b>Materia</b>                          | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Diseño de instalaciones y mantenimiento | Diana Fong     | Lun 1 jun    | 10:00 a.m.  | Moscatel    |
| Gestión en el servicio                  | Elva Saldaña   | Mar 2 jun    | 10:00 a.m.  | Moscatel    |
| Diseño y planeación de menú             | Erik Ocón      | Mar 2 jun    | 12:00 p.m.  | Moscatel    |

**Grupo 61**

| <b>Materia</b>                          | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|---|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Diseño y planeación de menú             | Erik Ocón      | Lun 1 jun    | 2:00 p.m.   | Moscatel    |
| Gestión en el servicio                  | Elva Saldaña   | Mar 2 jun    | 2:00 p.m.   | Moscatel    |
| Diseño de instalaciones y mantenimiento | Diana Fong     | Mie 3 jun    | 2:00 p.m.   | Moscatel    |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**

**Grupo 7**

| <b>Materia</b>             | <b>Docente</b>    | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|----------------------------|-------------------|--------------|-------------|-------------|
| Administración estratégica | Miguel A. Ramírez | Mar 2 jun    | 10:00 a.m.  | Palomino    |

**Grupo 71**

| <b>Materia</b>             | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|----------------------------|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Administración estratégica | Clelia Macías  | Lun 1 jun    | 4:00 p.m.   | Palomino    |

**Grupo 8**

| <b>Materia</b>   | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|--|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Administración de operaciones de establecimientos de ayb | Fabia Campos   | Lun 1 jun    |             | Virtual     |

**Grupo 81**

| <b>Materia</b>   | <b>Docente</b> | <b>Fecha</b> | <b>Hora</b> | <b>Aula</b> |
|--|----------------|--------------|-------------|-------------|
| Administración de operaciones de establecimientos de ayb | Fabia Campos   | Mie 3 jun    |             | Virtual     |

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA**  
**FACULTAD DE ENOLOGÍA Y GASTRONOMÍA**  
**Calendario de exámenes ordinarios 2026-1**  
**Licenciatura en Gastronomía**  
**Unidad Ensenada**

**OPTATIVAS**

**Etapa Básica**

| Grupo | Materia                                   | Docente        | Fecha     | Hora      | Aula               |
|-------|---|----------------|-----------|-----------|--------------------|
| 301   | Primeros auxilios y prevención de riesgos | Carolina Rubio | Lun 8 jun | 2:00 p.m. | Cabernet Sauvignon |

**Etapa Disciplinaria**

| Grupo | Materia                             | Docente           | Fecha     | Hora       | Aula     |
|-------|-------------------------------------|-------------------|-----------|------------|----------|
| 601   | Principios y degustación de cerveza | Salvador Romero   | Mar 2 jun | 8:00 am    | Misión   |
| 606   | Principios y degustación de cerveza | Salvador Romero   | Mie 3 jun | 2:00 pm    | Misión   |
| 602   | Patrimonio turístico                | Liliana Escalante | Jue 4 jun | 10:00 a.m. | Palomino |
| 607   | Patrimonio turístico                | Liliana Escalante | Jue 4 jun | 2:00 p.m.  | Palomino |

**Etapa Terminal**

| Grupo | Materia  | Docente         | Fecha     | Hora       | Aula               |
|-------|--|-----------------|-----------|------------|--------------------|
| 904   | Historia y rescate de la gastronomía en México | Carolina Mata   | Mar 2 jun | 10:00 a.m. | Misión             |
| 905   | Relaciones públicas                            | Miriam Reyes    | Mie 3 jun | 10:00 a.m. | Palomino           |
| 909   | Antropología de la Alimentación                | Carolina Mata   | Jue 4 jun | 2:00 pm    | Moscotel           |
| 908   | Relaciones públicas                            | Miriam Reyes    | Vie 5 jun | 12:00 p.m. | Palomino           |
| 903   | Gastronomía, salud y comunidad                 | Cynthia de Lira | Lun 8 jun | 9:00 a.m.  | Cabernet Sauvignon |
| 906   | Capacitación y evaluación del capital humano   | Patricia Páez   | Lun 8 jun |            | Virtual            |