



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2020-2
Licenciatura en Enología

Grupo Enología 220

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.				<i>Desarrollo Sustentable Vitivinícola</i> Vidal Antonio Pérez	<i>Desarrollo Sustentable Vitivinícola</i> Vidal Antonio Pérez
3 p.m. - 4 p.m.				<i>Desarrollo Sustentable Vitivinícola</i> Vidal Antonio Pérez	<i>Desarrollo Sustentable Vitivinícola</i> Vidal Antonio Pérez
4 p.m. - 5 p.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Estadística Felipe Peregrina	Edafología y Clima Salvador Ruiz	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Edafología y Clima Salvador Ruiz
5 p.m. - 6 p.m.	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Estadística Felipe Peregrina	Edafología y Clima Salvador Ruiz	Administración de Empresas Vitivinícolas Andrés Luna	Edafología y Clima Salvador Ruiz
6 p.m. - 7 p.m.	Química Orgánica Sharon Sandoval	Química Orgánica Sharon Sandoval	Biología Celular Liliana Castro	Física Paola Góngora	Física Paola Góngora
7 p.m. - 8 p.m.	Química Orgánica Sharon Sandoval	Química Orgánica Sharon Sandoval	Biología Celular Liliana Castro	Física Paola Góngora	Física Paola Góngora
8 p.m. - 9 p.m.	Biología Celular Liliana Castro		Estadística Felipe Peregrina		
9 p.m. - 10 p.m.	Biología Celular Liliana Castro		Estadística Felipe Peregrina		



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2020-2
Licenciatura en Enología

Grupo 440

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.	<i>Fertirrigación de viñedos</i> Salvador Ruiz	<i>Fertirrigación de viñedos</i> Salvador Ruiz			
4 p.m. - 5 p.m.	<i>Fertirrigación de viñedos</i> Salvador Ruiz	<i>Fertirrigación de viñedos</i> Salvador Ruiz	33460 Seguridad e Higiene Gricelda López	33461 Control, Compras e Inventarios Elva Saldaña	
5 p.m. - 6 p.m.	33458 Química Enológica Alejandro Cabello	<i>Fitopatología</i> José Irving Mojaras	33460 Seguridad e Higiene Gricelda López	33461 Control, Compras e Inventarios Elva Saldaña	33461 Control, Compras e Inventarios Elva Saldaña
6 p.m. - 7 p.m.	33458 Química Enológica Alejandro Cabello	<i>Fitopatología</i> José Irving Monjaras	33459 Técnicas de Vinificación Oscar Gaona	33458 Química Enológica Alejandro Cabello	33461 Control, Compras e Inventarios Elva Saldaña
7 p.m. - 8 p.m.	33458 Química Enológica Alejandro Cabello	33460 Seguridad e Higiene Gricelda López	33459 Técnicas de Vinificación Oscar Gaona	33458 Química Enológica Alejandro Cabello	<i>Fitopatología</i> José Irving Mojaras
8 p.m. - 9 p.m.	33462 Tecnologías de Riego Luis Rangel	33460 Seguridad e Higiene Gricelda López	33459 Técnicas de Vinificación Oscar Gaona	33462 Tecnologías de Riego Luis Rangel	<i>Fitopatología</i> José Irving Mojaras
9 p.m. - 10 p.m.	33462 Tecnologías de Riego Luis Rangel		33459 Técnicas de Vinificación Oscar Gaona	33462 Tecnologías de Riego Luis Rangel	



Universidad Autónoma de Baja California
Facultad de Enología y Gastronomía
Horarios de clases 2020-2
Licenciatura en Enología

Grupo 550

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.					
3 p.m. - 4 p.m.		Conservación de Suelos Jimena Rábago	Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez		Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez
4 p.m. - 5 p.m.	Microbiología Vidal Pérez	Conservación de Suelos Jimena Rábago	Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez		Técnicas Vitícolas Cristina Domínguez
5 p.m. - 6 p.m.	Microbiología Vidal Pérez	Costos Elvia Rodríguez	Microbiología Vidal Pérez	Costos Elvia Rodríguez	Conservación de Suelos Jimena Rábago
6 p.m. - 7 p.m.	Tecnología Enológica Oscar Gaona	Costos Elvia Rodríguez	Microbiología Vidal Pérez	Costos Elvia Rodríguez	Conservación de Suelos Jimena Rábago
7 p.m. - 8 p.m.	Tecnología Enológica Oscar Gaona	Análisis Químico del Vino Alejandro Cabello	Bases para el Análisis Sensorial Alberto Méndez		Bases para el Análisis Sensorial Alberto Méndez
8 p.m. - 9 p.m.	Tecnología Enológica Oscar Gaona	Análisis Químico del Vino Alejandro Cabello	Bases para el Análisis Sensorial Alberto Méndez	Análisis Químico del Vino Alejandro Cabello	Bases para el Análisis Sensorial Alberto Méndez
9 p.m. - 10 p.m.	Tecnología Enológica Oscar Gaona			Análisis Químico del Vino Alejandro Cabello	