



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

**Grupo 1**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Adolfo Torres	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23040 Administración Andrés Luna	23040 Administración Andrés Luna	
8 a.m. - 9 a.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Adolfo Torres	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23040 Administración Andrés Luna	23040 Administración Andrés Luna	
9 a.m. - 10 a.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Adolfo Torres	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Mata	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Felipe Peregrina	
10 a.m. - 11 a.m.	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23043 Comunicación Oral y Escrita Karla Rivera	23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Mata	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Felipe Peregrina	
11 a.m. - 12 p.m.	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Mata	23043 Comunicación Oral y Escrita Karla Rivera	
12 p.m. - 1 p.m.	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Felipe Peregrina	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23084 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	23043 Comunicación Oral y Escrita Karla Rivera	
1 p.m. - 2 p.m.	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Felipe Peregrina	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23084 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	23084 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	
2 p.m. - 3 p.m.				23084 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	



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

**Grupo 11**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.					
1 p.m. - 2 p.m.			23040 Administración Eduardo Dueñas		
2 p.m. - 3 p.m.	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23040 Administración Eduardo Dueñas	23040 Administración Eduardo Dueñas		
3 p.m. - 4 p.m.	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23040 Administración Eduardo Dueñas	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	
4 p.m. - 5 p.m.	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23043 Comunicación Oral y Escrita María de Jesús González	23043 Comunicación Oral y Escrita María de Jesús González	
5 p.m. - 6 p.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Ernesto Rocha	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23043 Comunicación Oral y Escrita María de Jesús González	23086 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	
6 p.m. - 7 p.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Ernesto Rocha	23046 Manejo Higiénico de los Alimentos Andrea Pérez	23086 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	23086 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	
7 p.m. - 8 p.m.	23041 Introducción a las Artes Culinarias Ernesto Rocha	23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Gutiérrez	23086 Primeros Auxilios y Prevención de Riesgos César González	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Saúl González	
8 p.m. - 9 p.m.		23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Gutiérrez	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Saúl González	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Saúl González	
9 p.m. - 10 p.m.		23045 Historia y Cultura de la Alimentación Carolina Gutiérrez	23044 Tecnologías de la Información para los Negocios Saúl González		



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

**Grupo 2**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.		23048 Bases Culinarias Hugo Bautista	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez
8 a.m. - 9 a.m.	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23048 Bases Culinarias Hugo Bautista	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez
9 a.m. - 10 a.m.	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23048 Bases Culinarias Hugo Bautista	23052 Bases para el Servicio René Rodríguez	23053 Metodología de la Investigación Cynthia de Lira	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez
10 a.m. - 11 a.m.	23052 Bases para el Servicio René Rodríguez	23048 Bases Culinarias Hugo Bautista	23052 Bases para el Servicio René Rodríguez	23050 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez
11 a.m. - 12 p.m.	23052 Bases para el Servicio René Rodríguez	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23050 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23050 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga
12 p.m. - 1 p.m.	23051 Productos del Mar Lourdes Salgado	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23050 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23051 Productos del Mar Lourdes Salgado	23053 Metodología de la Investigación Cynthia de Lira
1 p.m. - 2 p.m.	23051 Productos de Mar Lourdes Salgado	23053 Metodología de la Investigación Cynthia de Lira		23051 Productos del Mar Lourdes Salgado	23053 Metodología de la Investigación Cynthia de Lira



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

**Grupo 21**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.	23051 Productos del Mar Lourdes Salgado			23051 Productos del Mar Lourdes Salgado	
3 p.m. - 4 p.m.	23051 Productos del Mar Lourdes Salgado			23051 Productos del Mar Lourdes Salgado	
4 p.m. - 5 p.m.	23051 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23051 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la Investigación Carolina Mata
5 p.m. - 6 p.m.	23051 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23051 Productos del Campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez	23087 Cultivos Hidropónicos Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la Investigación Carolina Mata
6 p.m. - 7 p.m.	23053 Metodología de la Investigación Carolina Mata	23048 Bases Culinarias Isamar González	23052 Bases para el Servicio Leonardo González	23052 Bases para el Servicio Leonardo González	23047 Contabilidad Amado Pérez
7 p.m. - 8 p.m.	23053 Metodología de la Investigación Carolina Mata	23048 Bases Culinarias Isamar González	23052 Bases para el Servicio Leonardo González	23052 Bases para el Servicio Leonardo González	23047 Contabilidad Amado Pérez
8 p.m. - 9 p.m.	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23048 Bases Culinarias Isamar González	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Amado Pérez	23047 Contabilidad Amado Pérez
9 p.m. - 10 p.m.	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23048 Bases Culinarias Isamar González	23049 Productos Cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Amado Pérez	



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

**Grupo 3**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Vidal Pérez	23060 Montaje y Servicio de Comedor Alejandro Jiménez	23060 Montaje y Servicio de Comedor Alejandro Jiménez	
8 a.m. - 9 a.m.	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Vidal Pérez	23060 Montaje y Servicio de Comedor Alejandro Jiménez	23060 Montaje y Servicio de Comedor Alejandro Jiménez	23055 Enología I Vidal Pérez
9 a.m. - 10 a.m.	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23059 Estadística Guillermo Castillo	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23055 Enología I Vidal Pérez
10 a.m. - 11 a.m.	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23059 Estadística Guillermo Castillo	23059 Estadística Guillermo Castillo	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23055 Enología I Vidal Pérez
11 a.m. - 12 p.m.	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23059 Estadística Guillermo Castillo	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23058 Química de Alimentos Liliana Castro
12 p.m. - 1 p.m.	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Caridad Bacelis	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23058 Química de Alimentos Liliana Castro
1 p.m. - 2 p.m.	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Caridad Bacelis		23056 Nutrición Cynthia de Lira	
2 p.m. - 3 p.m.		23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Caridad Bacelis			
3 p.m. - 4 p.m.		23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Caridad Bacelis			
4 p.m. - 5 p.m.		23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Caridad Bacelis			



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

**Grupo 31**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss		23057 Entorno e Económico Global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23060 Montaje y Servicio de Comedor René Rodríguez
3 p.m. - 4 p.m.	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23060 Montaje y Servicio de Comedor René Rodríguez	23057 Entorno Económico Global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23060 Montaje y Servicio de Comedor René Rodríguez
4 p.m. - 5 p.m.	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23060 Montaje y Servicio de Comedor René Rodríguez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23059 Estadística Guillermo Castillo
5 p.m. - 6 p.m.	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Adolfo Torres	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23054 Compras y Almacenaje Alexia López	23059 Estadística Guillermo Castillo
6 p.m. - 7 p.m.	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Adolfo Torres	23059 Estadística Guillermo Castillo	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Rodrigo Alonso
7 p.m. - 8 p.m.	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Adolfo Torres	23059 Estadística Guillermo Castillo	23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Rodrigo Alonso
8 p.m. - 9 p.m.	23055 Enología I Rodrigo Alonso	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Adolfo Torres		23058 Química de Alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Rodrigo Alonso
9 p.m. - 10 p.m.	23055 Enología I Rodrigo Alonso	23065 Técnicas y Preparaciones Culinarias Adolfo Torres			



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

**Grupo 4**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.				23064 Técnicas de Repostería y panadería Lizeth Muñoz	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Claudia Velázquez
8 a.m. - 9 a.m.	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Claudia Velázquez	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23064 TRP Lizeth Muñoz	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Claudia Velázquez
9 a.m. - 10 a.m.	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Claudia Velázquez	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23064 TRP Lizeth Muñoz	23063 Mercadotecnia Débora Parra
10 a.m. - 11 a.m.	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23062 Enología II Adrián García	23062 Enología II Adrián García	23064 TRP Lizeth Muñoz	23063 Mercadotecnia Débora Parra
11 a.m. - 12 p.m.	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23062 Enología II Adrián García	23062 Enología II Adrián García	23064 TRP Lizeth Muñoz	23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso
12 p.m. - 1 p.m.	10474 Gastronomía Mediterránea Ernesto Rocha	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	32153 Principios y Degustación de cerveza Eduardo Arce		23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso
1 p.m. - 2 p.m.	10474 Gastronomía Mediterránea Ernesto Rocha	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce		23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso
2 p.m. - 3 p.m.	10474 Gastronomía Mediterránea Ernesto Rocha				
3 p.m. - 4 p.m.	10474 Gastronomía Mediterránea Ernesto Rocha				
4 p.m. - 5 p.m.	10474 Gastronomía Mediterránea Ernesto Rocha				



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

**Grupo 41**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.				23064 Técnicas de Repostería y Panadería Hugo Bautista	10474 Gastronomía Mediterránea Isamar González
1 p.m. - 2 p.m.				23064 TRP Hugo Bautista	10474 Gastronomía Mediterránea Isamar González
2 p.m. - 3 p.m.	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 TRP Hugo Bautista	10474 Gastronomía Mediterránea Isamar González
3 p.m. - 4 p.m.	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 TRP Hugo Bautista	10474 Gastronomía Mediterránea Isamar González
4 p.m. - 5 p.m.	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23064 TRP Hugo Bautista	10474 Gastronomía Mediterránea Isamar González
5 p.m. - 6 p.m.	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	32153 Principios y Degustación de Cerveza Eduardo Arce	23061 Control de Costos en AyB Samuel López	23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso	
6 p.m. - 7 p.m.	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Raymundo Juárez		23066 Legislación de Establecimientos de AyB Raymundo Juárez	23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso	
7 p.m. - 8 p.m.	23066 Legislación de Establecimientos de AyB Raymundo Juárez		23066 Legislación de Establecimientos de AyB Raymundo Juárez	23092 Análisis Sensorial de Alimentos Rodrigo Alonso	
8 p.m. - 9 p.m.	23062 Enología II Alejandro Cabello		23062 Enología II Alejandro Cabello		
9 p.m. - 10 p.m.	23062 Enología II Alejandro Cabello		23062 Enología II Alejandro Cabello		





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

**Grupo 5**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón		23072 Administración de Recursos humanos Karla Haro	23100 Cocina Francesa Jorge Dacak	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro
8 a.m. - 9 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23090 Barismo Fernanda Ramírez Práctica Lab. 2 (10 alumnos)	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro	23100 Cocina Francesa Jorge Dacak	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro
9 a.m. - 10 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23090 Barismo Fernanda Ramírez Práctica Lab. 2 (10 alumnos)	23070 Ética Profesional Claudia Velázquez	23100 Cocina Francesa Jorge Dacak	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos Diana Fong
10 a.m. - 11 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23070 Ética Profesional Claudia Velázquez	23070 Ética Profesional Claudia Velázquez	23100 Cocina Francesa Jorge Dacak	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos Diana Fong
11 a.m. - 12 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23070 Ética Profesional Claudia Velázquez	23071 Desarrollo de Emprendedores Angelita Ibarra	23100 Cocina Francesa Jorge Dacak	23071 Desarrollo de Emprendedores Angelita Ibarra
12 p.m. - 1 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría (20 alumnos)	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos Diana Fong	23071 Desarrollo de Emprendedores Angelita Ibarra
1 p.m. - 2 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría (20 alumnos)	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos Diana Fong	23071 Desarrollo de Emprendedores Angelita Ibarra
2 p.m. - 3 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Práctica Lab. 1 (10 alumnos)				
3 p.m. - 4 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Práctica Lab. 1				



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

**Grupo 51**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón				
1 p.m. - 2 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón		23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Teoría (20 alumnos)		
2 p.m. - 3 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón		23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Teoría		
3 p.m. - 4 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro
4 p.m. - 5 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23069 Coctelería Internacional Adrián García	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro	23072 Administración de Recursos Humanos Karla Haro
5 p.m. - 6 p.m.	23071 Desarrollo de Emprendedores Eduardo Dueñas	23071 Desarrollo de Emprendedores Eduardo Dueñas	23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Práctica Lab. 1 (10 alumnos)	23100 Cocina Francesa Caridad Bacelis	23071 Desarrollo de Emprendedores Eduardo Dueñas
6 p.m. - 7 p.m.	23071 Desarrollo de Emprendedores Eduardo Dueñas	23070 Ética Profesional Adalberto Avelar	23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Práctica Lab. 1	23100 Cocina Francesa Caridad Bacelis	23070 Ética Profesional Adalberto Avelar
7 p.m. - 8 p.m.	23070 Ética Profesional Adalberto Avelar	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos Diana Fong	23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Práctica Lab. 2 (10 alumnos)	23100 Cocina Francesa Caridad Bacelis	23068 Diseño y Equipamiento de Espacios Diana Fong
8 p.m. - 9 p.m.	23070 Ética Profesional Adalberto Avelar	23068 DEEG Diana Fong	23090 Barismo <u>Fernanda Ramírez</u> Práctica Lab. 2	23100 Cocina Francesa Caridad Bacelis	23068 DEEG Diana Fong
9 p.m. - 10 p.m.				23100 Cocina Francesa Caridad Bacelis	



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

**Grupo 6**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Andrés Morales	23102 Sistemas de gestión de calidad Andrés Morales	23073 Gastronomía mexicana Caridad Bacelis	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón
8 a.m. - 9 a.m.	23102 Sistemas de gestión de calidad Andrés Morales	23102 Sistemas de gestión de calidad Andrés Morales	23073 Gastronomía mexicana Caridad Bacelis	23076 Diseño y planeación de Menú Erik Ocón	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón
9 a.m. - 10 a.m.	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23073 Gastronomía mexicana Caridad Bacelis	23098 Planeación financiera Laura Beyliss	23098 Planeación financiera Laura Beyliss
10 a.m. - 11 a.m.	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23073 Gastronomía mexicana Caridad Bacelis	23098 Planeación financiera Laura Beyliss	23098 Planeación financiera Laura Beyliss
11 a.m. - 12 p.m.	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento Diana Fong	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento Diana Fong	23073 Gastronomía mexicana Caridad Bacelis	23091 Servicio a la mesa Edna González	23091 Servicio a la mesa Edna González
12 p.m. - 1 p.m.	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento Diana Fong	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento Diana Fong		23091 Servicio a la mesa Edna González	23091 Servicio a la mesa Edna González
1 p.m. - 2 p.m.					



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

**Grupo 61**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.			23073 Gastronomía mexicana Isamar González		
1 p.m. - 2 p.m.			23073 Gastronomía mexicana Isamar González		
2 p.m. - 3 p.m.	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23098 Planeación financiera Laura Beyliss	23073 Gastronomía mexicana Isamar González	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón	23098 Planeación financiera Laura Beyliss
3 p.m. - 4 p.m.	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes	23098 Planeación financiera Laura Beyliss	23073 Gastronomía mexicana Isamar González	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón	23098 Planeación financiera Laura Beyliss
4 p.m. - 5 p.m.	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento G-61 Diana Fong	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón	23073 Gastronomía mexicana Isamar González	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento G-61 Diana Fong	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes
5 p.m. - 6 p.m.	23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento G-61 Diana Fong	23076 Diseño y Planeación de Menú Erik Ocón		23074 Diseño de Instalaciones y Mantenimiento G-61 Diana Fong	23075 Gestión en el Servicio Mariana P. Paredes
6 p.m. - 7 p.m.	23091 Servicio a la mesa Erasto Moreno	23091 Servicio a la mesa Erasto Moreno		23102 Sistemas de gestión de calidad Omar Reyes	23102 Sistemas de gestión de calidad Omar Reyes
7 p.m. - 8 p.m.	23091 Servicio a la mesa Erasto Moreno	23091 Servicio a la mesa Erasto Moreno		23102 Sistemas de gestión de calidad Omar Reyes	23102 Sistemas de gestión de calidad Omar Reyes
8 p.m. - 9 p.m.					



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

**Grupo 7**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.		23073 Gastronomía Mexicana Jorge Dacak	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista		
8 a.m. - 9 a.m.		23073 Gastronomía Mexicana Jorge Dacak	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista		23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López
9 a.m. - 10 a.m.	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23073 Gastronomía Mexicana Jorge Dacak	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista		23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López
10 a.m. - 11 a.m.	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23073 Gastronomía Mexicana Jorge Dacak	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Carolina Mata	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López
11 a.m. - 12 p.m.	23086 Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas María de Jesús González	23073 Gastronomía Mexicana Jorge Dacak	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Carolina Mata	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López
12 p.m. - 1 p.m.	23086 Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas María de Jesús González	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Carolina Mata	23086 Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas María de Jesús González	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López
1 p.m. - 2 p.m.	23086 Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas María de Jesús González	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Carolina Mata	23086 Inglés para Negocios de Alimentos y Bebidas María de Jesús González	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	



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

**Grupo 71**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.					23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista
1 p.m. - 2 p.m.					23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista
2 p.m. - 3 p.m.	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Gina García	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista
3 p.m. - 4 p.m.	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	23097 Historia y rescate de la Gastronomía en México Gina García	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista
4 p.m. - 5 p.m.	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23097 Historia y rescate de la Gastronomía en México Gina García	23079 Tendencias y Vanguardia Culinaria Hugo Bautista
5 p.m. - 6 p.m.	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López	23078 Administración Estratégica Saúl Méndez	23097 Historia y Rescate de la Gastronomía en México Gina García	
6 p.m. - 7 p.m.		23077 Armonía con Alimentos y Vino Gricelda López			
7 p.m. - 8 p.m.					
8 p.m. - 9 p.m.					



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

**Grupo 8**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23081 Administración de Operaciones de Establecimientos de a y b Leonardo González	23082 Innovación en Proyectos Gastronómicos Antonio Sujo	23082 Innovación en Proyectos Gastronómicos Antonio Sujo	23081 Administración de Operaciones de Establecimientos de a y b Leonardo González	23103 Repostería Avanzada Lizeth Muñoz
8 a.m. - 9 a.m.	23081 Administración de Operaciones de Establecimientos de a y b Leonardo González	230822 Innovación en Proyectos Gastronómicos Antonio Sujo	23082 Innovación en Proyectos Gastronómicos Antonio Sujo	23081 Administración de Operaciones de Establecimientos de a y b Leonardo González	23103 Repostería Avanzada Lizeth Muñoz
9 a.m. - 10 a.m.	23108 Capacitación y Evaluación del Capital Humano Eduardo Dueñas	23111 Relaciones Públicas Ramiro Zúñiga	23108 Capacitación y Evaluación del Capital Humano Eduardo Dueñas	23080 Desarrollo de Eventos Liliana Escalante	23103 Repostería Avanzada Lizeth Muñoz
10 a.m. - 11 a.m.	23108 Capacitación y Evaluación del Capital Humano Eduardo Dueñas	23111 Relaciones Públicas Ramiro Zúñiga	23108 Capacitación y Evaluación del Capital Humano Eduardo Dueñas	23080 Desarrollo de Eventos Liliana Escalante	23103 Repostería Avanzada Lizeth Muñoz
11 a.m. - 12 p.m.	23111 Relaciones Públicas Ramiro Zúñiga	23080 Desarrollo de Eventos Liliana Escalante			23103 Repostería Avanzada Lizeth Muñoz
12 p.m. - 1 p.m.		23080 Desarrollo de Eventos Liliana Escalante			
1 p.m. - 2 p.m.					



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

**Grupo 81**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.					
1 p.m. - 2 p.m.					
2 p.m. - 3 p.m.	8468 Relaciones Públicas y Protocolo Paulina Flores				
3 p.m. - 4 p.m.	8468 Relaciones Públicas y Protocolo Paulina Flores				
4 p.m. - 5 p.m.	8468 Relaciones Públicas y Protocolo Paulina Flores				
5 p.m. - 6 p.m.	8468 Relaciones Públicas y Protocolo Paulina Flores		8467 Dirección del Factor Humano Andrés Luna	8466 Ética Profesional Claudia Velázquez	
6 p.m. - 7 p.m.	8468 Relaciones Públicas y Protocolo Paulina Flores		8467 Dirección del Factor humano Andrés Luna	8466 Ética Profesional Claudia Velázquez	
7 p.m. - 8 p.m.			8467 Dirección del Factor Humano Andrés Luna	8466 Ética Profesional Claudia Velázquez	
8 p.m. - 9 p.m.			8467 Dirección del Factor Humano Andrés Luna	8466 Ética Profesional Claudia Velázquez	