



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 1**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. 1/CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	VIRTUAL
7 a.m. - 8 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Adolfo Torres		23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez		
8 a.m. - 9 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Adolfo Torres	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	
9 a.m. - 10 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Adolfo Torres	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	
10 a.m. - 11 a.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Mata	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	
11 a.m. - 12 p.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Mata	23040 Administración Karla Haro	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23040 Administración Karla Haro	
12 p.m. - 1 p.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Mata	23040 Administración Karla Haro		23040 Administración Karla Haro	23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Ricardo Luna
1 p.m. - 2 p.m.					23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Ricardo Luna
2 p.m. - 3 p.m.					23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Ricardo Luna
3 p.m. - 4 p.m.					23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Ricardo Luna



Universidad Autónoma de Baja California  
 Facultad de Enología y Gastronomía  
 Horarios de clases 2023-2  
 Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 11**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	TEMPRANILLO/LAB. 1	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	VIRTUAL
2 p.m. - 3 p.m.	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23040 Administración Karla Haro	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23040 Administración Karla Haro	
3 p.m. - 4 p.m.	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23040 Administración Karla Haro	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23040 Administración Karla Haro	
4 p.m. - 5 p.m.	23043 Comunicación oral y escrita Karla Rivera	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Gutiérrez	23042 Desarrollo humano Grettel Fernández	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	
5 p.m. - 6 p.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Pedro Delgadillo	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Gutiérrez	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Saúl González
6 p.m. - 7 p.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Pedro Delgadillo	23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Gutiérrez	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	23046 Manejo higiénico de los alimentos Gloria Pérez	23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Saúl González
7 p.m. - 8 p.m.	23041 Introducción a las artes culinarias Pedro Delgadillo				23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Saúl González
8 p.m. - 9 p.m.					23044 Tecnologías de la información para los negocios VIR Saúl González



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 111**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>					<b>LABORATORIO 2</b>
12 p.m. - 1 p.m.					23041 Introducción a las artes culinarias Ernesto Rocha
1 p.m. - 2 p.m.					23041 Introducción a las artes culinarias Ernesto Rocha
2 p.m. - 3 p.m.					23041 Introducción a las artes culinarias Ernesto Rocha



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 2**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. 1/VIOGNIER
7 a.m. - 8 a.m.	23047 Contabilidad Amado Pérez	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Amado Pérez	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23048 Bases culinarias Isamar González
8 a.m. - 9 a.m.	23047 Contabilidad Amado Pérez	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Amado Pérez	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23048 Bases culinarias Isamar González
9 a.m. - 10 a.m.	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	23047 Contabilidad Amado Pérez	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	23048 Bases culinarias Isamar González
10 a.m. - 11 a.m.	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	23048 Bases culinarias Isamar González
11 a.m. - 12 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23053 Metodología de la investigación Guillermo Castillo
12 p.m. - 1 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23053 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	23052 Bases para el servicio Liliana Escalante	23053 Metodología de la investigación Guillermo Castillo
1 p.m. - 2 p.m.			23053 Metodología de la investigación Guillermo Castillo	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	
2 p.m. - 3 p.m.				23051 Productos del mar Lourdes Salgado	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 21**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	VIOGNIER	VIOGNIER	LAB. 1/VIOGNIER	AULA MÓVIL	VIOGNIER
12 p.m. - 1 p.m.			23048 Bases culinarias Pedro Delgadillo		
1 p.m. - 2 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado		23048 Bases culinarias Pedro Delgadillo	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	
2 p.m. - 3 p.m.	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23053 Metodología de la investigación Carolina Gutiérrez	23048 Bases culinarias Pedro Delgadillo	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez
3 p.m. - 4 p.m.	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la investigación Carolina Gutiérrez	23048 Bases culinarias Pedro Delgadillo	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23087 Cultivo de productos hidropónicos Esperanza Álvarez
4 p.m. - 5 p.m.	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la investigación Carolina Gutiérrez	23051 Productos del mar Lourdes Salgado	23047 Contabilidad Amado Pérez
5 p.m. - 6 p.m.		23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la investigación Carolina Gutiérrez		23047 Contabilidad Amado Pérez
6 p.m. - 7 p.m.	23052 Bases para el servicio Leonardo González	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23052 Bases para el servicio Leonardo González	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	23047 Contabilidad Amado Pérez
7 p.m. - 8 p.m.	3052 Bases para el servicio Leonardo González	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	3052 Bases para el servicio Leonardo González	23049 Productos cárnicos Alejandro Santibáñez	
8 p.m. - 9 p.m.		23047 Contabilidad Amado Pérez			
9 p.m. - 10 p.m.		23047 Contabilidad Amado Pérez			



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 211**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>AULA</b>			<b>LABORATORIO 1</b>			
7 a.m. - 8 a.m.			23048 Bases culinarias Omar Maldonado			
8 a.m. - 9 a.m.			23048 Bases culinarias Omar Maldonado			
9 a.m. - 10 a.m.			23048 Bases culinarias Omar Maldonado			
10 a.m. - 11 a.m.			23048 Bases culinarias Omar Maldonado			



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 3**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CARIGNAN	LABORATORIO 1	CARIGNAN	CARIGNAN	CARIGNAN
7 a.m. - 8 a.m.	23059 Estadística Felipe Peregrina		23059 Estadística Felipe Peregrina	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez
8 a.m. - 9 a.m.	23059 Estadística Felipe Peregrina		23059 Estadística Felipe Peregrina	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez
9 a.m. - 10 a.m.	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna		23058 Química de alimentos Gloria Pérez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez
10 a.m. - 11 a.m.	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna		23058 Química de alimentos Gloria Pérez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez	23060 Montaje y servicio de comedor Alejandro Jiménez
11 a.m. - 12 p.m.	23055 Enología I Ana Lilia Chávez		23056 Nutrición Cynthia de Lira	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos Gloria Pérez
12 p.m. - 1 p.m.	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos Gloria Pérez
1 p.m. - 2 p.m.	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos Gloria Pérez
2 p.m. - 3 p.m.	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna		
3 p.m. - 4 p.m.		23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres			
4 p.m. - 5 p.m.		23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres			



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 31**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	LAB. 1/CARIGNAN	CARIGNAN	MOSCATEL	AULA MÓVIL	MOSCATEL
12 p.m. - 1 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón		23059 Estadística Felipe Peregrina		23054 Compras y almacenaje Andrés Luna
1 p.m. - 2 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23059 Estadística Felipe Peregrina	23059 Estadística Felipe Peregrina	23060 Montaje y servicio de comedor René Rodríguez	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna
2 p.m. - 3 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23059 Estadística Felipe Peregrina	23058 Química de alimentos Liliana Castro	23060 Montaje y servicio de comedor René Rodríguez	23058 Química de alimentos Liliana Castro
3 p.m. - 4 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23058 Química de alimentos Liliana Castro	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos Liliana Castro
4 p.m. - 5 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Erik Ocón	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23058 Química de alimentos Liliana Castro
5 p.m. - 6 p.m.	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna	23060 Montaje y servicio de comedor René Rodríguez	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	
6 p.m. - 7 p.m.	23054 Compras y almacenaje Andrés Luna	23060 Montaje y servicio de comedor René Rodríguez	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez	
7 p.m. - 8 p.m.		23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez	23055 Enología I Ana Lilia Chávez	23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez	
8 p.m. - 9 p.m.		23057 Entorno económico global Enrique Rodríguez			





Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 311**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>AULA</b>	<b>LABORATORIO 2</b>					
7 a.m. - 8 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Ernesto Rocha					
8 a.m. - 9 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Ernesto Rocha					
9 a.m. - 10 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Ernesto Rocha					
10 a.m. - 11 a.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Ernesto Rocha					
11 a.m. -12 p.m.	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Ernesto Rocha					



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 4**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	TEMPRANILLO	LAB. 2/TEMPRANILLO	LAB. 2/TEMPRANILLO
7 a.m. - 8 a.m.	23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23061 Control de costos de ayb Samuel López	<del>10474 Gastronomía mediterránea</del> —VIR Isamar González	10474 Gastronomía mediterránea Isamar González	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz
8 a.m. - 9 a.m.	23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	10474 Gastronomía mediterránea Isamar González	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz
9 a.m. - 10 a.m.	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23062 Enología II Carolina Sánchez	23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	10474 Gastronomía mediterránea Isamar González	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz
10 a.m. - 11 a.m.	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23062 Enología II Carolina Sánchez	23062 Enología II Carolina Sánchez	10474 Gastronomía mediterránea Isamar González	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz
11 a.m. - 12 p.m.	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez	23062 Enología II Carolina Sánchez	10474 Gastronomía mediterránea Isamar González	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz
12 p.m. - 1 p.m.	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez	23063 Mercadotecnia Débora Parra	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce
1 p.m. - 2 p.m.		23092 Análisis sensorial de alimentos Fernanda Ramírez	23063 Mercadotecnia Débora Parra	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 41**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	CHENIN BLANC/LAB. 2	CHENIN BLANC	CHENIN BLANC	LAB. 2/CHENIN BLANC	CARIGNAN
12 p.m. - 1 p.m.			23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz	
1 p.m. - 2 p.m.			23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz	
2 p.m. - 3 p.m.		23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce
3 p.m. - 4 p.m.	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23066 Legislación de establecimientos de ayb Claudia Velázquez	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce
4 p.m. - 5 p.m.	23061 Control de costos de ayb Samuel López	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23064 Técnicas de repostería y panadería Lizeth Muñoz	
5 p.m. - 6 p.m.	10474 Gastronomía mediterránea Ernesto Rocha	23063 Mercadotecnia Débora Parra	23063 Mercadotecnia Débora Parra	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce	
6 p.m. - 7 p.m.	10474 Gastronomía mediterránea Ernesto Rocha	23062 Enología II Carolina Sánchez	23062 Enología II Carolina Sánchez	32153 Principios y degustación de cerveza Eduardo Arce	
7 p.m. - 8 p.m.	10474 Gastronomía mediterránea Ernesto Rocha	23062 Enología II Carolina Sánchez	23062 Enología II Carolina Sánchez		
8 p.m. - 9 p.m.	10474 Gastronomía mediterránea Ernesto Rocha				
9 p.m. - 10 p.m.	10474 Gastronomía mediterránea Ernesto Rocha				
	<del>10474 Gastronomía mediterránea</del>				



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 411**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>AULA</b>					<b>LABORATORIO 1</b>	
5 p.m. - 6 p.m.					23064 Técnicas de repostería y panadería Lorena Ley	
6 p.m. - 7 p.m.					23064 Técnicas de repostería y panadería Lorena Ley	
7 a.m. - 8 a.m.					23064 Técnicas de repostería y panadería Lorena Ley	
8 a.m. - 9 a.m.					23064 Técnicas de repostería y panadería Lorena Ley	
9 a.m. - 10 a.m.					23064 Técnicas de repostería y panadería Lorena Ley	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 5**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
AULA	MISIÓN	LAB. 2/AULA MÓVIL	MISIÓN/LC/MISIÓN	LC/MISIÓN/LAB. 1	LABORATORIOS	
7 a.m. - 8 a.m.	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong		
8 a.m. - 9 a.m.	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong		
9 a.m. - 10 a.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro		23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 2
10 a.m. - 11 a.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1	23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 2
11 a.m. - 12 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro		23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1	23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 2
12 p.m. - 1 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes		23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23067 Gastronomía de Baja California Gina García	23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 1	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2
1 p.m. - 2 p.m.		23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Teoría		23067 Gastronomía de Baja California Gina García	23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 1	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2
2 p.m. - 3 p.m.		23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23067 Gastronomía de Baja California Gina García	23069 Coctelería internacional Pedro Delgadillo Lab. 1	
3 p.m. - 4 p.m.		23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría		23067 Gastronomía de Baja California Gina García		
4 p.m. - 5 p.m.				23067 Gastronomía de Baja California Gina García		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 51**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES		VIERNES
AULA	LABORATORIO 2	MISIÓN	MISIÓN/LC/LAB. 1	LABORATORIOS		MISIÓN
12 p.m. - 1 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Ernesto Rocha					
1 p.m. - 2 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Ernesto Rocha	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez		23072 Administración de recursos humanos Karla Haro
2 p.m. - 3 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Ernesto Rocha	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23072 Administración de recursos humanos Karla Haro	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez		23072 Administración de recursos humanos Karla Haro
3 p.m. - 4 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Ernesto Rocha	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong		23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 2	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez
4 p.m. - 5 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Ernesto Rocha	23071 Desarrollo de emprendedores Fanny Reyes	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 2	23070 Ética profesional Enrique Rodríguez
5 p.m. - 6 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 1	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 2	
6 p.m. - 7 p.m.	23090 Barismo Fernanda Ramírez Teoría	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Diana Fong	23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 1	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2	
7 p.m. - 8 p.m.	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Teoría		23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 1	23090 Barismo Fernanda Ramírez Lab. 2	
8 p.m. - 9 p.m.			23100 Cocina francesa Caridad Bacelis	23069 Coctelería internacional Nataly Aldape Lab. 1		
9 p.m. - 10 p.m.			23100 Cocina francesa Caridad Bacelis			



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 511**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>			<b>LABORATORIO 2</b>		
7 a.m. - 8 a.m.			23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias		
8 a.m. - 9 a.m.			23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias		
9 a.m. - 10 a.m.			23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias		
10 a.m. - 11 a.m.			23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias		
11 a.m. - 12 p.m.			23067 Gastronomía de Baja California Alejandro Covarrubias		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 6 (Proyecto Restaurante – Escuela Unidad Sauzal)**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23104 Cocina internacional Alexia López	23101 Desayunos Alexia López	23109 Cocina económica popular Melissa Cajeme	8470 Comedores industriales Melissa Cajeme	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
8 a.m. - 9 a.m.	23104 Cocina internacional Alexia López	23101 Desayunos Alexia López	23109 Cocina económica popular Melissa Cajeme	8470 Comedores industriales Melissa Cajeme	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
9 a.m. - 10 a.m.	23104 Cocina internacional Alexia López	23101 Desayunos Alexia López	23109 Cocina económica popular Melissa Cajeme	8470 Comedores industriales Melissa Cajeme	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
10 a.m. - 11 a.m.	23104 Cocina internacional Alexia López	23101 Desayunos Alexia López	23109 Cocina económica popular Melissa Cajeme	8470 Comedores industriales Melissa Cajeme	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
11 a.m. - 12 p.m.	23104 Cocina internacional Alexia López	23101 Desayunos Alexia López	23109 Cocina económica popular Melissa Cajeme	8470 Comedores industriales Melissa Cajeme	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)
12 p.m. - 1 p.m.	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)
1 p.m. - 2 p.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)				23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)





**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 61 (Proyecto Restaurante – Escuela Unidad Sauzal)**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong				23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón
1 p.m. - 2 p.m.	23104 Cocina internacional Melissa Cajeme	18778 Cafetería y comida rápida Melissa Cajeme	23109 Cocina económica popular Alexia López	8470 Comedores industriales Alexia López	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón
2 p.m. - 3 p.m.	23104 Cocina internacional Melissa Cajeme	18778 Cafetería y comida rápida Melissa Cajeme	23109 Cocina económica popular Alexia López	8470 Comedores industriales Alexia López	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón
3 p.m. - 4 p.m.	23104 Cocina internacional Melissa Cajeme	18778 Cafetería y comida rápida Melissa Cajeme	23109 Cocina económica popular Alexia López	8470 Comedores industriales Alexia López	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón
4 p.m. - 5 p.m.	23104 Cocina internacional Melissa Cajeme	18778 Cafetería y comida rápida Melissa Cajeme	23109 Cocina económica popular Alexia López	8470 Comedores industriales Alexia López	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong
5 p.m. - 6 p.m.	23104 Cocina internacional Melissa Cajeme	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23109 Cocina económica popular Alexia López	8470 Comedores industriales Alexia López	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong
6 p.m. - 7 p.m.	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes		23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23075 Gestión en el servicio Mariana Paz Paredes	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong



Universidad Autónoma de Baja California  
 Facultad de Enología y Gastronomía  
 Horarios de clases 2023-2  
 Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 600 (Proyecto Restaurante – Escuela Unidad Valle de las Palmas)**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23104 Cocina internacional Jazmín Ruíz	23101 Desayunos Jazmín Ruíz	23109 Cocina económica popular Omar Reyes	8470 Comedores industriales Omar Reyes	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
8 a.m. - 9 a.m.	23104 Cocina internacional Jazmín Ruíz	23101 Desayunos Jazmín Ruíz	23109 Cocina económica popular Omar Reyes	8470 Comedores industriales Omar Reyes	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
9 a.m. - 10 a.m.	23104 Cocina internacional Jazmín Ruíz	23101 Desayunos Jazmín Ruíz	23109 Cocina económica popular Omar Reyes	8470 Comedores industriales Omar Reyes	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
10 a.m. - 11 a.m.	23104 Cocina internacional Jazmín Ruíz	23101 Desayunos Jazmín Ruíz	23109 Cocina económica popular Omar Reyes	8470 Comedores industriales Omar Reyes	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
11 a.m. - 12 p.m.	23104 Cocina internacional Jazmín Ruíz	23101 Desayunos Jazmín Ruíz	23109 Cocina económica popular Omar Reyes	8470 Comedores industriales Omar Reyes	
12 p.m. - 1 p.m.	23075 Gestión en el servicio Omar Reyes	23075 Gestión en el servicio Omar Reyes	23075 Gestión en el servicio Omar Reyes	23075 Gestión en el servicio Omar Reyes	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 610 (FEG)**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>LAB. CÓMPUTO</b>			<b>TEMPRANILLO</b>	<b>VIRTUAL/LAB. CÓMPUTO</b>
7 a.m. - 8 a.m.					23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
8 a.m. - 9 a.m.				23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña A	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
9 a.m. - 10 a.m.				23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña A	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
10 a.m. - 11 a.m.				23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña A	23076 Diseño y planeación de menú Erik Ocón (6, 600, 610)
11 a.m. - 12 p.m.				23075 Gestión en el servicio Elva Saldaña A	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)
12 p.m. - 1 p.m.					23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)
1 p.m. - 2 p.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)				23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento Diana Fong (G-6 y 610)



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 7**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MOSCATEL</b>	<b>MOSCATEL</b>	<b>MOSCATEL</b>	<b>LABORATORIO 1</b>	
7 a.m. - 8 a.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		23073 Gastronomía mexicana Gina García	
8 a.m. - 9 a.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		23073 Gastronomía mexicana Gina García	
9 a.m. - 10 a.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE		23073 Gastronomía mexicana Gina García	OPTATIVA DISPONIBLE
10 a.m. - 11 a.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	23078 Administración estratégica Areli Camacho	23078 Administración estratégica Areli Camacho	23073 Gastronomía mexicana Gina García	OPTATIVA DISPONIBLE
11 a.m. - 12 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	23078 Administración estratégica Areli Camacho	23078 Administración estratégica Areli Camacho	23073 Gastronomía mexicana Gina García	OPTATIVA DISPONIBLE
12 p.m. - 1 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres		23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		OPTATIVA DISPONIBLE
1 p.m. - 2 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		OPTATIVA DISPONIBLE
2 p.m. - 3 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		OPTATIVA DISPONIBLE
3 p.m. - 4 p.m.			23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		
4 p.m. - 5 p.m.			23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista		



Universidad Autónoma de Baja California  
 Facultad de Enología y Gastronomía  
 Horarios de clases 2023-2  
 Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 71**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>MOSCATEL</b>		<b>LABORATORIO 2</b>	<b>MOSCATEL</b>	<b>LABORATORIO 1</b>
12 p.m. - 1 p.m.	OPTATIVA DISPONIBLE				23073 Gastronomía mexicana Isamar González
1 p.m. - 2 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE			23073 Gastronomía mexicana Isamar González
2 p.m. - 3 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE			23073 Gastronomía mexicana Isamar González
3 p.m. - 4 p.m.	23078 Administración estratégica Areli Camacho			23078 Administración estratégica Areli Camacho	23073 Gastronomía mexicana Isamar González
4 p.m. - 5 p.m.	23078 Administración estratégica Areli Camacho			23078 Administración estratégica Areli Camacho	23073 Gastronomía mexicana Isamar González
5 p.m. - 6 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	OPTATIVA DISPONIBLE	
6 p.m. - 7 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	OPTATIVA DISPONIBLE	
7 p.m. - 8 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	OPTATIVA DISPONIBLE	
8 p.m. - 9 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	OPTATIVA DISPONIBLE	
9 p.m. - 10 p.m.	23077 Armonía con alimentos y vino Benjamín Torres	OPTATIVA DISPONIBLE	23079 Tendencias y vanguardia culinaria Hugo Bautista	OPTATIVA DISPONIBLE	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 8**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	PALOMINO		PALOMINO	VIRTUAL	
7 a.m. - 8 a.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	OPTATIVA DISPONIBLE	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo		
8 a.m. - 9 a.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	OPTATIVA DISPONIBLE	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo		
9 a.m. - 10 a.m.	23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez	OPTATIVA DISPONIBLE	OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE
10 a.m. - 11 a.m.	23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez	OPTATIVA DISPONIBLE	OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE
11 a.m. - 12 p.m.	OPTATIVA DISPONIBLE	OPTATIVA DISPONIBLE	23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez		OPTATIVA DISPONIBLE
12 p.m. - 1 p.m.	OPTATIVA DISPONIBLE		23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez		OPTATIVA DISPONIBLE
1 p.m. - 2 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (SP) Elva Saldaña A	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (SP) Elva Saldaña A	OPTATIVA DISPONIBLE
2 p.m. - 3 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (SP) Elva Saldaña A	23081 Administración de operaciones de establecimientos de ayb (SP) Elva Saldaña A	OPTATIVA DISPONIBLE



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 81**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>PALOMINO</b>	<b>PALOMINO</b>	<b>PALOMINO</b>	<b>PALOMINO</b>	
3 p.m. - 4 p.m.		23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez		23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez	
4 p.m. - 5 p.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	23080 Desarrollo de eventos René Rodríguez	
5 p.m. - 6 p.m.	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	OPTATIVA DISPONIBLE	23082 Innovación en proyectos gastronómicos Antonio Sujo	OPTATIVA DISPONIBLE	
6 p.m. - 7 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE	
7 p.m. - 8 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE	
8 p.m. - 9 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE	
9 p.m. - 10 p.m.		OPTATIVA DISPONIBLE		OPTATIVA DISPONIBLE	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Facultad de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2023-2**  
**Licenciatura en Gastronomía**



**Grupo 9**  
**Optativas Etapa Terminal**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
AULA	PALOMINO	LAB.1/MOSCATEL/LAB.2	MISIÓN	MOSCATEL/LAB. 2	CHENIN BLANC
7 a.m. - 8 a.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo			
8 a.m. - 9 a.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo		23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	
9 a.m. - 10 a.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata	23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata
10 a.m. - 11 a.m.		23106 Cocina asiática Antonio Sujo	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata	23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	23097 Historia y rescate de la gastronomía en México Carolina Mata
11 a.m. - 12 p.m.	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante	23106 Cocina asiática Antonio Sujo		23105 Gastronomía, salud y comunidad Cynthia de Lira	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante
12 p.m. - 1 p.m.	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante			40623 Sustentabilidad para la alimentación y gastronomía Carolina Gutierrez	11447 Patrimonio turístico Liliana Escalante
1 p.m. - 2 p.m.		23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		40623 Sustentabilidad para la alimentación y gastronomía Carolina Gutierrez	23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata
2 p.m. - 3 p.m.		23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata		40623 Sustentabilidad para la alimentación y gastronomía Carolina Gutierrez	23088 Antropología de la alimentación Carolina Mata
3 p.m. - 4 p.m.					
4 p.m. - 5 p.m.					





Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



5 p.m. - 6 p.m.		Confitería y chocolatería Hugo Bautista		23103 Repostería avanzada Hugo Bautista	
6 p.m. - 7 p.m.		Confitería y chocolatería Hugo Bautista		23103 Repostería avanzada Hugo Bautista	
7 p.m. - 8 p.m.		Confitería y chocolatería Hugo Bautista		23103 Repostería avanzada Hugo Bautista	
8 p.m. - 9 p.m.		Confitería y chocolatería Hugo Bautista		23103 Repostería avanzada Hugo Bautista	
9 p.m. - 10 p.m.		Confitería y chocolatería Hugo Bautista		23103 Repostería avanzada Hugo Bautista	



Universidad Autónoma de Baja California  
Facultad de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2023-2  
Licenciatura en Gastronomía



**Grupo 91**  
**Optativas Etapa Terminal**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>AULA</b>	<b>CABERNET FRANC</b>	<b>LABORATORIO 2</b>		<b>CABERNET FRANC</b>	
12 p.m. - 1 p.m.		23103 Repostería avanzada Lizeth Muñoz		23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro	
1 p.m. - 2 p.m.		23103 Repostería avanzada Lizeth Muñoz		23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro	
2 p.m. - 3 p.m.	23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro	23103 Repostería avanzada Lizeth Muñoz			
3 p.m. - 4 p.m.	23110 Análisis químico de alimentos Liliana Castro	23103 Repostería avanzada Lizeth Muñoz			
4 p.m. - 5 p.m.		23103 Repostería avanzada Lizeth Muñoz			
5 p.m. - 6 p.m.				23106 Cocina asiática Antonio Sujo	
6 p.m. - 7 p.m.				23106 Cocina asiática Antonio Sujo	
7 p.m. - 8 p.m.				23106 Cocina asiática Antonio Sujo	
8 p.m. - 9 p.m.				23106 Cocina asiática Antonio Sujo	
9 p.m. - 10 p.m.				23106 Cocina asiática Antonio Sujo	