



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 1**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	
8 a.m. - 9 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	
9 a.m. - 10 a.m.	23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23044 Tecnologías de la información en los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	
10 a.m. - 11 a.m.	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23044 Tecnologías de la información en los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	
11 a.m. - 12 p.m.	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23042 Desarrollo humano <b>Grettel Fernández</b>	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	
12 p.m. - 1 p.m.	23044 Tecnologías de la información en los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	23042 Desarrollo humano <b>Grettel Fernández</b>	23084 <i>Primeros auxilios y prevención de riesgos</i> <b>César González</b>	23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	
1 p.m. - 2 p.m.	23044 Tecnologías de la información en los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	23042 Desarrollo humano <b>Grettel Fernández</b>	23084 <i>Primeros auxilios y prevención de riesgos</i> <b>César González</b>	23084 <i>Primeros auxilios y prevención de riesgos</i> <b>César González</b>	
2 p.m. - 3 p.m.				23084 <i>Primeros auxilios y prevención de riesgos</i> <b>César González</b>	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 11**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández				
1 p.m. - 2 p.m.	23042 Desarrollo Humano Grettel Fernández		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.	23046 Manejo higiénico de los alimentos Andrea Pérez	23040 Administración Eduardo Dueñas			
4 p.m. - 5 p.m.	23046 Manejo higiénico de los alimentos Andrea Pérez	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 23044 TIC's 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 23044 TIC's para los negocios Saúl González	
9 p.m. - 10 p.m.		23045 Historia y cultura de la alimentación Carolina Gutiérrez	23044 TIC's para los negocios Saúl González		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 101**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.			23042 Desarrollo Humano <b>Grettel Fernández</b>		
1 p.m. - 2 p.m.			23042 Desarrollo Humano <b>Grettel Fernández</b>		
2 p.m. - 3 p.m.		23044 Tecnologías de la información para los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	23042 Desarrollo Humano <b>Grettel Fernández</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23044 Tecnologías de la información para los negocios <b>Felipe Peregrina</b>
3 p.m. - 4 p.m.		23044 Tecnologías de la información para los negocios <b>Felipe Peregrina</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23044 Tecnologías de la información para los negocios <b>Felipe Peregrina</b>
4 p.m. - 5 p.m.		23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	23040 Administración <b>Eduardo Dueñas</b>	23086 Primeros auxilios y prevención de riesgos <b>César González</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>
5 p.m. - 6 p.m.	23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	23043 Comunicación oral y escrita <b>Karla Rivera</b>	23086 Primeros auxilios y prevención de riesgos <b>César González</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>
6 p.m. - 7 p.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23086 Primeros auxilios y prevención de riesgos <b>César González</b>	23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>	23046 Manejo higiénico de los alimentos <b>Andrea Pérez</b>
7 p.m. - 8 p.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23086 Primeros auxilios y prevención de riesgos <b>César González</b>	23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>		
8 p.m. - 9 p.m.	23045 Historia y cultura de la alimentación <b>Carolina Mata</b>		23041 Introducción a las artes culinarias <b>Adolfo Torres</b>		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**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 Elva Saldaña	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23087 Cultivos hidropónicos Esperanza Álvarez
10 a.m. - 11 a.m.	23052 Bases para el servicio Elva Saldaña	23048 Bases culinarias Hugo Bautista	23052 Bases para el servicio Elva Saldaña	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23087 Cultivos hidropónicos Esperanza Álvarez
11 a.m. - 12 p.m.	23052 Bases para el servicio Elva Saldaña	23047 Contabilidad Ramiro Zúñiga	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23050 Productos del campo Esperanza Álvarez	23053 Metodología de la investigación Cynthia de Lira
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 del 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**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 21**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.	23051 Productos del mar <b>Lourdes Salgado</b>			23051 Productos del mar <b>Lourdes Salgado</b>	
3 p.m. - 4 p.m.	23051 Productos del mar <b>Lourdes Salgado</b>			23051 Productos del mar <b>Lourdes Salgado</b>	
4 p.m. - 5 p.m.	23051 Productos del campo <b>Esperanza Álvarez</b>	23051 Productos del campo <b>Esperanza Álvarez</b>	23087 Cultivos hidropónicos <b>Esperanza Álvarez</b>	23087 Cultivos hidropónicos <b>Esperanza Álvarez</b>	23053 Metodología de la investigación <b>Saúl Méndez</b>
5 p.m. - 6 p.m.	23051 Productos del campo <b>Esperanza Álvarez</b>	23051 Productos del campo <b>Esperanza Álvarez</b>	23087 Cultivos hidropónicos <b>Esperanza Álvarez</b>	23087 Cultivos hidropónicos <b>Esperanza Álvarez</b>	23053 Metodología de la investigación <b>Saúl Méndez</b>
6 p.m. - 7 p.m.	23053 Metodología de la investigación <b>Saúl Méndez</b>	23048 Bases culinarias <b>Isamar González</b>	23052 Bases para el servicio <b>Leonardo González</b>	23052 Bases para el servicio <b>Leonardo González</b>	23047 Contabilidad <b>Amado Pérez</b>
7 p.m. - 8 p.m.	23053 Metodología de la investigación <b>Saúl Méndez</b>	23048 Bases culinarias <b>Isamar González</b>	23052 Bases para el servicio <b>Leonardo González</b>	23052 Bases para el servicio <b>Leonardo González</b>	23047 Contabilidad <b>Amado Pérez</b>
8 p.m. - 9 p.m.	23049 Productos cárnicos <b>Alejandro Santibáñez</b>	23048 Bases culinarias <b>Isamar González</b>	23049 Productos cárnicos <b>Alejandro Santibáñez</b>	23047 Contabilidad <b>Amado Pérez</b>	23047 Contabilidad <b>Amado Pérez</b>
9 p.m. - 10 p.m.	23049 Productos cárnicos <b>Alejandro Santibáñez</b>	23048 Bases culinarias <b>Isamar González</b>	23049 Productos cárnicos <b>Alejandro Santibáñez</b>	23047 Contabilidad <b>Amado Pérez</b>	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**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**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 31**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 p.m. - 3 p.m.	23057 Entorno económico global Laura Beyliss		23057 Entorno económico global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23056 Nutrición Cynthia de Lira
3 p.m. - 4 p.m.	23057 Entorno económico global Laura Beyliss	23060 Montaje y servicio de comedor Elva Saldaña	23057 Entorno económico global Laura Beyliss	23056 Nutrición Cynthia de Lira	23056 Nutrición Cynthia de Lira
4 p.m. - 5 p.m.	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23060 Montaje y servicio de comedor Elva Saldaña	23060 Montaje y servicio de comedor Elva Saldaña	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23058 Química de alimentos Liliana Castro
5 p.m. - 6 p.m.	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres	23060 Montaje y servicio de comedor Elva Saldaña	23054 Compras y almacenaje Alexia López	23058 Química de alimentos Liliana Castro
6 p.m. - 7 p.m.	23059 Estadística Guillermo Castillo	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres	23059 Estadística Guillermo Castillo	23058 Química de alimentos Liliana Castro	23058 Química de alimentos Liliana Castro
7 p.m. - 8 p.m.	23059 Estadística Guillermo Castillo	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			23055 Enología I Rodrigo Alonso
9 p.m. - 10 p.m.	23055 Enología I Rodrigo Alonso	23065 Técnicas y preparaciones culinarias Adolfo Torres			23055 Enología I Rodrigo Alonso



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 4**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.				23064 Técnicas de repostería y panadería <b>Lizeth Muñoz</b>	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Claudia Velázquez</b>
8 a.m. - 9 a.m.	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Claudia Velázquez</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23064 TRP <b>Lizeth Muñoz</b>	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Claudia Velázquez</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Claudia Velázquez</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23064 TRP <b>Lizeth Muñoz</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>
10 a.m. - 11 a.m.	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23062 Enología II <b>Adrián García</b>	23062 Enología II <b>Adrián García</b>	23064 TRP <b>Lizeth Muñoz</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>
11 a.m. - 12 p.m.	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23062 Enología II <b>Adrián García</b>	23062 Enología II <b>Adrián García</b>	23064 TRP <b>Lizeth Muñoz</b>	23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Rodrigo Alonso</b>
12 p.m. - 1 p.m.	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Ernesto Rocha</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>		23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Rodrigo Alonso</b>
1 p.m. - 2 p.m.	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Ernesto Rocha</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>		23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Rodrigo Alonso</b>
2 p.m. - 3 p.m.	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Ernesto Rocha</b>				
3 p.m. - 4 p.m.	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Ernesto Rocha</b>				
4 p.m. - 5 p.m.	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Ernesto Rocha</b>				





**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 41**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.				23064 Técnicas de repostería y panadería <b>Hugo Bautista</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
1 p.m. - 2 p.m.				23064 TRP <b>Hugo Bautista</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
2 p.m. - 3 p.m.	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23064 TRP <b>Hugo Bautista</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
3 p.m. - 4 p.m.	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23063 Mercadotecnia <b>Débora Parra</b>	23064 TRP <b>Hugo Bautista</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
4 p.m. - 5 p.m.	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23064 TRP <b>Hugo Bautista</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
5 p.m. - 6 p.m.	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	32153 <i>Principios y degustación de cerveza</i> <b>Eduardo Arce</b>	23061 Control de costos en AyB <b>Samuel López</b>	23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Gricelda López</b>	10474 <i>Gastronomía mediterránea</i> <b>Isamar González</b>
6 p.m. - 7 p.m.	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Israel Villanueva</b>		23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Israel Villanueva</b>	23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Gricelda López</b>	
7 p.m. - 8 p.m.	23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Israel Villanueva</b>		23066 Legislación de establecimientos de AyB <b>Israel Villanueva</b>	23092 <i>Análisis sensorial de alimentos</i> <b>Gricelda López</b>	
8 p.m. - 9 p.m.	23062 Enología II <b>Gricelda López</b>		23062 Enología II <b>Gricelda López</b>		
9 p.m. - 10 p.m.	23062 Enología II <b>Gricelda López</b>		23062 Enología II <b>Gricelda López</b>		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 5**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California <b>Gina García</b>		23072 Administración de recursos humanos <b>Karla Haro</b>	23100 <i>Cocina francesa</i> <b>Gina García</b>	23072 Administración de recursos humanos <b>Karla Haro</b>
8 a.m. - 9 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California <b>Gina García</b>	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Práctica Lab. 2</b> <b>(10 alumnos)</b>	23072 Administración de recursos humanos <b>Karla Haro</b>	23100 <i>Cocina francesa</i> <b>Gina García</b>	23072 Administración de recursos humanos <b>Karla Haro</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California <b>Gina García</b>	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Práctica Lab. 2</b> <b>(10 alumnos)</b>	23070 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	23100 <i>Cocina francesa</i> <b>Gina García</b>	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos <b>Diana Fong</b>
10 a.m. - 11 a.m.	23067 Gastronomía de Baja California <b>Gina García</b>	23070 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	23070 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	23100 <i>Cocina francesa</i> <b>Gina García</b>	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos <b>Diana Fong</b>
11 a.m. - 12 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California <b>Gina García</b>	23070 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	23071 Desarrollo de emprendedores <b>Angelita Ibarra</b>	23100 <i>Cocina francesa</i> <b>Gina García</b>	23071 Desarrollo de emprendedores <b>Angelita Ibarra</b>
12 p.m. - 1 p.m.	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Teoría</b> <b>(20 alumnos)</b>	23069 Coctelería internacional <b>Adrián García</b>	23069 Coctelería internacional <b>Adrián García</b>	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos <b>Diana Fong</b>	23071 Desarrollo de emprendedores <b>Angelita Ibarra</b>
1 p.m. - 2 p.m.	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Teoría</b> <b>(20 alumnos)</b>	23069 Coctelería internacional <b>Adrián García</b>	23069 Coctelería internacional <b>Adrián García</b>	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos <b>Diana Fong</b>	23071 Desarrollo de emprendedores <b>Angelita Ibarra</b>
2 p.m. - 3 p.m.	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Práctica Lab. 1</b> <b>(10 alumnos)</b>				
3 p.m. - 4 p.m.	<a href="#">23090 Barismo</a> <b>Fernanda Ramírez</b> <b>Práctica Lab. 1</b>				



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**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		<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez Teoría (20 alumnos)		
2 p.m. - 3 p.m.	23067 Gastronomía de Baja California Erik Ocón		<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez 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 Angelita Ibarra	23071 Desarrollo de emprendedores Angelita Ibarra	<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez Práctica Lab. 1 (10 alumnos)	<u>23100 Cocina francesa</u> Caridad Bacelis	23070 Ética profesional Claudia Velázquez
6 p.m. - 7 p.m.	23071 Desarrollo de emprendedores Angelita Ibarra	23071 Desarrollo de emprendedores Angelita Ibarra	<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez Práctica Lab. 1	<u>23100 Cocina francesa</u> Caridad Bacelis	23070 Ética profesional Claudia Velázquez
7 p.m. - 8 p.m.	23070 Ética profesional Claudia Velázquez	23068 Diseño y equipamiento de espacios gastronómicos Concepción Díaz	<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez Práctica Lab. 2 (10 alumnos)	<u>23100 Cocina francesa</u> Caridad Bacelis	23068 Diseño y equipamiento de espacios Concepción Díaz
8 p.m. - 9 p.m.	23070 Ética profesional Claudia Velázquez	23068 DEEG Concepción Díaz	<u>23090 Barismo</u> Fernanda Ramírez Práctica Lab. 2	<u>23100 Cocina francesa</u> Caridad Bacelis	23068 DEEG Concepción Díaz
9 p.m. - 10 p.m.				<u>23100 Cocina francesa</u> Caridad Bacelis	



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

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

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Mariana P. Paredes	23101 <i>Desayunos</i> Mariana P. Paredes	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Edna González	8470 <i>Comedores industriales</i> Erasto Moreno	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
8 a.m. - 9 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Mariana P. Paredes	23101 <i>Desayunos</i> Mariana P. Paredes	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Edna González	8470 <i>Comedores industriales</i> Erasto Moreno	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
9 a.m. - 10 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Mariana P. Paredes	23101 <i>Desayunos</i> Mariana P. Paredes	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Edna González	8470 <i>Comedores industriales</i> Erasto Moreno	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
10 a.m. - 11 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Mariana P. Paredes	23101 <i>Desayunos</i> Mariana P. Paredes	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Edna González	8470 <i>Comedores industriales</i> Erasto Moreno	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
11 a.m. - 12 p.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Mariana P. Paredes	23101 <i>Desayunos</i> Mariana P. Paredes	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Edna González	8470 <i>Comedores industriales</i> Erasto Moreno	23074 <i>Diseño de instalaciones y mantenimiento</i> Diana Fong
12 p.m. - 1 p.m.	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Mariana P. Paredes	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Mariana P. Paredes	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Mariana P. Paredes	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Mariana P. Paredes	23074 <i>Diseño de instalaciones y mantenimiento</i> Diana Fong
1 p.m. - 2 p.m.	23074 <i>Diseño de instalaciones y mantenimiento</i> Diana Fong				23074 <i>Diseño de instalaciones y mantenimiento</i> Diana Fong



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**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 G-610 <b>Diana Fong</b>				23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>
1 p.m. - 2 p.m.	23104 Cocina internacional <b>Mariana P. Paredes</b>	18778 Cafetería y comida rápida <b>Erasto Moreno</b>	14616 Cocina popular y económica <b>Erasto Moreno</b>	8470 Comedores industriales <b>Erasto Moreno</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>
2 p.m. - 3 p.m.	23104 Cocina internacional <b>Mariana P. Paredes</b>	18778 Cafetería y comida rápida <b>Erasto Moreno</b>	14616 Cocina popular y económica <b>Erasto Moreno</b>	8470 Comedores industriales <b>Erasto Moreno</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>
3 p.m. - 4 p.m.	23104 Cocina internacional <b>Mariana P. Paredes</b>	18778 Cafetería y comida rápida <b>Erasto Moreno</b>	14616 Cocina popular y económica <b>Erasto Moreno</b>	8470 Comedores industriales <b>Erasto Moreno</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>
4 p.m. - 5 p.m.	23104 Cocina internacional <b>Mariana P. Paredes</b>	18778 Cafetería y comida rápida <b>Erasto Moreno</b>	14616 Cocina popular y económica <b>Erasto Moreno</b>	8470 Comedores industriales <b>Erasto Moreno</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento G-610 <b>Diana Fong</b>
5 p.m. - 6 p.m.	23104 Cocina internacional <b>Mariana P. Paredes</b>	23075 Gestión en el servicio <b>Mariana P. Paredes</b>	14616 Cocina popular y económica <b>Erasto Moreno</b>	8470 Comedores industriales <b>Erasto Moreno</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento G-610 <b>Diana Fong</b>
6 p.m. - 7 p.m.	23075 Gestión en el servicio <b>Mariana P. Paredes</b>		23075 Gestión en el servicio <b>Mariana P. Paredes</b>	23075 Gestión en el servicio <b>Mariana P. Paredes</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento G-610 <b>Diana Fong</b>



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 610**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 p.m. - 1 p.m.	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento <b>Diana Fong</b>				
1 p.m. - 2 p.m.	11447 Patrimonio turístico <b>Liliana Escalante</b>	23075 Gestión en el servicio <b>Elva Saldaña</b>			
2 p.m. - 3 p.m.	11447 Patrimonio turístico <b>Liliana Escalante</b>	23075 Gestión en el servicio <b>Elva Saldaña</b>	11447 Patrimonio turístico <b>Liliana Escalante</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>	23088 Antropología de la alimentación <b>Carolina Mata</b>
3 p.m. - 4 p.m.	23075 Gestión en el servicio <b>Elva Saldaña</b>	23098 Planeación financiera <b>Laura Beyliss</b>	11447 Patrimonio turístico <b>Liliana Escalante</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>	23088 Antropología de la alimentación <b>Carolina Mata</b>
4 p.m. - 5 p.m.	23075 Gestión en el servicio <b>Elva Saldaña</b>	23098 Planeación financiera <b>Laura Beyliss</b>	10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento <b>Diana Fong</b>
5 p.m. - 6 p.m.	23098 Planeación financiera <b>Laura Beyliss</b>		10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>	23076 Diseño y planeación de menú <b>Erik Ocón</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento <b>Diana Fong</b>
6 p.m. - 7 p.m.	23098 Planeación financiera <b>Laura Beyliss</b>		10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>	23088 Antropología de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	23074 Diseño de instalaciones y mantenimiento <b>Diana Fong</b>
7 p.m. - 8 p.m.			10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>	23088 Antropología de la alimentación <b>Carolina Mata</b>	
8 p.m. - 9 p.m.			10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>		
9 p.m. - 10 p.m.			10229 Cocina asiática <b>Antonio Sujo</b>		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

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

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Andrés Morales	23101 <i>Desayunos</i> Andrés Morales	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Omar Reyes	8470 <i>Comedores industriales</i> Omar Reyes	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
8 a.m. - 9 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Andrés Morales	23101 <i>Desayunos</i> Andrés Morales	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Omar Reyes	8470 <i>Comedores industriales</i> Omar Reyes	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
9 a.m. - 10 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Andrés Morales	23101 <i>Desayunos</i> Andrés Morales	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Omar Reyes	8470 <i>Comedores industriales</i> Omar Reyes	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
10 a.m. - 11 a.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Andrés Morales	23101 <i>Desayunos</i> Andrés Morales	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Omar Reyes	8470 <i>Comedores industriales</i> Omar Reyes	23076 <i>Diseño y planeación de menú</i> Erik Ocón
11 a.m. - 12 p.m.	23104 <i>Cocina internacional</i> Andrés Morales	23101 <i>Desayunos</i> Andrés Morales	14616 <i>Cocina popular y económica</i> Omar Reyes	8470 <i>Comedores industriales</i> Omar Reyes	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Andrés Morales
12 p.m. - 1 p.m.	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Andrés Morales	23075 <i>Gestión en el servicio</i> Andrés Morales			23075 <i>Gestión en el servicio</i> Andrés Morales



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 7**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.			23079 Tendencias y vanguardia culinaria <b>Hugo Bautista</b>		
8 a.m. - 9 a.m.			23079 Tendencias y vanguardia culinaria <b>Hugo Bautista</b>		23077 Armonía con alimentos y vino <b>Gricelda López</b>
9 a.m. - 10 a.m.	23078 Administración estratégica <b>Saúl Méndez</b>	23097 <i>Historia y rescate de la gastronomía en México</i> <b>Carolina Mata</b>	23079 Tendencias y vanguardia culinaria <b>Hugo Bautista</b>	23078 Administración estratégica <b>Saúl Méndez</b>	23077 Armonía con alimentos y vino <b>Gricelda López</b>
10 a.m. - 11 a.m.	23078 Administración estratégica <b>Saúl Méndez</b>	23097 <i>Historia y rescate de la gastronomía en México</i> <b>Carolina Mata</b>	23079 Tendencias y vanguardia culinaria <b>Hugo Bautista</b>	23078 Administración estratégica <b>Saúl Méndez</b>	23077 Armonía con alimentos y vino <b>Gricelda López</b>
11 a.m. - 12 p.m.	23086 <i>Inglés para negocios de alimentos y bebidas</i> <b>María de Jesús González</b>	23086 <i>Inglés para negocios de alimentos y bebidas</i> <b>María de Jesús González</b>	23079 Tendencias y vanguardia culinaria <b>Hugo Bautista</b>	23097 <i>Historia y rescate de la gastronomía en México</i> <b>Carolina Mata</b>	23077 Armonía con alimentos y vino <b>Gricelda López</b>
12 p.m. - 1 p.m.	23086 <i>Inglés para negocios de alimentos y bebidas</i> <b>María de Jesús González</b>		23086 <i>Inglés para negocios de alimentos y bebidas</i> <b>María de Jesús González</b>	23097 <i>Historia y rescate de la gastronomía en México</i> <b>Carolina Mata</b>	23077 Armonía con alimentos y vino <b>Gricelda López</b>
1 p.m. - 2 p.m.			23086 <i>Inglés para negocios de alimentos y bebidas</i> <b>María de Jesús González</b>		





Universidad Autónoma de Baja California  
Escuela de Enología y Gastronomía  
Horarios de clases 2020-1

**Grupo 71**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
12 p.m. - 1 p.m.						
1 p.m. - 2 p.m.						
2 p.m. - 3 p.m.						
3 p.m. - 4 p.m.						
4 p.m. - 5 p.m.						
5 p.m. - 6 p.m.				23093 Cocina fría Ernesto Rocha		
6 p.m. - 7 p.m.				23093 Cocina fría Ernesto Rocha		
7 p.m. - 8 p.m.				23093 Cocina fría Ernesto Rocha		
8 p.m. - 9 p.m.				23093 Cocina fría Ernesto Rocha		
9 p.m. - 10 p.m.				23093 Cocina fría Ernesto Rocha		



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 8**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 a.m. - 8 a.m.					<i>23103 Repostería avanzada</i> <b>Lizeth Muñoz</b>
8 a.m. - 9 a.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Liliana Escalante</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		<i>23103 Repostería avanzada</i> <b>Lizeth Muñoz</b>
9 a.m. - 10 a.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Liliana Escalante</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		<i>23103 Repostería avanzada</i> <b>Lizeth Muñoz</b>
10 a.m. - 11 a.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Liliana Escalante</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		<i>23103 Repostería avanzada</i> <b>Lizeth Muñoz</b>
11 a.m. - 12 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Liliana Escalante</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		<i>23103 Repostería avanzada</i> <b>Lizeth Muñoz</b>
12 p.m. - 1 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Liliana Escalante</b>	8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>			
1 p.m. - 2 p.m.		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>			
2 p.m. - 3 p.m.		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>			
3 p.m. - 4 p.m.		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>			
4 p.m. - 5 p.m.					



**Universidad Autónoma de Baja California**  
**Escuela de Enología y Gastronomía**  
**Horarios de clases 2020-1**

**Grupo 81**

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
12 p.m. - 1 p.m.						
1 p.m. - 2 p.m.						
2 p.m. - 3 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Débora Parra</b>					
3 p.m. - 4 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Débora Parra</b>					
4 p.m. - 5 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Débora Parra</b>					
5 p.m. - 6 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Débora Parra</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	
6 p.m. - 7 p.m.	8468 Relaciones públicas y protocolo <b>Débora Parra</b>		8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	
7 p.m. - 8 p.m.			8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	
8 p.m. - 9 p.m.			8467 Dirección del factor humano <b>Andrés Luna</b>		8466 Ética profesional <b>Claudia Velázquez</b>	