

1A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	IDENTIFICACION DE PRODUCTOS <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	MICROBIOLOGIA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 22				
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	IDENTIFICACION DE PRODUCTOS <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	MICROBIOLOGIA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 22				
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	INGLES I <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 21	MICROBIOLOGIA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 22				
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	INGLES I <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 21	ETICA PROFESIONAL <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 10	MATEMATICAS CULINARIAS <i>ASCENCIO ADRIANA (LIC.)</i> Aula Teorica 15	PANADERIA BASICA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	MICROBIOLOGIA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 22	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.		ETICA PROFESIONAL <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 10	MATEMATICAS CULINARIAS <i>ASCENCIO ADRIANA (LIC.)</i> Aula Teorica 15	PANADERIA BASICA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	MICROBIOLOGIA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 22	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15
12:00 p.m. - 1:00 p.m.			MATEMATICAS CULINARIAS <i>ASCENCIO ADRIANA (LIC.)</i> Aula Teorica 15	PANADERIA BASICA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	IDENTIFICACION DE PRODUCTOS <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15
1:00 p.m. - 2:00 p.m.			MATEMATICAS CULINARIAS <i>ASCENCIO ADRIANA (LIC.)</i> Aula Teorica 15	PANADERIA BASICA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	IDENTIFICACION DE PRODUCTOS <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15
2:00 p.m. - 3:00 p.m.			MATEMATICAS CULINARIAS <i>ASCENCIO ADRIANA (LIC.)</i> Aula Teorica 15	PANADERIA BASICA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	IDENTIFICACION DE PRODUCTOS <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.				HISTORIA DE LA GASTRONOMIA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15		
4:00 p.m. - 5:00 p.m.				HISTORIA DE LA GASTRONOMIA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15		

2A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.		COCINA BASICA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	HABILIDADES UNIVERSITARIAS <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	HABILIDADES UNIVERSITARIAS <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	INGLES II <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 19	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.		COCINA BASICA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	HABILIDADES UNIVERSITARIAS <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	HABILIDADES UNIVERSITARIAS <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	INGLES II <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 19	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	PANADERIA AVANZADA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	COCINA BASICA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4		HABILIDADES UNIVERSITARIAS <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD <i>RODRIGUEZ GUZMAN BLANCA DELIA (MTRA.)</i> Aula Teorica 21	HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	PANADERIA AVANZADA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	COCINA BASICA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD <i>RODRIGUEZ GUZMAN BLANCA DELIA (MTRA.)</i> Aula Teorica 21	INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD <i>RODRIGUEZ GUZMAN BLANCA DELIA (MTRA.)</i> Aula Teorica 21	HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	PANADERIA AVANZADA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5	COCINA BASICA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD <i>RODRIGUEZ GUZMAN BLANCA DELIA (MTRA.)</i> Aula Teorica 21	INTRODUCCION A LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD <i>RODRIGUEZ GUZMAN BLANCA DELIA (MTRA.)</i> Aula Teorica 21	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	PANADERIA AVANZADA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5					
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	PANADERIA AVANZADA <i>CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF)</i> Cocina 5					
2:00 p.m. - 3:00 p.m.	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18					
3:00 p.m. - 4:00 p.m.	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18				HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	
4:00 p.m. - 5:00 p.m.	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18				HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA <i>PIÑERO RODRIGUEZ JESUS JAVIER (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	

3A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	REPOSTERIA BASICA ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF) Cocina 11	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Aula Teorica 15	INGLES III ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 19	COCINA INTERMEDIA GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF) Cocina 7	COCINA MEXICANA I MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	REPOSTERIA BASICA ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF) Cocina 11	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Aula Teorica 15	RELACIONES PUBLICAS ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 19	COCINA INTERMEDIA GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF) Cocina 7	COCINA MEXICANA I MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	REPOSTERIA BASICA ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF) Cocina 11	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Aula Teorica 15	RELACIONES PUBLICAS ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 19	COCINA INTERMEDIA GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF) Cocina 7	COCINA MEXICANA I MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	REPOSTERIA BASICA ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF) Cocina 11	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Aula Teorica 15		COCINA INTERMEDIA GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF) Cocina 7	COCINA MEXICANA I MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	REPOSTERIA BASICA ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF) Cocina 11	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Aula Teorica 15	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF) Aula Teorica 21	COCINA INTERMEDIA GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF) Cocina 7	COCINA MEXICANA I MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS GARCIA NANCY (LIC.) Aula Teorica 19	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF) Aula Teorica 21	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF) Aula Teorica 21		RELACIONES PUBLICAS ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 16	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS GARCIA NANCY (LIC.) Aula Teorica 19	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF) Aula Teorica 21	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CARDONA TOLEDO MIGUEL ANGEL (CHEF) Aula Teorica 21		RELACIONES PUBLICAS ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 16	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS GARCIA NANCY (LIC.) Aula Teorica 19	INGLES III ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 21			RELACIONES PUBLICAS ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 16	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.					QUIMICA DE LOS ALIMENTOS GARCIA NANCY (LIC.) Aula Teorica 19	
4:00 p.m. - 5:00 p.m.					QUIMICA DE LOS ALIMENTOS GARCIA NANCY (LIC.) Aula Teorica 19	

4A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.		MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 19	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15	FRANCES I <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.		MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 19	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15	FRANCES I <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.		INGLES IV <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 9	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 20	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.		INGLES IV <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 9	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11		ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 20	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.			COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11			
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4		REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 11		
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4		REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 11		
2:00 p.m. - 3:00 p.m.	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4		REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 11		
3:00 p.m. - 4:00 p.m.		COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4		REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 11		
4:00 p.m. - 5:00 p.m.		COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4		REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 11		

4B

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 19	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15			
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 19	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15			
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	FRANCES I <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA <i>CARABEZ FRANCISCO (LIC.)</i> Aula Teorica 15	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 10		
10:00 a.m. - 11:00 a.m.		COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	INGLES IV <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 19	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 10		
11:00 a.m. - 12:00 p.m.		COCINA MEXICANA II <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 11	INGLES IV <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 19	ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 10	FRANCES I <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.		ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16		COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4	REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.		ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16		COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4	REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.				COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4	REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.				COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4	REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	
4:00 p.m. - 5:00 p.m.				COCINA AVANZADA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 4	REPOSTERIA INTERMEDIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	

5A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.) Aula Teorica 18		COCINAS DE AMERICA CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF) Cocina 6	COCINA MEXICANA III MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11		
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.) Aula Teorica 18		COCINAS DE AMERICA CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF) Cocina 6	COCINA MEXICANA III MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11		
9:00 a.m. - 10:00 a.m.		MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.) Aula Teorica 18	COCINAS DE AMERICA CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF) Cocina 6	COCINA MEXICANA III MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11		
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	FRANCES II MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.) Aula Teorica 16	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.) Aula Teorica 18	COCINAS DE AMERICA CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF) Cocina 6	COCINA MEXICANA III MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11		
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	FRANCES II MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.) Aula Teorica 16	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONOMICOS MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.) Aula Teorica 18	COCINAS DE AMERICA CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF) Cocina 6	COCINA MEXICANA III MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF) Cocina 11		
12:00 p.m. - 1:00 p.m.		REPOSTERIA AVANZADA TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF) Cocina 11	INGLES V ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 19		COMPOSICION ESTETICA COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Cocina 6	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.		REPOSTERIA AVANZADA TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF) Cocina 11	INGLES V ILEANA ILEANA (Mtra.) Aula Teorica 19		COMPOSICION ESTETICA COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Cocina 6	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.		REPOSTERIA AVANZADA TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF) Cocina 11			COMPOSICION ESTETICA COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Cocina 6	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.		REPOSTERIA AVANZADA TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF) Cocina 11			COMPOSICION ESTETICA COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Cocina 6	
4:00 p.m. - 5:00 p.m.		REPOSTERIA AVANZADA TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF) Cocina 11			COMPOSICION ESTETICA COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF) Cocina 6	

6A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.		ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS I <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 16				
8:00 a.m. - 9:00 a.m.		ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS I <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 16				
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	NUTRICION I <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 20	ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS I <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 16				
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	NUTRICION I <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 20		NUTRICION I <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 20			
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	NUTRICION I <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 20	INGLES VI <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	NUTRICION I <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 20		INGLES VI <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 18	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	DECORACION GASTRONOMICA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 2	CONFITERIA Y CHOCOLATERIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS I <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINAS DE ASIA <i>TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF)</i> Cocina 6	FRANCES III <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	DECORACION GASTRONOMICA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 2	CONFITERIA Y CHOCOLATERIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5	ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS I <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINAS DE ASIA <i>TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF)</i> Cocina 6	FRANCES III <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.	DECORACION GASTRONOMICA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 2	CONFITERIA Y CHOCOLATERIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5		COCINAS DE ASIA <i>TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF)</i> Cocina 6		
3:00 p.m. - 4:00 p.m.	DECORACION GASTRONOMICA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 2	CONFITERIA Y CHOCOLATERIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5		COCINAS DE ASIA <i>TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF)</i> Cocina 6		
4:00 p.m. - 5:00 p.m.	DECORACION GASTRONOMICA <i>COVARRUBIAS EDUARDO (CHEF)</i> Cocina 2	CONFITERIA Y CHOCOLATERIA <i>ZARAGOZA VALENCIA OSCAR (CHEF)</i> Cocina 5		COCINAS DE ASIA <i>TAMAYO MENDEZ ANDREA CAROLINA (LIC. Y CHEF)</i> Cocina 6		

7A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 4	INGLES VII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 4	INGLES VII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 16	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 4	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	FRANCES IV <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 4	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	FRANCES IV <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 21	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 4	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16		
12:00 p.m. - 1:00 p.m.			ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla			
1:00 p.m. - 2:00 p.m.			ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla			
2:00 p.m. - 3:00 p.m.			ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19			
3:00 p.m. - 4:00 p.m.			ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19			
4:00 p.m. - 5:00 p.m.			ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19			

7B

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	INGLES VII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 21	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 2	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	FRANCES IV <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 21	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 2	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	PLANEACION DE MENUS <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	FRANCES IV <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 21	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 2	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.		ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 2	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	INGLES VII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 19	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	ENOLOGIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	COCINA NUTRICIONAL <i>CASTAÑEDA CERVANTES ARACELI (CHEF)</i> Cocina 2	COCINAS DE EUROPA Y MEDITERRANEO <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.		ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 15			ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.		ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 15			ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.					ORGANIZACION Y DIRECCION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS II <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Aula Teorica 19	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.						
4:00 p.m. - 5:00 p.m.						

8A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	INGLES VIII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 15		DESARROLLO DE EMPREENDEDORES I <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCINA ITALIANA <i>CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF)</i> Cocina 6	SEMINARIO DE TESIS I <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	INGLES VIII <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 15		DESARROLLO DE EMPREENDEDORES I <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCINA ITALIANA <i>CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF)</i> Cocina 6	SEMINARIO DE TESIS I <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	SEMINARIO DE TESIS I <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 18		DESARROLLO DE EMPREENDEDORES I <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCINA ITALIANA <i>CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF)</i> Cocina 6	BANQUETES <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	SEMINARIO DE TESIS I <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	FRANCES V <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	BANQUETES <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINA ITALIANA <i>CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF)</i> Cocina 6	BANQUETES <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	SEMINARIO DE TESIS I <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 18	FRANCES V <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 19	BANQUETES <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	COCINA ITALIANA <i>CAVALLO HERNAN ANDRES (CHEF)</i> Cocina 6	BANQUETES <i>CRUZ CARBAJAL OMAR NOE (CHEF)</i> Aula Teorica 16	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	DESARROLLO DE EMPREENDEDORES I <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCTELERIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	NUTRICION II <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 18		NUTRICION II <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 18	
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	DESARROLLO DE EMPREENDEDORES I <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCTELERIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla	NUTRICION II <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 18		NUTRICION II <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 18	
2:00 p.m. - 3:00 p.m.		COCTELERIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla			NUTRICION II <i>GARCIA NANCY (LIC.)</i> Aula Teorica 18	
3:00 p.m. - 4:00 p.m.		COCTELERIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla				
4:00 p.m. - 5:00 p.m.		COCTELERIA <i>GUTIERREZ JOSE LUIS (SOMMELIER)</i> Terraza Lopez Cotilla				

9A

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
7:00 a.m. - 8:00 a.m.	SEMINARIO DE TESIS II <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES II <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCINA EN FRIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	COCINA FRANCESA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	CALIDAD Y SERVICIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	
8:00 a.m. - 9:00 a.m.	SEMINARIO DE TESIS II <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES II <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 18	COCINA EN FRIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	COCINA FRANCESA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	CALIDAD Y SERVICIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	
9:00 a.m. - 10:00 a.m.	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES II <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 15	SEMINARIO DE TESIS II <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	COCINA EN FRIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	COCINA FRANCESA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	CALIDAD Y SERVICIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	
10:00 a.m. - 11:00 a.m.	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES II <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 15	SEMINARIO DE TESIS II <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	COCINA EN FRIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	COCINA FRANCESA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	CALIDAD Y SERVICIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	
11:00 a.m. - 12:00 p.m.	DESARROLLO DE EMPRENDEDORES II <i>MARTINEZ SANDOVAL CHRISTIAN (LIC.)</i> Aula Teorica 15	SEMINARIO DE TESIS II <i>DE ANDA IBARRA SILVANO JESUS (MTRO.)</i> Aula Teorica 20	COCINA EN FRIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	COCINA FRANCESA <i>MARQUEZ MARCO ANTONIO (CHEF)</i> Cocina 4	CALIDAD Y SERVICIO <i>GUTIERREZ ESPINOSA ANGEL (CHEF)</i> Cocina 2	
12:00 p.m. - 1:00 p.m.	FRANCES VI <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	COCINA VEGETARIANA <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 2		INGLES IX <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 18		
1:00 p.m. - 2:00 p.m.	FRANCES VI <i>MORA BECERRA JULIO CESAR (MTRO.)</i> Aula Teorica 15	COCINA VEGETARIANA <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 2		INGLES IX <i>ILEANA ILEANA (Mtra.)</i> Aula Teorica 18		
2:00 p.m. - 3:00 p.m.		COCINA VEGETARIANA <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 2				
3:00 p.m. - 4:00 p.m.		COCINA VEGETARIANA <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 2				
4:00 p.m. - 5:00 p.m.		COCINA VEGETARIANA <i>MURILLO RUIZ ARTURO (CHEF)</i> Cocina 2				