

1o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00	ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 20	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 20 VALLARTA	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA
08:00-09:00	ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 20	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 20 VALLARTA	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA
09:00-10:00	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 20	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 20 VALLARTA	ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 20 VALLARTA	
10:00-11:00	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 20 VALLARTA	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 20 VALLARTA	MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 20 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 20 VALLARTA
11:00-12:00	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 20 VALLARTA		MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 20 VALLARTA	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 20 VALLARTA
12:00-13:00	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5				MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 20 VALLARTA
13:00-14:00	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5				MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 20 VALLARTA

1o. B Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00		ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 16 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 16 VALLARTA
08:00-09:00	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	ÉTICA PROFESIONAL MTRO. JAIME ARMANDO BECERRA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 16 VALLARTA
09:00-10:00	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA		PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 16 VALLARTA	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 16 VALLARTA
10:00-11:00		IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 16 VALLARTA	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	INGLES I PROF. SERGIO AGUSTINA DÍAZ PÉREZ AULA 16 VALLARTA
11:00-12:00	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 16 VALLARTA	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CHEF MIGUEL CARDONA AULA 16 VALLARTA	PANADERÍA BÁSICA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 16 VALLARTA	
12:00-13:00	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 16 VALLARTA	MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 16 VALLARTA		MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 16 VALLARTA	
13:00-14:00	MATEMÁTICAS CULINARIA MTRO. ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ AULA 16 VALLARTA	MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 16 VALLARTA		MICROBIOLOGÍA Y SANIDAD DE LOS ALIMENTO MTRA. KATHIA QUINTERO CISNEROS AULA 16 VALLARTA	

2o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
------	-------	--------	-----------	--------	---------

07:00-8:00	COCINA BÁSICA CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 2		COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA		HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA CHEF ANTONIO DÍAZ AULA 15 VALLARTA
08:00-09:00	COCINA BÁSICA CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 2		COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA		HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA CHEF ANTONIO DÍAZ AULA 15 VALLARTA
09:00-10:00	COCINA BÁSICA CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 2	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA	HABILIDADES UNIVERSITARIA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ GUZMAN AULA 15 VALLARTA	PANADERÍA AVANZADA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	HABILIDADES UNIVERSITARIA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ GUZMAN AULA 15 VALLARTA
10:00-11:00	COCINA BÁSICA CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 2	COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA	HABILIDADES UNIVERSITARIA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ GUZMAN AULA 15 VALLARTA	PANADERÍA AVANZADA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	HABILIDADES UNIVERSITARIA MTRA. BLANCA DELIA RODRIGUEZ GUZMAN AULA 15 VALLARTA
11:00-12:00				PANADERÍA AVANZADA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	
12:00-13:00		INGLES II PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 15 VALLARTA	HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA CHEF ANTONIO DÍAZ AULA 15 VALLARTA	PANADERÍA AVANZADA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	INGLES II PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 15 VALLARTA
13:00-14:00		INGLES II PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 15 VALLARTA	HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA CHEF ANTONIO DÍAZ AULA 15 VALLARTA	PANADERÍA AVANZADA CHEF MIGUEL CARDONA COCINA 5	

3o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CHEF MIGUEL CARDONA AULA 18 VALLARTA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS MTRA. KATIA QUINTERO AULA 18 VALLARTA	REPOSTERÍA BÁSICA CHEF OSCAR ZARAGOZA VALENCIA COCINA 7	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CHEF MIGUEL CARDONA AULA 18 VALLARTA	
08:00-09:00	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CHEF MIGUEL CARDONA AULA 18 VALLARTA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS MTRA. KATIA QUINTERO AULA 18 VALLARTA	REPOSTERÍA BÁSICA CHEF OSCAR ZARAGOZA VALENCIA COCINA 7	EL CHEF COMO ADMINISTRADOR CHEF MIGUEL CARDONA AULA 18 VALLARTA	
09:00-10:00		INGLES III PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 18 VALLARTA	REPOSTERÍA BÁSICA CHEF OSCAR ZARAGOZA VALENCIA COCINA 7	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS MTRA. KATIA QUINTERO AULA 18 VALLARTA	
10:00-11:00	COCINA MEXICANA I CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	INGLES III PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 18 VALLARTA	REPOSTERÍA BÁSICA CHEF OSCAR ZARAGOZA VALENCIA COCINA 7	COCINA INTERMEDIA CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	RELACIONES PÚBLICAS MTRA. ILIANA PÉREZ SÁNCHEZ AULA 18 VALLARTA
11:00-12:00	COCINA MEXICANA I CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	RELACIONES PÚBLICAS MTRA. ILIANA PÉREZ SÁNCHEZ AULA 18 VALLARTA	REPOSTERÍA BÁSICA CHEF OSCAR ZARAGOZA VALENCIA COCINA 7	COCINA INTERMEDIA CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	RELACIONES PÚBLICAS MTRA. ILIANA PÉREZ SÁNCHEZ AULA 18 VALLARTA
12:00-13:00	COCINA MEXICANA I CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF ÁNGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ AULA 18 VALLARTA	INGLES III PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 18 VALLARTA	COCINA INTERMEDIA CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF ÁNGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ AULA 18 VALLARTA
13:00-14:00	COCINA MEXICANA I CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF ÁNGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ AULA 18 VALLARTA	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS MTRA. KATIA QUINTERO AULA 18 VALLARTA	COCINA INTERMEDIA CHEF TANIA GUERRERO COCINA 7	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF ÁNGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ AULA 18 VALLARTA

4o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00	FRANCÉS I PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA	COCINA AVANZADA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 6		ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	REPOSTERIA INTERMEDIA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 6
08:00-09:00	FRANCÉS I PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA	COCINA AVANZADA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 6	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MTRO. JAIME ARMANDO BECERR RODRIGUEZ AULA 19 VALLARTA	INGLES IV PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 19 VALLARTA	REPOSTERIA INTERMEDIA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 6
09:00-10:00		COCINA AVANZADA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 6	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MTRO. JAIME ARMANDO BECERR RODRIGUEZ AULA 19 VALLARTA	INGLES IV PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 19 VALLARTA	REPOSTERIA INTERMEDIA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 6
10:00-11:00		COCINA AVANZADA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 6	COCINA MEXICANA II CHEF TANIA GUERRERO COCINA 6	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MTRO. JAIME ARMANDO BECERR RODRIGUEZ AULA 19 VALLARTA	REPOSTERIA INTERMEDIA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 6
11:00-12:00	ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	INGLES IV PROF. SERGIO AGUSTÍN DÍAZ PÉREZ AULA 19 VALLARTA	COCINA MEXICANA II CHEF TANIA GUERRERO COCINA 6	MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MTRO. JAIME ARMANDO BECERR RODRIGUEZ AULA 19 VALLARTA	REPOSTERIA INTERMEDIA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 7
12:00-13:00		FRANCÉS I PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA	COCINA MEXICANA II CHEF TANIA GUERRERO COCINA 6		ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA
13:00-14:00			COCINA MEXICANA II CHEF TANIA GUERRERO COCINA 6		ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA

5o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00		COCINA MEXICANA III CHEF TANIA GUERRERO COCINA 4		REPOSTERIA AVANZADA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 4	FRANCÉS II PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
08:00-09:00	INGLES V MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COCINA MEXICANA III CHEF TANIA GUERRERO COCINA 4		REPOSTERIA AVANZADA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 4	INGLES V MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
09:00-10:00	FRANCÉS II PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COCINA MEXICANA III CHEF TANIA GUERRERO COCINA 4	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS MTRO CHRISTIAN MARTINEZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	REPOSTERIA AVANZADA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 4	INGLES V MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
10:00-11:00	FRANCÉS II PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COCINA MEXICANA III CHEF TANIA GUERRERO COCINA 4	COCINA DE AMÉRICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 4	REPOSTERIA AVANZADA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 4	
11:00-12:00	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS MTRO CHRISTIAN MARTINEZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COMPOSICIÓN ESTÉTICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 4	COCINA DE AMÉRICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 4	REPOSTERIA AVANZADA CHEF OSCAR ZARAGOZA COCINA 4	
12:00-13:00	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS MTRO CHRISTIAN MARTINEZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COMPOSICIÓN ESTÉTICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 4	COCINA DE AMÉRICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 4	COMPOSICIÓN ESTÉTICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	
13:00-14:00	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS MTRO CHRISTIAN MARTINEZ AULA 9 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COMPOSICIÓN ESTÉTICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 4	COCINA DE AMÉRICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 4		

6o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00		CHOCOLATERÍA Y CONFETERÍA COCINA 2		DECORACIÓN GASTRONÓMICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 2	
08:00-09:00		CHOCOLATERÍA Y CONFETERÍA COCINA 2	INGLES VI MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 24 LOPEZ COTILLA	DECORACIÓN GASTRONÓMICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 2	FRANCÉS III PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 24 LOPEZ COTILLA
09:00-10:00		CHOCOLATERÍA Y CONFETERÍA COCINA 2	INGLES VI MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 24 LOPEZ COTILLA	DECORACIÓN GASTRONÓMICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 2	FRANCÉS III PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 24 LOPEZ COTILLA
10:00-11:00	INGLES VI MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 24 LOPEZ COTILLA	CHOCOLATERÍA Y CONFETERÍA COCINA 2		DECORACIÓN GASTRONÓMICA CHEF EDUARDO COVARRUBIAS DENIZ COCINA 2	COCINA ASITATICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 2
11:00-12:00	FRANCÉS III PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 24 LOPEZ COTILLA	CHOCOLATERÍA Y CONFETERÍA COCINA 2	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS I CHEF ARACELI CASTAÑEDA AULA 24 LOPEZ COTILLA	NUTRICIÓN I MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 24 LOPEZ COTILLA	COCINA ASITATICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 2
12:00-13:00		ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS I CHEF ARACELI CASTAÑEDA AULA 24 LOPEZ COTILLA	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS I CHEF ARACELI CASTAÑEDA AULA 24 LOPEZ COTILLA	NUTRICIÓN I MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 24 LOPEZ COTILLA	COCINA ASITATICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 2
13:00-14:00		NUTRICIÓN I MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 24 LOPEZ COTILLA	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS I CHEF ARACELI CASTAÑEDA AULA 24 LOPEZ COTILLA	NUTRICIÓN I MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 24 LOPEZ COTILLA	COCINA ASITATICA CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 2

7o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00		COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 1			
08:00-09:00		COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 1	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANDREA TAMAYO AULA 22 VALLARTA	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 22 VALLARTA	PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN AULA 22 VALLARTA
09:00-10:00	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 22 VALLARTA	COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 1	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANDREA TAMAYO AULA 22 VALLARTA	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 22 VALLARTA	PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 1
10:00-11:00	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANDREA TAMAYO AULA 22 VALLARTA	COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 1	ENOLOGÍA CARLOS ALBERTO BARBA JIMENEZ TERRAZA LOPEZ COTILLA	COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 6	PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL GÓMEZ GALVÁN COCINA 1
11:00-12:00	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANDREA TAMAYO AULA 22 VALLARTA		ENOLOGÍA CARLOS ALBERTO BARBA JIMENEZ TERRAZA LOPEZ COTILLA	COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 6	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 22 VALLARTA
12:00-13:00			ENOLOGÍA CARLOS ALBERTO BARBA JIMENEZ TERRAZA LOPEZ COTILLA	COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 6	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 22 VALLARTA
13:00-14:00			ENOLOGÍA CARLOS ALBERTO BARBA JIMENEZ TERRAZA LOPEZ COTILLA	COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 6	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 22 VALLARTA

7o. B Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00	ENOLOGÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC TERRAZA LOPEZ COTILLA	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 8		
08:00-09:00	ENOLOGÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC TERRAZA LOPEZ COTILLA	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 8	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	
09:00-10:00	ENOLOGÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC TERRAZA LOPEZ COTILLA		COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 8	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	
10:00-11:00	ENOLOGÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC TERRAZA LOPEZ COTILLA	COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 8	COCINA NUTRICIONAL CHEF ARACELI CASTAÑEDA CERVANTES COCINA 8	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	FRANCÉS IV PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
11:00-12:00		COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 8	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	INGLES VII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA	PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL CARDONA TOLEDO AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
12:00-13:00		COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 8	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA		PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL CARDONA TOLEDO AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA
13:00-14:00		COCINA DE EUROPA Y MEDITERRNEO CHEF ANDREA TAMAYO COCINA 8	ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS II CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA		PLANEACIÓN DE MENUS CHEF MIGUEL ANGEL CARDONA TOLEDO AULA 10 PLANTA ALTA LÓPEZ COTILLA

8o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00		COCINA ITALIANA CHEF ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ COCINA 7	BANQUETES CHEF TANIA GUERRERO COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS I LIC. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 21	
08:00-09:00	BANQUETES CHEF TANIA GUERRERO AULA 21	COCINA ITALIANA CHEF ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ COCINA 7	BANQUETES CHEF TANIA GUERRERO COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS I LIC. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 21	COCTELERÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ TERRAZA LÓPEZ COTILLA
09:00-10:00	DESARROLLO EMPRENDEDORES I MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 21	COCINA ITALIANA CHEF ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ COCINA 7	BANQUETES CHEF TANIA GUERRERO COCINA 1	NUTRICIÓN II MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 21	COCTELERÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ TERRAZA LÓPEZ COTILLA
10:00-11:00	DESARROLLO EMPRENDEDORES I MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 21	COCINA ITALIANA CHEF ALEXIS MISHAEL FLORES FERNÁNDEZ COCINA 7	INGLES VIII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 21	NUTRICIÓN II MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 21	COCTELERÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ TERRAZA LÓPEZ COTILLA
11:00-12:00	SEMINARIO DE TESIS I LIC. BLANCA DELIA RODRIGUEZ AULA 21	NUTRICIÓN II MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 21	DESARROLLO EMPRENDEDORES I MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 21		COCTELERÍA CHEF ANGEL CUAUHTEMOC GUTIERREZ TERRAZA LÓPEZ COTILLA
12:00-13:00	FRANCÉS V PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 21	NUTRICIÓN II MTRA. SANDRA RODRIGUEZ ORTEGA AULA 21	DESARROLLO EMPRENDEDORES I MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 21	INGLES VIII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 21	
13:00-14:00	FRANCÉS V PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 21	FRANCÉS V PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 21		INGLES VIII MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 21	

9o. A Licenciatura en Gastronomía Chef

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00-8:00	DESARROLLO EMPRENDEDORES II MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA	DESARROLLO EMPRENDEDORES II MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 19 VALLARTA	COCINA FRÍA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	CALIDAD Y SERVICIO CHEF TANIA GUERRERO AULA 15	
08:00-09:00	DESARROLLO EMPRENDEDORES II MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 15 VALLARTA	DESARROLLO EMPRENDEDORES II MTRO. CHRISTIAN MARTINEZ AULA 19 VALLARTA	COCINA FRÍA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	CALIDAD Y SERVICIO CHEF TANIA GUERRERO AULA 15	
09:00-10:00	CALIDAD Y SERVICIO CHEF TANIA GUERRERO AULA 15 VALLARTA	FRANCÉS VI PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA	COCINA FRÍA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	CALIDAD Y SERVICIO CHEF TANIA GUERRERO AULA 15	COCINA VEGETARIANA CHEF ANTONIO DÍAZ COCINA 11
10:00-11:00		FRANCÉS VI PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA	COCINA FRÍA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	COCINA FRANCESA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	COCINA VEGETARIANA CHEF ANTONIO DÍAZ COCINA 11
11:00-12:00		FRANCÉS VI PROF. JULIO CESAR MORAN BECERRA AULA 19 VALLARTA		COCINA FRANCESA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	COCINA VEGETARIANA CHEF ANTONIO DÍAZ COCINA 11
12:00-13:00	SEMINARIO DE TESIS II MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 15 VALLARTA	INGLES IX MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	SEMINARIO DE TESIS II MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	COCINA FRANCESA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	COCINA VEGETARIANA CHEF ANTONIO DÍAZ COCINA 11
13:00-14:00	SEMINARIO DE TESIS II MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 15 VALLARTA	INGLES IX MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	INGLES IX MTRA. ILIANA PÉREZ AULA 19 VALLARTA	COCINA FRANCESA CHEF ANGEL CUAUHEMOC GUTIERREZ COCINA 11	