

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA SUR

TSU GASTRONOMÍA			II MATUTINO	AULA 402	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00		Manejo de Masas en Repostería	Operación de Restaurante	Informática	Informática
8:00 A 9:00	Administración	Manejo de Masas en Repostería	Operación de Restaurante	Informática	Informática
9:00 A 10:00	Administración	Manejo de Masas en Repostería	Inglés II	Cocina Europea y Mediterránea	Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas
10:00 A 11:00	Inglés II	Manejo de Masas en Repostería	Inglés II	Cocina Europea y Mediterránea	Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas
11:00 A 12:00	Inglés II	Manejo de Masas en Repostería	Administración	Cocina Europea y Mediterránea	Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas
12:00 A 13:00	Inglés II	Operación de Restaurante	Administración	Cocina Europea y Mediterránea	Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas
13:00 A 14:00		Operación de Restaurante		Cocina Europea y Mediterránea	Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas
MATERIA			NOMBRE DEL MAESTRO		
Administración			FÁTIMA CALDERÓN GIL		
Informática			GORETHY SHIOMARA AVITIA ÁLVAREZ		
Operación de Restaurante			LIDIA MARIELA AGUILAR LARA		
Manejo de Masas en Repostería			WILBERT CORNELIO ZAPATA		
Cocina Europea y Mediterránea			WILBERT CORNELIO ZAPATA		
Práctica de Servicio de Alimentos y Bebidas			DULCE ALEJANDRA MORAILA LLAMAS		
Inglés II			PATRICIA MARÍA MENDOZA SANTOS		

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA SUR

TSU GASTRONOMÍA			IV MATUTINO	AULA 210	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00		Seminario de Aplicación de Conocimiento		Seminario de Aplicación de Conocimiento	Servicio y Operación de Catering
8:00 A 9:00	Conservación de los Alimentos	Seminario de Aplicación de Conocimiento	Cocina Oriental	Seminario de Aplicación de Conocimiento	Servicio y Operación de Catering
9:00 A 10:00	Conservación de los Alimentos	Inglés IV	Cocina Oriental	Planeación, Diseño y Comercialización del Concepto	Servicio y Operación de Catering
10:00 A 11:00	Conservación de los Alimentos	Inglés IV	Cocina Oriental	Inglés IV	Planeación, Diseño y Comercialización del Concepto
11:00 A 12:00	Conservación de los Alimentos	Optativa I (Diseño y Planeación del Menú)	Cocina Oriental	Inglés IV	Planeación, Diseño y Comercialización del Concepto
12:00 A 13:00	Conservación de los Alimentos	Optativa I (Diseño y Planeación del Menú)	Cocina Oriental	Inglés IV	
13:00 A 14:00		Optativa I (Diseño y Planeación del Menú)			
MATERIA			NOMBRE DEL MAESTRO		
Seminario de Aplicación de Conocimiento			MARÍA LUISA ARZOLA LÓPEZ		
Servicio y Operación de Catering			ARELI KARLA BASAURI GUILLEN		
Planeación, Diseño y Comercialización del Concepto			LIDIA MARIELA AGUILAR LARA		
Conservación de los Alimentos			NANCY VERÓNICA VILLAREAL VÁZQUEZ		
Cocina Oriental			DULCE ALEJANDRA MORAILA LLAMAS		
Optativa I (Diseño y Planeación del Menú)			DULCE ALEJANDRA MORAILA LLAMAS		
Inglés IV			FÁTIMA CALDERÓN GIL		