

CENTRO DE ESTUDIOS EN ARTES CULINARIAS Y ENOLOGÍA				
COCINA+ARTE UNIVERSIDAD, CAMPUS MÉRIDA				
HORARIO LGAC SEMESTRE OTOÑO 2025				
1MU				
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
08:00 - 08:30	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ RMZ	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO SOMM. ROBERTO AZCCORRA YDG	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ YDG	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ
08:30 - 08:50	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ RMZ	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO SOMM. ROBERTO AZCCORRA YDG	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ YDG	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ
09:00 - 09:30	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ RMZ	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO SOMM. ROBERTO AZCCORRA YDG	INGLES 1 MTO. JORGE GOMEZ YDG	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ
09:30- 09:50				BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
10:00 - 10:30	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL CHEF AJISAI CARRILLO RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL CHEF AJISAI CARRILLO RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
10:30 - 10:50	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL CHEF AJISAI CARRILLO RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL HEF AJISAI CARRILLO RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
11:00 - 11:30	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL CHEF AJISAI CARRILLO RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	INTRODUCCION A LA COCINA PROFESIONAL CHEF AJISAI CARRILLO RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
11:30 - 11:50	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO SOMM. ROBERTO AZCCORRA RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
12:00 - 12:30	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO OMM. ROBERTO AZCCORRA RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
12:30 - 12:50	EXPRESION ORAL Y ESCRITA MTO. VICTOR PECH RMZ	PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2	CULTURA GASTRONOMICA DEL MUNDO SOMM. ROBERTO AZCCORRA RMZ	BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
13:00 - 13:30		PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2		BASES DE COCINA 1 CHEF BRENDA DAMIAN COCINA 1
13:30 - 13:50		PANADERIA MTO. ARTURO GONZALEZ PANADERIA 2		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO RMZ
14:00 - 14:30		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO ADG		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO RMZ
14:30 -14:50		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO ADG		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO RMZ
15:00 - 15:30		HIGIENE Y MICROBIOLOGIA MTA. LAURA CANO ADG		
15:30 - 15:50				

Salón asignado semana 1 (25 al 29 de agosto 2025). Ricardo Muñoz Zurita (RMZ)

Salón asignado semana 16 (08 al 12 de diciembre 2025). Ricardo Muñoz Zurita (RMZ)

Semana cultural del 10 al 14 de noviembre 2025 con pase de lista de asistencia en las actividades programadas por la comunidad docente.

Limpieza profunda viernes 05 de diciembre 2025 de 09:00 a 15:00 horas a cargo de la Mta. Paola Cetina García

CENTRO DE ESTUDIOS EN ARTES CULINARIAS Y ENOLOGÍA				
COCINA+ARTE UNIVERSIDAD, CAMPUS MÉRIDA				
HORARIO LGAC SEMESTRE OTOÑO 2025				
3 MU				
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
08:00 - 08:30	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS YDG	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC
08:30 - 08:50	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS YDG	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC
09:00 - 09:30	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS YDG	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC
09:30 - 9:50	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ YDG	
10:00 - 10:30	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ YDG	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS MC
10:30 - 10:50	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA MEXICANA 1 CHEF PAULINA TELLO COCINA 2	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ YDG	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS MC
11:00 - 11:30	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CHEF JEUAZUL SALAS MC
11:30 - 11:50	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	
12:00 - 12:30	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO MC
12:30 - 12:50	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO MC
13:00 - 13:30	REPOSTERIA AVANZADA CHEF NARGEM COLONIA PANADERIA 1	COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO MC
13:30 - 13:50		COCINA VEGETARIANA CHEF AJISAI CARRILLO COCINA 2	PESCADOS Y MARISCOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ MC
14:00 - 14:30		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO RMZ	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ MC
14:30 - 14:50		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO RMZ	INGLES 3 MTO. JORGE GOMEZ MC
15:00 - 15:30		ADMINISTRACION DE EMPRESAS GASTRONOMICAS CHEF JESUS BAAK MC	NUTRICION 1 LN. LAURA CANO RMZ	

Salón asignado semana 1 (25 al 29 de agosto 2025). Margarita Carrillo (MC)

Salón asignado semana 16 (08 al 12 de diciembre 2025). Margarita Carrillo (MC)

Semana cultural del 10 al 14 de noviembre 2025 con pase de lista de asistencia en las actividades programadas por la comunidad docente.

Limpieza profunda viernes 05 de diciembre 2025 de 09:00 a 15:00 horas a cargo de la Mta. Paola Cetina García.

CENTRO DE ESTUDIOS EN ARTES CULINARIAS Y ENOLOGÍA				
COCINA+ARTE UNIVERSIDAD, CAMPUS MÉRIDA				
HORARIO LGAC SEMESTRE OTOÑO 2025				
5 MU				
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
08:00 - 08:30			COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	
08:30 - 08:50	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ AG	COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON YDG
09:00 - 09:30	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ AG/PANADERÍA 1	COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON YDG
09:30 - 9:50	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ PANADERÍA 1	COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON YDG
10:00 - 10:30	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1	COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ AG
10:30 - 10:50	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1	COCINA ITALIANA MTA. PAOLA CETINA COCINA 1	ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ AG/PANADERÍA 1
11:00 - 11:30	COCINA FRANCESA 2 CHEF ARTURO GONZALEZ COCINA 1	COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1		ENOLOGIA MTA. CAROLINA DIAZ PANADERIA 1
11:30 - 11:50		COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1		FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG
12:00 - 12:30	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG
12:30 - 12:50	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	COCINA REGIONAL CHEF JESUS BAAK COCINA 1	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG
13:00 - 13:30	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG	ORGANIZACIÓN DE BANQUETES CHEF AJISAI CARRILLO YDG	
13:30 - 13:50		FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG		
14:00 - 14:30	DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG	FRANCES 2 LCC. KARLA GONZALEZ YDG	DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON AG
14:30 - 14:50	DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG		DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON AG
15:00 - 15:30	DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG		DERECHO LABORAL MTA. VANESSA FLAMENCO YDG	DISEÑO Y ARQUITECTURA DE C. ARQ. MIGUEL RENDON AG
15:30 - 15:50				

Salón asignado semana 1 (25 al 29 de agosto 2025). Yuri de Gortari (Y de G)

Salón asignado semana 16 (08 al 12 de diciembre 2025). Yuri de Gortari (Y de G)

Semana cultural del 10 al 14 de noviembre 2025 con pase de lista de asistencia en las actividades programadas por la comunidad docente.

Limpieza profunda viernes 05 de diciembre 2025 de 09:00 a 15:00 horas a cargo de la Mta. Paola Cetina García

CENTRO DE ESTUDIOS EN ARTES CULINARIAS Y ENOLOGÍA				
COCINA+ARTE UNIVERSIDAD, CAMPUS MÉRIDA				
HORARIO LGAC SEMESTRE OTOÑO 2025				
7 MU				
HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
08:00 - 08:30				
08:30 - 08:50				DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ AG
09:00 - 09:30	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2			DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ AG / PANADERÍA 1
09:30 - 9:50	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2		CONSERVACION DE ALIMENTOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ PANADERÍA 1
10:00 - 10:30	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2	DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ AG	CONSERVACION DE ALIMENTOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
10:30 - 10:50	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2	DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ AG/PANADERÍA 1	CONSERVACION DE ALIMENTOS CHEF JENIFER AGUILAR COCINA 2	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
11:00 - 11:30	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2	DESTILADOS Y TABACOS MTA. CAROLINA DÍAZ PANADERIA 1	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
11:30 - 11:50	COCINA ALEMANA MTA PAOLA CETINA COCINA 2	ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
12:00 - 12:30	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2	ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
12:30 - 12:50	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2	ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	SEMINARIO DE TESIS 1 MTO VICTOR PECH RMZ
13:00 - 13:30	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2	CONSERVACIÓN CHEF JENIFER AGUILAR RMZ	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG
13:30 - 13:50	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2	CONSERVACIÓN CHEF JENIFER AGUILAR RMZ	COCINA DE AMERICA MTA. PAOLA CETINA GARCIA COCINA 1	ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG
14:00 - 14:30	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2	CONSERVACIÓN CHEF JENIFER AGUILAR RMZ		ITALIANO 2 LCC. KARLA GONZÁLEZ YDG
14:30 - 14:50	COCINA DE MEDIO ORIENTE MTO. ARTURO GONZALEZ COCINA 2			
15:00 - 15:30				
15:30 - 15:50				

Salón asignado semana 1 (25 al 29 de agosto 2025). Alicia Gironella (AG)

Salón asignado semana 16 (08 al 12 de diciembre 2025). Alicia Gironella (AG)

Semana cultural del 10 al 14 de noviembre 2025 con pase de lista de asistencia en las actividades programadas por la comunidad docente.

Limpieza profunda viernes 05 de diciembre 2025 de 09:00 a 15:00 horas a cargo de la Mta. Paola Cetina García.