

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:30 - 08:20	PANADERIA. AULA 7. CHEF. OBED REYES.			FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN. AULA 4. MTRO. AMIEL KANTÚN.	INGLÉS II. AULA 7. MTRO. RICARDO COCOM.
08:20 - 09:10	PANADERIA. AULA 7. CHEF. OBED REYES.		MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. AULA 7. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN. AULA 4. MTRO. AMIEL KANTÚN.	INGLÉS II. AULA 7. MTRO. RICARDO COCOM.
09:10 - 10:00	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN. AULA 4. MTRO. AMIEL KANTÚN.		ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA. AULA 13. MTRO. JUAN CENTENO.	INGLÉS II. AULA 7. MTRO. RICARDO COCOM.	PANADERIA. AULA 4. CHEF. OBED REYES.
10:00 - 10:50	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN. AULA 4. MTRO. AMIEL KANTÚN.	PANADERIA. LABORATORIO DE PANADERIA. CHEF. OBED REYES.	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA. AULA 13. MTRO. JUAN CENTENO.	INGLÉS II. AULA 7. MTRO. RICARDO COCOM.	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. AULA 10. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.
10:50 - 11:40	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA. AULA 13. MTRO. JUAN CENTENO.	PANADERIA. LABORATORIO DE PANADERIA. CHEF. OBED REYES.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 2B. MTRA. MAYRA MENA.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 2B. MTRA. MAYRA MENA.	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. AULA 10. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.
11:40-12:30	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA. AULA 13. MTRO. JUAN CENTENO.	PANADERIA. LABORATORIO DE PANADERIA. CHEF. OBED REYES.	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 2B. MTRA. MAYRA MENA.		
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. LABORATORIO COCINA CALIENTE. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	PANADERIA. LABORATORIO DE PANADERIA. CHEF. OBED REYES.	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. LABORATORIO DE BAR. CHEF. OBED REYES.		
13:20 - 14:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. LABORATORIO COCINA CALIENTE. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	PANADERIA. LABORATORIO DE PANADERIA. CHEF. OBED REYES.	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. LABORATORIO DE BAR. CHEF. OBED REYES.		
14:10-15:00	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. LABORATORIO COCINA CALIENTE. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. LABORATORIO DE BAR. CHEF. OBED REYES.		
15:00-15:50	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. LABORATORIO COCINA CALIENTE. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. LABORATORIO DE BAR. CHEF. OBED REYES.		
15:50-16:40	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS. LABORATORIO COCINA CALIENTE. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.				
16:40-17:30					
17:30 -18:20					