

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:30 - 08:20	FRANCES IV. CO-WORKING. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO CASTILLO.		EXPRESION ORAL Y ESCRITA II. AULA 1. MTRA. MANUELITA CEN.	LOGISTICA DE EVENTOS. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. AUDITORO. CHEF. WILSON ALONZO.	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONOMICOS. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. AULA 5. MTR. LUIS GARCÍA.
08:20 - 09:10	FRANCES IV. CO-WORKING. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO CASTILLO.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA. AULA 9. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	EXPRESION ORAL Y ESCRITA II. AULA 1. MTRA. MANUELITA CEN.	LOGISTICA DE EVENTOS. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. AUDITORO. CHEF. WILSON ALONZO.	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONOMICOS. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. AULA 5. MTR. LUIS GARCÍA.
09:10 - 10:00		MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA. AULA 9. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	INGLÉS V. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO COCOM.		EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONOMICOS. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. AULA 5. MTR. LUIS GARCÍA.
10:00 - 10:50			INGLÉS V. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO COCOM.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA. AULA 12. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	FRANCES IV. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO CASTILLO.
10:50 - 11:40	LOGISTICA DE EVENTOS. COCINA FRIA. CHEF. WILSON ALONZO.	EXPRESION ORAL Y ESCRITA II. AULA 1. MTRA. MANUELITA CEN.	CONFORMACIÓN DE MENÚS. AULA 6. CHEF. WILSON ALONZO.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA. AULA 12. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. CHEF. JOSÉ RODRIGUEZ.	FRANCES IV. AULA MAGNA. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTR. RICARDO CASTILLO.
11:40-12:30	LOGISTICA DE EVENTOS. COCINA FRIA. CHEF. WILSON ALONZO.	EXPRESION ORAL Y ESCRITA II. AULA 1. MTRA. MANUELITA CEN.	CONFORMACIÓN DE MENÚS. AULA 6. CHEF. WILSON ALONZO.	CONFORMACIÓN DE MENÚS. LABORATORIO COCINA FRÍA. CHEF. WILSON ALONZO.	INGLÉS V. AULA 7. COMPARTIDA CON GASTRO 5A. MTR. RICARDO COCOM.
12:30 - 13:20	LOGISTICA DE EVENTOS. COCINA FRIA. CHEF. WILSON ALONZO.	EXPRESION ORAL Y ESCRITA II. AULA 1. MTRA. MANUELITA CEN.		CONFORMACIÓN DE MENÚS. LABORATORIO COCINA FRÍA. CHEF. WILSON ALONZO.	INGLÉS V. AULA 7. COMPARTIDA CON GASTRO 5A. MTR. RICARDO COCOM.
13:20 - 14:10				CONFORMACIÓN DE MENÚS. LABORATORIO COCINA FRÍA. CHEF. WILSON ALONZO.	INTEGRADORA II. AULA 1. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTRA. MANUELITA CEN.
14:10-15:00				CONFORMACIÓN DE MENÚS. LABORATORIO COCINA FRÍA. CHEF. WILSON ALONZO.	INTEGRADORA II. AULA 1. COMPARTIDA CON GASTRO 5B. MTRA. MANUELITA CEN.
15:00-15:50					
15:50-16:40					