

TERCER CUATRIMESTRE GRUPO A

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	Calidad en el Servicio	Comunicación	CAFETERÍA UNO	LABORATORIO DE IDIOMAS	Calidad en el Servicio
8:00 - 9:00	Calidad en el Servicio	Introducción a la Administración		Introducción a la Administración	Calidad en el Servicio
9:00 - 10:00	Ingles	Introducción a la Administración		Introducción a la Administración	Ingles
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00	Comunicación	FORMACIÓN HUMANA		Métodos de Conservación	Ingles
11:00 - 11:30				Ingles	Gastronomía Española
11:30 - 12:30	Comunicación	Métodos de Conservación Práctica 11:30-3:30		Gastronomía Española 12:30-4:30	Seminario de Lengua maya
12:30 - 1:30	Análisis de los Alimentos				Seminario de Lengua maya
1:30 - 2:30	Análisis de los Alimentos				
2:30 - 3:30	Análisis de los Alimentos	3:30 - 4:00 DESCANSO			
		Receta Estándar y Control de porciones			
3:30-4:30 pm.	Análisis de los Alimentos	4:00-5:00			
		5:00-9:00			
4:30-5:30					

Asignatura	Docente
Análisis de los Alimentos	MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE
Introducción a la Administración	MTRO. RUSSEL MENA ARANDA
Calidad en el Servicio	L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA
Métodos de Conservación	L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC
Receta estándar y control de porciones	LG. ELIO XICUM COBA
Comunicación	MTRA. CECILIA HAU ONTIVEROS
Gastronomía Española	L.G. FLOR ESCOBEDO PÉREZ
Ingles	MTRO. ABELARDO VELASCO CERVERA
Seminario de lengua maya	LIC. ARNALDO EK TUZ

TERCER CUATRIMESTRE GRUPO B

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	Introducción a la Administración	LABORATORIO DE IDIOMAS	Comunicación	CAFETERIA UNO	Introducción a la Administración
8:00 - 9:00	Introducción a la Administración	Comunicación	Comunicación		Introducción a la Administración
9:00 - 10:00	Calidad en el Servicio	Seminario de lengua maya	Gastronomía Española		Calidad en el Servicio
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:30	Calidad en el Servicio	Seminario de lengua maya	Ingles		Calidad en el Servicio
11:30 - 12:30	FORMACIÓN HUMANA	Análisis de los Alimentos	Ingles		Métodos de Conservación
12:30 - 1:30	Ingles	Análisis de los Alimentos	Gastronomía Española 12:30 - 4:30 Práctica		Métodos de Conservación Práctica 12:30 - 4:30
1:30 - 2:30	Ingles	Análisis de los Alimentos			
2:30 - 3:30		Análisis de los Alimentos			
3:30-9:00	Receta Estándar y Control de porciones 3:30-4:30 4:30-8:30				

Asignatura	Docente
Análisis de los Alimentos	MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE
Introducción a la Administración	MTRO. RUSSEL MENA ARANDA
Calidad en el Servicio	L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA
Métodos de Conservación	L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC
Receta estándar y control de porciones	LG. ELIO XICUM COBA
Comunicación	MTRA. CECILIA HAU ONTIVEROS
Gastronomía Española	L.G. FLOR ESCOBEDO PÉREZ
Ingles	MTRO. JOHNNY LAZARO ANDRES
Seminario de lengua maya	MTRA. IRMA POMOL

SEXTO CUATRIMESTRE GRUPO A

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	REPOSTERÍA II 7:00 - 11:00			Evaluación de proyectos	CAFETERÍA UNO
8:00 - 9:00		Inglés	Evaluación de proyectos	Evaluación de proyectos	
9:00 - 10:00		Inglés	Evaluación de proyectos	Inglés	
10:00 - 10:30		DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	
10:30 - 11:00		LABORATORIO DE IDIOMAS	GASTRONOMÍA FRANCESA	Inglés	
11:00 - 11:30		DESCANSO			
11:30 - 12:30	GASTRONOMÍA FRANCESA 11:30-3:30	Uso sustentable de los recursos naturales	REPOSTERÍA II	PANADERÍA	
12:30 - 1:30		Uso sustentable de los recursos naturales	Uso sustentable de los recursos naturales	PANADERÍA 12:30 - 4:30 PM	
1:30 - 2:30		Seminario de Lengua Maya	Uso sustentable de los recursos naturales		
2:30 - 3:30		Seminario de Lengua Maya			
3:30 - 8:30	GASTRONOMÍA YUCATECA 3:30-8:30				

Asignatura	Docente
Repostería	L.G. FLOR ESCOBEDO PEREZ
Panadería Gourmet	L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC
Gastronomía Yucateca	LG. DIEGO HERRERA CANCHÉ
Uso sustentable de los recursos naturales	ING. JOAQUÍN ASTERIO AGUILAR CHAN
Inglés	MTRO. MANUEL UITZ
Seminario de lengua maya	MTRA. ROSY COUOH POOL
Evaluación de proyectos	MTRA. LUCIA CHAVEZ LANDEROS
Cocina Francesa	L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA

SEXTO CUATRIMESTRE GRUPO B

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	CAFETERÍA UNO	PANADERÍA II 7:00 a 11:00	Seminario de Lengua Maya	INGLES	
8:00 - 9:00			Seminario de Lengua Maya	INGLES	Evaluación de proyectos
9:00 - 10:00			Uso sustentable de los recursos naturales	Evaluación de proyectos	Evaluación de proyectos
10:00 - 10:30			DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:00			Uso sustentable de los recursos naturales	Evaluación de proyectos	PANADERIA II
11:00 - 11:30		DESCANSO			
11:30 - 12:30		INGLES	GASTRONOMÍA FRANCESA 11:30 - 12:30	REPOSTERÍA II	LABORATORIO DE IDIOMAS
12:30 - 1:30		INGLES	GASTRONOMÍA FRANCESA 12:30 - 4:30		REPOSTERÍA II 12:30 - 4:30
1:30 - 2:30		Uso sustentable de los recursos naturales			
2:30 - 3:30		Uso sustentable de los recursos naturales			
3:30 - 4:30		GASTRONOMÍA YUCATECA 3:30-8:30			

Asignatura	Docente
Repostería	L.G. FLOR ESCOBEDO PEREZ
Panadería Gourmet	L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC
Gastronomía Yucateca	LG. DIEGO HERRERA CANCHÉ
Uso sustentable de los recursos naturales	ING. JOAQUÍN ASTERIO AGUILAR CHAN
Inglés	MTRO. MANUEL UITZ
Seminario de lengua maya	MTRA. ROSY COUOH POOL
Evaluación de proyectos	MTRA. LUCIA CHAVEZ LANDEROS
Cocina Francesa	L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA

**NOVENO CUATRIMESTRE GRUPO A
AULA 11**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00			Seminario de Lengua maya	DISEÑO DE COCINAS	Francés e Italiano
8:00 - 9:00			Seminario de Lengua maya	DISEÑO DE COCINAS	Francés e Italiano
9:00 - 10:00			Francés e Italiano	DISEÑO DE COCINAS	Habilidades Directivas
10:00 - 10:30			DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:00			Francés e Italiano	Seminario de Tesis	DISEÑO DE COCINAS
11:00 - 11:30			Seminario de Tesis	Francés e Italiano	DISEÑO DE COCINAS
11:30 - 12:30		CAFETERÍA UNO	Seminario de Tesis	Habilidades Directivas	
12:30 - 1:30			Habilidades Directivas	Habilidades Directivas	
1:30 - 2:30			Habilidades Directivas	LABORATORIO DE IDIOMAS	
2:30 - 3:30			Cocina Mexicana Contemporánea 3:30-4:30 AULA 12 4:30 - 8:30	Ética Profesional 3:30-6:30	
3:30 - 4:30					

Asignatura	DOCENTE
Habilidades directivas	MTRA. LILIA DIAZ VIVAS
Seminario de tesis	MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE
Cocina mexicana contemporánea	L.G. DIEGO HERRERA CANCHÉ
Ética profesional	L.G. PALOMA PORTILLO
Diseño de cocinas	ARQ. KAREN RAMIREZ AGUILAR
Francés e Italiano	LIC. SUSAN ORTEGA LOZADA/ MTRO. MANUEL UITZ
Seminario de lengua maya	MTRO. DIDIER QUIJANO CHAN

**NOVENO CUATRIMESTRE GRUPO B
AULA 12**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00			DISEÑO DE COCINAS	Habilidades Directivas	DISEÑO DE COCINAS
8:00 - 9:00			DISEÑO DE COCINAS	Habilidades Directivas	DISEÑO DE COCINAS
9:00 - 10:00			Seminario de Tesis	Francés e Italiano	DISEÑO DE COCINAS
10:00 - 10:30			DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:00			Habilidades Directivas	Francés e Italiano	Francés e Italiano
11:00 - 11:30			Francés e Italiano	Seminario de Tesis	Habilidades Directivas
11:30 - 12:30			Francés e Italiano	Seminario de Tesis	Habilidades Directivas
12:30 - 1:30			Seminario de Lengua Maya	LABORATORIO DE IDIOMAS	
1:30 - 2:30			Seminario de Lengua Maya	DESCANSO	
2:30 - 3:30					
3:30 - 4:30			Ética Profesional 3:30-6:30	Cocina Mexicana Contemporánea 3:30-4:30 4:30 - 8:30	

Asignatura	DOCENTE
Habilidades directivas	MTRA. LILIA DIAZ VIVAS
Seminario de tesis	MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE
Cocina mexicana contemporánea	L.G. DIEGO HERRERA CANCHÉ
Ética profesional	L.G. PALOMA PORTILLO
Diseño de cocinas	ARQ. KAREN RAMIREZ AGUILAR
Francés e Italiano	LIC. SUSAN ORTEGA LOZADA/ MTRO. MANUEL UITZ
Seminario de lengua maya	MTRO. DIDIER QUIJANO CHAN