

PRIMER CUATRIMESTRE GRUPO A

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	SERVICIO DE A Y B	Historia de la gastronomía	Seminario de lengua maya		
8:00 - 9:00	SERVICIO DE A Y B	Historia de la gastronomía	Seminario de lengua maya	Laboratorio de Idiomas	SERVICIO DE A Y B
9:00 - 10:00	Contabilidad	Contabilidad	ingles	Historia de la gastronomía	ingles
10:00 - 10:30	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:30	Contabilidad	Contabilidad	ingles	Historia de la gastronomía	ingles
11:30 - 12:30	BIOQUÍMICA	SERVICIO DE A Y B	BIOQUÍMICA	Seguridad e higiene en los alimentos	Seguridad e higiene en los alimentos
12:30 - 1:30	BIOQUÍMICA	SERVICIO DE A Y B	BIOQUÍMICA	Seguridad e higiene en los alimentos	Seguridad e higiene en los alimentos
1:30 - 2:30		1:30-3:30 pm Informática Laboratorio de Informática			
4:30-9:30				Bases Culinarias I 3:30-4:30 Bases Culinarias I Practica 4:30-8:30	

Docente	Asignatura
MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE	Bioquímica
DR. JOAQUÍN MARTOS CRESPO	Servicio de Alimentos y bebidas
L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA	Historia de la Gastronomía
L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC	Seguridad e Higiene en los alimentos
LEII. ABELARDO VELASCO CERVERA	Inglés
LIC. NARCISO TUZ NOH	Seminario de lengua maya
LG. DIEGO ARMANDO HERRERA CANCHE	Bases culinarias
MTRA. LUCÍA CHAVEZ LANDEROS	Contabilidad Básica
MTRO. MANUEL ALCOCER DIAZ	Informática

PRIMER CUATRIMESTRE GRUPO B

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00			Historia de la gastronomía	Historia de la gastronomía	
8:00 - 9:00		BIOQUÍMICA	Historia de la gastronomía	Historia de la gastronomía	
9:00 - 10:00	SERVICIO DE A Y B	BIOQUÍMICA	Contabilidad	Contabilidad	
10:00 - 10:30	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:30	SERVICIO DE A Y B	SERVICIO DE A Y B	Contabilidad	Contabilidad	
11:30 - 12:30	Laboratorio de idiomas	ingles	Seminario de lengua maya	BIOQUÍMICA	SERVICIO DE A Y B
12:30 - 1:30	ingles	ingles	Seminario de lengua maya	BIOQUÍMICA	SERVICIO DE A Y B
1:30 - 2:30	ingles			Seguridad e higiene en los alimentos	Seguridad e higiene en los alimentos
2:30 - 3:30	Informática Laboratorio de Informática			Seguridad e higiene en los alimentos	Seguridad e higiene en los alimentos
3:30 - 4:30	Informática Laboratorio de Informática				
4:30 - 5:30		Bases Culinarias I 3:30-4:30 Bases Culinarias I Practica 4:30-8:30			

Docente	Asignatura
MTRO. NOEL ADAN MAGANA BE	Bioquímica
DR. JOAQUIN MARTOS CRESPO	Servicio de Alimentos y bebidas
L.G. ALEJANDRA PAEZ MENA	Historia de la Gastronomía
L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC	Seguridad e Higiene en los alimentos
LEII. CARLOS ALBERTO CANTÉ BASTO	Inglés
LIC. NARCISO TUZ NOH	Seminario de lengua maya
LG. DIEGO ARMANDO HERRERA CANCHE	Bases culinarias
MTRA. LUCÍA CHAVEZ LANDEROS	Contabilidad Básica
MTRO. MANUEL ALCOCER DIAZ	Informática

CUARTO CUATRIMESTRE GRUPO A

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00	Administración de recursos y relaciones humanas	Pescados y mariscos	Práctica Profesional en Restaurante escuela XKUUS Parador Turístico Dzipnup	Ingles VI	
8:00 - 9:00	Administración de recursos y relaciones humanas			Ingles VI	Ingles VI
9:00 - 10:00	Administración de recursos y relaciones humanas			Charcutería NOEL MAGAÑA	Ingles VI
10:00 - 10:30	DESCANSO			DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:00	Tic's			Pescados y Mariscos	Seminario de lengua maya
11:00 - 11:30		DESCANSO		Laboratorio de Idiomas	Seminario de lengua maya
11:30 - 12:30	Tic's	Charcutería		Administración de recursos y relaciones humanas	
12:30 - 1:30				Administración de recursos y relaciones humanas	
1:30 - 2:30					
2:30 - 3:30					
3:30 - 5:30					
5:30-9:30	Cocina Naturista y herbolaria 3:30-4:30 Cocina Naturista y herbolaria Practica 4:30-8:30				

Asignatura	Docente
L.G. PALOMA PORTILLO KU	Cocina Naturista y Herbolaria
ISC JESÚS MANUEL VIDAL CANTO	Tecnologías de información y comunicación y sistemas productivos.
L.G. FLOR ESCOBEDO PÉREZ	Pescados y Mariscos
MTRA. LILIA DÍAZ VIVAS	Administración de recursos y relaciones humanas
MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE	Charcutería
MTRO. MANUEL UITZ NOVELO	Ingles
MTRA. ROSA MARIA COUOH POOL	Seminario de Lengua Maya

CUARTO CUATRIMESTRE GRUPO B

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 - 8:00	Pescados y Mariscos	Charcutería NOEL MAGAÑA	Charcutería	Práctica Profesional en Restaurante escuela XKUUS Parador Turístico Dzipnup		
8:00 - 9:00		Seminario de lengua maya			Laboratorio de idiomas	
9:00 - 10:00		Seminario de lengua maya			Pescados y Mariscos	
10:00 - 10:30		DESCANSO			DESCANSO	
10:30 - 11:00		DESCANSO			Ingles VI	Tic'S
11:00 - 11:30					Ingles VI	Tic'S
11:30 - 12:30	Administración de recursos y relaciones humanas		Ingles VI		Administración de recursos y relaciones humanas	
12:30 - 1:30	Administración de recursos y relaciones humanas		Ingles VI		Administración de recursos y relaciones humanas	
1:30 - 2:30					Administración de recursos y relaciones humanas	
2:30-3:30			Cocina Naturista y herbolaria 3:30-4:30		Administración de recursos y relaciones humanas	
5:30-9:30			Cocina Naturista y herbolaria Practica 4:30-8:30			

Asignatura	Docente
L.G. PALOMA PORTILLO KU	Cocina Naturista y Herbolaria
ISC JESÚS MANUEL VIDAL CANTO	Tecnologías de información y comunicación y sistemas productivos.
L.G. FLOR ESCOBEDO PÉREZ	Pescados y Mariscos
MTRA. LILIA DÍAZ VIVAS	Administración de recursos y relaciones humanas
MTRO. NOEL ADAN MAGAÑA BE	Charcutería
MTRO. MANUEL UITZ NOVELO	Ingles
MTRA. ROSA MARIA COUOH POOL	Seminario de Lengua Maya
ISC. JESÚS VIDAL CANTO	Tic's

SEPTIMO CUATRIMESTRE GRUPO A

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 8:00		Frances e Italiano		PLANEACIÓN DE MENUS	Práctica Profesional en Restaurante escuela XKUUS Parador Turístico Dzippup
8:00 - 9:00		Frances e Italiano	Laboratorio de Idiomas		
9:00 - 10:00	Frances e Italiano	Seminario de Lengua maya	COCINA ORIENTAL		
10:00 - 10:30	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO		
10:30 - 11:00	Frances e Italiano	Seminario de Lengua maya	PLANEACIÓN DE MENUS		
11:00 - 11:30				DESCANSO	
11:30 - 12:30	COCINA ORIENTAL	Administración de centros de consumo	Principios básicos de economía	Administración de centros de consumo	
12:30 - 1:30		Administración de centros de consumo	Principios básicos de economía	Administración de centros de consumo	
1:30 - 2:30		Principios básicos de economía	Frances e Italiano	Administración de centros de consumo	
2:30 - 3:30					
3:30 - 4:30					
4:30-9:30	3:30-4:30 coctelería teórica 4:30-8:30 Coctelería práctica				

Asignatura	Docente
MTRO. SHUBERTH RUZ FEBLES	Principios básicos economía
L.G. DIEGO HERRERA CANCHE	Coctelería
L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC	Planeación de Menús
L.G. ALEJANDRA PÁEZ MENA	Cocina Oriental
LG. FLOR ESCOBEDO PÉREZ	Administración de centros de consumo
LI. SUSAN PAULINA ORTEGA LOZADA / MTRO. MANUEL JESÚS UITZ NOVELO	Frances/Italiano
L. y CM. DIDIER CHAN QUIJANO	Seminario de Lengua Maya

SEPTIMO CUATRIMESTRE GRUPO B

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 - 8:00	Práctica Profesional en Restaurante escuela XKUUS Parador Turístico Dzipnup	Seminario de Lengua maya		Principios básicos de economía	PLANEACIÓN DE MENUS	
8:00 - 9:00		Seminario de Lengua maya		Principios básicos de economía		
9:00 - 10:00		COCINA ORIENTAL	Frances e Italiano	Frances e Italiano		
10:00 - 10:30		DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO		
10:30 - 11:00		Laboratorio de idiomas	Frances e Italiano	Frances e Italiano		
11:00 - 11:30						DESCANSO
11:30 - 12:30			Principios básicos de economía	PLANEACIÓN DE MENUS	COCINA ORIENTAL	Administración de centros de consumo
12:30 - 1:30			Frances e Italiano	Administración de centros de consumo		Administración de centros de consumo
1:30 - 2:30				Administración de centros de consumo		Administración de centros de consumo
2:30 - 3:30						
3:30 - 4:30						
4:30 - 5:30				3:30-4:30 coctelería teórica 4:30-8:30 Coctelería práctica		

Asignatura	Docente
MTRO. SHUBERTH RUZ FEBLES	Principios básicos economía
L.G. DIEGO HERRERA CANCHE	Coctelería
L.G. ABRAHAM CUPUL KUYOC	Planeación de Menús
L.G. ALEJANDRA PÁEZ MENA	Cocina Oriental
LG. FLOR ESCOBEDO PEREZ	Administración de centros de consumo
LI. SUSAN PAULINA ORTEGA LOZADA / MTRO. MANUEL JESÚS UITZ NOVELO	Frances/Italiano
L. y CM. DIDIER CHAN QUIJANO	Seminario de Lengua Maya