

**HORARIOS DE CLASES 2018-2019
LICENCIATURA EN TURISMO
Verano-2019**

MEFI					
Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00-11:00		Lengua y Cultura Francesa 1 Mtro. Yann Pascal Allain 60 HP 34 HNP 6 C. Cupo: 20 Turis. SALÓN 106		Lengua y Cultura Francesa 1 Mtro. Yann Pascal Allain 60 HP 34 HNP 6 C. Cupo: 20 Turis. SALÓN 106	
10:00-13:00	Liderazgo en empresas Turísticas Mtra. Yarabel López Nicoli 45 HP 34 HNP, 4 C Cupo: 40 Turis. SALÓN 106		Liderazgo en empresas Turísticas Mtra. Yarabel López Nicoli 45 HP 34 HNP, 4 C Cupo: 40 Turis. SALÓN 106		
11:00-14:00		Lengua y Cultura Francesa 2 Mtro. Yann Pascal Allain 60 HP 34 HNP, 6 C Cupo: 20 Turis. SALÓN 106		Lengua y Cultura Francesa 2 Mtro. Yann Pascal Allain 60 HP 34 HNP, 6 C Cupo: 20 Turis. SALÓN 106	
14:00-18:00	Ecoturismo Mtro. Fernando Enseñat y Dr. Samuel Jouault 112 H/P 32 H/NP 7 C. Cupo: 12 Turis. SALÓN 105	Ecoturismo Mtro. Fernando Enseñat y Dr. Samuel Jouault 112 H/P 32 H/NP 7 C. Cupo: 12 Turis. SALÓN 105	Ecoturismo Mtro. Fernando Enseñat y Dr. Samuel Jouault 112 H/P 32 H/NP 7 C. Cupo: 20 Turis.. SALÓN 105	Ecoturismo Mtro. Fernando Enseñat y Dr. Samuel Jouault 112 H/P 32 H/NP 7 C. Cupo: 12 Turis. SALÓN 105	Ecoturismo Mtro. Fernando Enseñat y Dr. Samuel Jouault 112 H/P 32 H/NP 7 C. Cupo: 12 Turis. SALÓN 105

* Para la asignatura Lengua y Cultura Francesa 1 es necesario haber cursado Francés I y II

* Para la asignatura Lengua y Cultura Francesa 2 es necesario haber cursado todos los módulos de francés

Ecoturismo se realiza en modalidad intensiva, del 10 al 21 de junio, con salidas de campo programadas los días 12, 13 y 14 de junio.

"Como parte del Programa de esta Asignatura se realizará una salida de campo. el estudiante inscrito deberá cubrir una cuota de recuperación de \$1,500.00"

MEYA					
Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
08:00-10:00	Introducción a la Enología Sommelier Carolina Criollo 45 H. 4 C. Cupo 25 Turismo 1 A.S., 1 Arq. 1 C.S. LABORATORIO DE GUSTEMOLOGÍA	Repostería Internacional Chef Paola Cetina 45 H. 6 C Cupo: 27 Turis., A.S.1, Arq. 1, Mov.1 LABORATORIO DE GUSTEMOLOGÍA	Introducción a la Enología Sommelier Carolina Criollo 45 H. 4 C. Cupo 25 Turismo 1 A.S., 1 Arq. 1 C.S. LABORATORIO DE GUSTEMOLOGÍA	Repostería Internacional Chef Paola Cetina 45 H. 6 C Cupo: 27 Turis., A.S.1, Arq. 1, Mov.1 LABORATORIO DE GUSTEMOLOGÍA	Introducción a la Enología Sommelier Carolina Criollo 45 H. 4 C. Cupo 25 Turismo 1 A.S., 1 Arq. 1 C.S. LABORATORIO DE GUSTEMOLOGÍA
10:00-12:00	Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis. AUDIOVISUAL 101		Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis AUDIOVISUAL 101	Repostería Internacional Chef Paola Cetina 45 H. 6 C Cupo: 27 Turis., A.S.1, Arq. 1, Mov.1 AUDIOVISUAL 101	Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis. AUDIOVISUAL 101
12:00-14:00	Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis. AUDIOVISUAL 101		Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis. AUDIOVISUAL 101		Introducción al trabajo en turismo (*) Mtro. Armando Sastré y Mtro. Óscar González 120 H. 8 C. Cupo 60 Turis. AUDIOVISUAL 101

* Para Enología y Repostería Internacional hay una cuota de recuperación para la compra del material de clase.. Clases en Laboratorio de Gustemología

* Introducción al Trabajo en Turismo requiere tener libres los martes y los jueves para salidas de campo y actividades