

ACADEMIA DE ARTE CULINARIA INTERNACIONAL (plantel Los Cabos)

Chef de Cocina Internacional

SEGUNDO SEMESTRE

Grupo TSUC-111

2 AÑOS - VESPERTINO

		04 de Febrero al 21 de Febrero 2019					
Día y fecha		03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M E S T R E # 1	lunes, 4 de febrero de 2019	CERRADO DIA DE LA CONSTITUCION MEXICANA					
	martes, 5 de febrero de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 6 de febrero de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 7 de febrero de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M E S T R E # 2	lunes, 11 de febrero de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 12 de febrero de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 13 de febrero de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 14 de febrero de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M E S T R E # 3	lunes, 18 de febrero de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 19 de febrero de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 20 de febrero de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 21 de febrero de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					

25 de Febrero al 21 de Marzo 2019

Día y fecha		03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M A N A # 4	lunes, 25 de febrero de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 26 de febrero de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 27 de febrero de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 28 de febrero de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 5	lunes, 4 de marzo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 5 de marzo de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 6 de marzo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 7 de marzo de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 6	lunes, 11 de marzo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 12 de marzo de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 13 de marzo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 14 de marzo de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 7	lunes, 18 de marzo de 2019	CERRADO DIA BENITO JUAREZ					
	martes, 19 de marzo de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 20 de marzo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 21 de marzo de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					

25 de Marzo al 18 de Abril 2019

	Día y fecha	03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M A N A # 8	lunes, 25 de marzo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 26 de marzo de 2019	Identificación de productos animales 2.3 CHEF SERGIO COTA EXAMEN / 3 horas teoría			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoría		
	miércoles, 27 de marzo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 28 de marzo de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 9	lunes, 1 de abril de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 2 de abril de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoría			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoría		
	miércoles, 3 de abril de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 4 de abril de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 1 0	lunes, 8 de abril de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 9 de abril de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoría			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoría		
	miércoles, 10 de abril de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 11 de abril de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA					
S E M A N A # 1 1	lunes, 15 de abril de 2019	SEMANA SANTA VACACION					
	martes, 16 de abril de 2019	SEMANA SANTA VACACION					
	miércoles, 17 de abril de 2019	SEMANA SANTA VACACION					
	jueves, 18 de abril de 2019	SEMANA SANTA VACACION					

22 de Abril al 16 de Mayo 2019

	Día y fecha	03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M A N A # 1 2	lunes, 22 de abril de 2019	SEMANA DE PASCUA VACACION					
	martes, 23 de abril de 2019	SEMANA DE PASCUA VACACION					
	miércoles, 24 de abril de 2019	SEMANA DE PASCUA VACACION					
	jueves, 25 de abril de 2019	SEMANA DE PASCUA VACACION					
S E M A N A # 1 3	lunes, 29 de abril de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 30 de abril de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 1 de mayo de 2019	CERRADO DIA DEL TRABAJO					
	jueves, 2 de mayo de 2019	Cocina fría (garde manger) 2.6 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF SERGIO COTA EXAMEN					
S E M A N A # 1 4	lunes, 6 de mayo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 7 de mayo de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 8 de mayo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 9 de mayo de 2019	Desayuno & Cafeteria 2.4 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
S E M A N A # 1 5	lunes, 13 de mayo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 14 de mayo de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoria			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoria		
	miércoles, 15 de mayo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 16 de mayo de 2019	Desayuno & Cafeteria 2.4 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					

20 de Mayo al 13 de Junio 2019

Día y fecha		03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M A N A # 1 6	lunes, 20 de mayo de 2019	Repostería básica 2.7 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica EXAMEN CHEF DULCE MARIA CEDEÑO					
	martes, 21 de mayo de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA / 3 horas teoría			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE / 3 horas teoría		
	miércoles, 22 de mayo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 23 de mayo de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
S E M A N A # 1 7	lunes, 27 de mayo de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	martes, 28 de mayo de 2019	Historia de la gastronomía Mexicana 2.1 CHEF SERGIO COTA EXAMEN / 3 horas teoría			Inglés básico 2.2 MAESTRA ELENA AGUIRRE EXAMEN / 3 horas teoría		
	miércoles, 29 de mayo de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ					
	jueves, 30 de mayo de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
S E M A N A # 1 8	lunes, 3 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	martes, 4 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	miércoles, 5 de junio de 2019	Cocina Mexicana básica 2.5 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ENRIQUE MARTINEZ EXAMEN					
	jueves, 6 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
S E M A N A # 1 9	lunes, 10 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	martes, 11 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	miércoles, 12 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	jueves, 13 de junio de 2019	Desayuno & Cafetería 2.4 / 2 Horas teoría / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					

4 de Febrero 2019 al 28 de Febrero 2019

		03:00 p. m.	04:00 p. m.	05:00 p. m.	06:00 p. m.	07:00 p. m.	08:00 p. m.
S E M A N A # 2 0	lunes, 17 de junio de 2019	Desayuno & Cafeteria 2.4 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica CHEF ANTONIO CURTO					
	martes, 18 de junio de 2019	Desayuno & Cafeteria 2.4 / 2 Horas teoria / 4 Horas Practica EXAMEN CHEF ANTONIO CURTO					
	miércoles, 19 de junio de 2019	RECUPERACION					
	jueves, 20 de junio de 2019	RECUPERACION					
S E M A N A # 2 1	lunes, 24 de junio de 2019	RECUPERACION					
	martes, 25 de junio de 2019	RECUPERACION					
	miércoles, 26 de junio de 2019	RECUPERACION					
	jueves, 27 de junio de 2019	RECUPERACION					
	domingo, 17 de febrero de 2019	INICIO DE PRACTICA PROFESIONAL					