



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

**SEGUNDO PERIODO**

**GRUPO: 21**

**TURNO: MATUTINO**

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Métodos y Técnicas de Investigación	Métodos y Técnicas de Investigación		Técnicas Avanzadas de Cocina	Inglés 5
8:00 A 9:00			Tutoría		
9:00 A 10:00	Sustentabilidad	Técnicas Avanzadas de Cocina	Materia Prima Animal	Inglés 5	Administración
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Inglés 5	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Administración	Desarrollo del Arte Culinario	Cocina de Recursos Naturales
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Administración	Sustentabilidad	Cocina de Recursos Naturales
14:00 A 15:00					

CRÉDITOS	NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE	NOMBRE DEL DOCENTE
6	Inglés 5	L.L.E. Cristian Estefanía Valencia Ortiz
8	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	L .G. Víctor Alfonso Narváez Ramírez
6	Técnicas Avanzadas de Cocina	L.I.A. Luis Guillermo Velázquez Corzo
4	Materia Prima Animal	L.G. Eric Enríquez Gómez
8	Sustentabilidad	M.C.A. Guadalupe Rodríguez Zermeño
6	Administración	L.G. Carlos Alberto Martínez Barajas
8	Métodos y Técnicas de Investigación	M.C.A. Guadalupe Rodríguez Zermeño
0	Cocina de Recursos Naturales	L.G. Juan Castañeda Pegueros
0	Desarrollo del Arte Culinario	L.D.G. Norma Martínez Díaz
0	Tutoría	L.G. Bianca Mondragón Reyes
TOTAL 46		