



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

### CUARTO PERIODO

### GRUPO: 41

### TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Bases de Repostería	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Cocina Mexicana Tradicional	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Estadística
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo	Estadística	Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas	Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Inglés 7	Inglés 7	Inglés 7	Cocina Mexicana Tradicional	Tutoría
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00		Bases de Repostería			
14:00 A 15:00					
15:00 A 16:00					
16:00 A 17:00					
CRÉDITOS	NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE		NOMBRE DEL DOCENTE		
6	Cocina Mexicana Tradicional		M.A. Jesús Martínez Juárez		
6	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas		C.P. Mónica Vieyra Quijada		
8	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo		L.G. Bianca Mondragón Reyes		
6	Inglés 7		L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo		
6	Estadística		M.I.B.A. María del Pilar Rosas del Barrio		
6	Bases de Repostería		L.G. Cesar Quintana Díaz		
6	Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas		L.G. Juan Castañeda Pegueros		
0	Tutoría		L.L.E Cristian Estefanía Valencia Ortiz		
Total 44					