



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

**CUARTO PERIODO**

**GRUPO: 42**

**TURNO: MATUTINO**

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00		Cocina Mexicana Tradicional	Inglés 7	Inglés 7	Cocina Mexicana Tradicional
8:00 A 9:00	Tutoría				
9:00 A 10:00	Inglés 7	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo	Bases de Repostería	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Estadística
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00		Estadística	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			D.T.I. Laura Eugenia Tovar Bustamante	
6	Inglés 7			L.L.E Cristian Estefanía Valencia Ortiz	
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			M.A. Jesús Martínez Juárez	
0	Tutoría			L.L.E Cristian Estefanía Valencia Ortiz	
Total 44					