



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

SEGUNDO PERIODO

GRUPO: 22

TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Patrimonio Gastronómico Prehispánico		Inglés 5	Materia Prima Animal	Administración
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Inglés 5	Métodos y Técnicas de Investigación	Técnicas Avanzadas de Cocina		Métodos y Técnicas de Investigación
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Sustentabilidad	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Cocina de Recursos Naturales	Métodos y Técnicas de Investigación	Sustentabilidad
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Tutoría	Técnicas Avanzadas de Cocina	Desarrollo del Arte Culinario	Administración	
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	Inglés 5	L.E.I Genaro Reyes Becerril
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.E. Alicia Rendón Domínguez
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		