



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

SEGUNDO PERIODO GRUPO: 23 TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Inglés 5	Inglés 5		Sustentabilidad	Inglés 5
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Patrimonio Gastronómico	Patrimonio Gastronómico	Métodos y Técnicas de	Desarrollo del Arte Culinario	Tutoría
10:00 A 11:00	Prehispánico	Prehispánico	Investigación		
11:00 A 12:00	Administración	Administración	Técnicas Avanzadas de Cocina	Materia Prima Animal	Cocina de Recursos Naturales
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Técnicas de Investigación	Sustentabilidad			
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.A. Guadalupe Rodríguez Zermeño
6	Administración	C.P. Francisca Aurora Vieyra Quijada
8	Métodos y Técnicas de Investigación	D.T. I. Laura Eugenia Tovar Bustamante
0	Cocina de Recursos Naturales	L.G. Bianca Mondragón Reyes
0	Desarrollo del Arte Culinario	L.D.G. Norma Martínez Díaz
0	Tutoría	M.I.B.A. María del Pilar Rosas del Barrio
TOTAL 46		