



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

### CUARTO PERIODO

### GRUPO: 43

### TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo	Estadística	Bases de Repostería	Estadística	Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Bases de Repostería	Cocina Mexicana Tradicional	Inglés 7	Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Inglés 7
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00		Costos y Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Cocina Mexicana Tradicional	Equipo e Instalaciones en Alimentos y Bebidas	Tutoría
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Inglés 7	Patrimonio Gastronómico del Siglo XIX al Contemporáneo			
14:00 A 15:00					
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			L.G. Juan Castañeda Pegueros	
0	Tutoría			Q.A. María del Socorro A. Díaz Albarrán	
Total 44					