



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

**CUARTO PERIODO**

**GRUPO: 44**

**TURNO: MATUTINO**

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Cocina Mexicana tradicional	
8:00 A 9:00					Tutoría
9:00 A 10:00	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo	Inglés 7	Bases de Repostería	Inglés 7	Bases de repostería
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Estadística	Cocina mexicana tradicional		Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Estadística
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Inglés 7			Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	
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. Francisca Aurora Vieyra Quijada	
8	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo			D.T.I. Laura Eugenia Tovar Bustamante	
6	Inglés 7			L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo	
6	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas			L.G. Juan Castañeda Pegueros	
6	Estadística			C.P. María de la Luz Hernández Peña	
6	Bases de Repostería			L.G. Cesar Quintana Díaz	
0	Tutoría			M.E.A.E. Alma Cecilia Gasca Sánchez	
Total 44					