



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 B (AGOSTO 2024 - ENERO 2025)

PRIMER PERIODO

GRUPO: 11

TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Inglés Propedeúico	Materia Prima Vegetal	Historia de la Gastronomía	Bases químicas de los alimentos	Bases químicas de los alimentos
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Historia de la Gastronomía		Técnicas básicas de Cocina	Técnicas básicas de cocina	Higiene e inocuidad en gastronomía
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Higiene e inocuidad en gastronomía	Inglés Propedeúico		Inglés Propedeúico	Servicios de Alimentos y Bebidas
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Formación Integral	Formación Integral	Introducción al Arte Culinario	Tutoría	
14:00 A 15:00					
15:00 A 16:00					
16:00 A 17:00					
17:00 A 18:00					
18:00 A 19:00					
CRÉDITOS	NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			NOMBRE DEL DOCENTE	
6	Higiene e inocuidad en gastronomía			L.N. María Gardenia Flores Flores	
6	Historia de la gastronomía			L.G. Victor Alfonso Narváez Ramírez	
4	Materia prima vegetal			L.G. Eric Enríquez Gómez	
4	Servicio de alimentos y bebidas			L.G. Carlos Gutiérrez Tapia	
6	Técnicas básicas de cocina			L.I.A. Luis Guillermo Velazquez Corzo	
6	Bases químicas de los alimentos			M.I.B.A. Maria del Pilar Rosas del Barrio	
	Inglés propedeúico			L.L.E. Sarahí De la Cruz Bernal	
	Introducción al arte culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz	
	Tutoría			L.G. Bianca Mondragon Reyes	
TOTAL : 32					