



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 B (AGOSTO 2024 - ENERO 2025)

PRIMER PERIODO

GRUPO: 12

TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Historia de la gastronomía	Bases químicas de los alimentos	Materia Prima Vegetal	Técnicas básicas de cocina	Formación Integral
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Higiene e Inocuidad en gastronomía	Historia de la Gastronomía		Bases químicas de los alimentos	Ingles Propedéutico
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Tutoría	Técnicas básicas de cocina	Introducción al Arte Culinario	Higiene e Inocuidad en gastronomía	Servicios de Alimentos y Bebidas
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Ingles Propedéutico		Formación Integral	Ingles Propedéutico	
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	Bases químicas de los alimentos			M.I.B.A. Maria del Pilar Rosas del Barrio	
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. Claudia Sanchez Reyes	
6	Técnicas básicas de cocina			L.I.A. Luis Guillermo Velazquez Corzo	
6	Higiene e inocuidad en gastronomía			L.N. Gardenia Flores Flores	
	Ingles Propedéutico			L.L.E. Sarahí De la Cruz Bernal	
	Introducción al arte culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz	
	Tutoría			L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo	
TOTAL : 32					