



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 B (AGOSTO 2024 - ENERO 2025)

### PRIMER PERIODO

### GRUPO: 13

### MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Higiene e inocuidad en gastronomía	Higiene e inocuidad en gastronomía	Inglés Propedéutico	Materia Prima Vegetal	Técnicas básicas cocina
8:00 A 9:00					Bases químicas de los alimentos
9:00 A 10:00	Historia de la Gastronomía	Técnicas básicas de cocina	Introducción al Arte Culinario		
10:00 A 11:00					Inglés Propedéutico
11:00 A 12:00	Tutoría				
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00					
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. Mayra Contreras Morales
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.G. Juan Castañeda Pegueros
6	Higiene e inocuidad en gastronomía	L.N. Gardenia Flores Flores
	Inglés propedéutico	L.L.E Cristian Estefania Valencia Ortiz
	Introducción al arte culinario	L.D.G. Norma Martínez Díaz
	Tutoría	C.P.Maria de la Luz Hernandez Peña
TOTAL : 32		