



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 B (AGOSTO 2024 - ENERO 2025)

PRIMER PERIODO

GRUPO: 14

MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Inglés propedeúatico		Técnicas básicas de cocina	Inglés propedeúatico	Inglés propedeúatico
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Servicios de alimentos y bebidas	Higiene e inocuidad en gastronomía		Historia de la Gastronomía	Introducción al Arte Culinario
10:00 A 11:00		Bases químicas de los alimentos	Materia prima vegetal		
11:00 A 12:00				Formación Integral	Higiene e inocuidad en gastronomía
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Historia de la Gastronomía	Formación Integral	Higiene e inocuidad en gastronomía	Materia prima vegetal	Bases químicas de los alimentos
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.G. María Gardenia Flores Flores	
	Inglés propedeúatico			L.L.E. Cristian Estefania Valencia Ortiz	
	Introducción al arte culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz	
	Tutoría			Dra. en C.S. Carmen Maria Zamudio Ortega	
TOTAL : 32					