



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

SEGUNDO PERIODO		GRUPO: 22		TURNO: Matutino	
HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Patrimonio gastronómico prehispánico	Técnicas avanzadas de cocina	Patrimonio gastronómico prehispánico	Métodos y técnicas de investigación	Administración
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Métodos y técnicas de investigación	Desarrollo al arte culinario	Técnicas avanzadas de cocina	Inglés 5	Inglés 5
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Materia prima animal	Inglés 5	Tutoría	Administración	Cocina de recursos naturales
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00					
14:00 A 15:00	Sustentabilidad			Sustentabilidad	
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	Inglés 5			L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo	
8	Patrimonio Gastronómico Prehispánico			L . G. Victor Alfonso Narváez Ramírez	
6	Técnicas Avanzadas de Cocina			L.I.A. Luis Guillermo Velázquez Corzo	
4	Materia Prima Animal			L.G. Cristhian Iván Bernal Torres	
8	Sustentabilidad			M.C.A Guadalupe Rodríguez Zermeño	
6	Administración			L.A.E.T. Midiam Alvarez Samano	
8	Métodos y Técnicas de Investigación			M.C.A Guadalupe Rodríguez Zermeño	
	Cocina de Recursos Naturales			L.G. Bianca Mondragon Reyes	
	Desarrollo del Arte Culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz	
	Tutoría			Dr. Carmen María Zamudio Ortega	
TOTAL 46					