



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

SEGUNDO PERIODO		GRUPO: 23		TURNO: Matutino	
HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Administración	Patrimonio gastronómico prehispánico	Inglés 5	Técnicas avanzadas de cocina	Inglés 5
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Patrimonio gastronómico prehispánico	Sustentabilidad	Sustentabilidad	Desarrollo del Arte culinario	Administración
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Métodos y técnicas de investigación	Cocina de recursos naturales	Métodos y técnicas de investigación	Materia prima animal	Tutoría
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Inglés 5		Técnicas avanzadas de cocina		
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	Inglés 5		L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo		
8	Patrimonio Gastronómico Prehispánico		L.G. Víctor 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.G. Hilda Ortega Silva		
8	Métodos y Técnicas de Investigación		Dr. Juan Gerardo Guía Zaragoza		
	Cocina de Recursos Naturales		L.G. Víctor Alfonso Narváez Ramírez		
	Desarrollo del Arte Culinario		L.D.G. Norma Martínez Díaz		
	Tutoría		L.L.E. Jessica Rebolledo Escobedo		
TOTAL 46					