



# UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



## ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

**CUARTO PERIODO**

**GRUPO:**

**42**

**TURNO: Matutino**

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo	Estadística	Bases de repostería	Inglés 7	Cocina Mexicana tradicional
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Bases de Repostería	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Inglés 7	Tutoría	Cocina mexicana tradicional	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Inglés 7
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00				Estadística	
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	Cocina Mexicana tradicional			M.G.G.T.M. Jesús Martínez Juárez	
6	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas			C.P. Francisca Aurora Vieyra Quijada	
8	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo			L.G. Bianca Mondragón Reyes	
6	Inglés 7			L.L.E Cristian Estefanía Valencia Ortiz	
6	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas			L.G. Juan Castañeda Pegueros	
6	Estadística			M.I.B.A. María del Pilar Rosas del Barrio	
6	Bases de repostería			L.G. Cesar Quintana Díaz	
	Tutoría			L.L.E Sarahí de la Cruz Bernal	
Total 44					

