



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2024 A (FEBRERO - JULIO).

SEGUNDO PERIODO

GRUPO: 24

TURNO: MATUTINO

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Inglés 5	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Técnicas Avanzadas de Cocina	Administración	Métodos y Técnicas de Investigación
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Administración	Desarrollo del Arte Culinario	Inglés 5	Sustentabilidad	Inglés 5
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Patrimonio Gastronómico Prehispánico	Sustentabilidad	Métodos y Técnicas de Investigación	Técnicas Avanzadas de Cocina	Cocina de Recursos Naturales
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Tutoría	Materia Prima Animal			
14:00 A 15:00					
15:00 A 16:00					
16:00 A 17:00					
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. Eric Enríquez Gómez		
8	Sustentabilidad		M.C.A. Guadalupe Rodríguez Zermeño		
6	Administración		C.P. Francisca Aurora Vieyra Quijada		
8	Métodos y Técnicas de Investigación		D.C.S. Carmen María Zamudio Ortega		
0	Cocina de Recursos Naturales		D.C.S. Carmen María Zamudio Ortega		
0	Desarrollo del Arte Culinario		L.D.G. Norma Martínez Díaz		
0	Tutoría		C.P. María de la Luz Hernández Peña		
TOTAL 46					

