



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

SEGUNDO PERIODO		GRUPO: 21		TURNO: Matutino	
HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Administración	Desarrollo del Arte culinario	Inglés 5	Administración	Inglés 5
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	inglés 5	Patrimonio gastronómico prehispánico	Métodos y técnicas de investigación	Técnicas avanzadas de cocina	Cocina de Recursos Naturales
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Patrimonio gastronómico prehispánico	Sustentabilidad	Materia prima animal	Sustentabilidad	
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00	Métodos y técnicas de investigación	Técnicas avanzadas de cocina			Tutoría
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. Genaro Reyes Becerril	
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 Zermeno	
6	Administración			Lic. en L.N.I. Alma Isela García Martínez	
8	Métodos y Técnicas de Investigación			Dr. En H.E.H. Juan Gerardo Guía Zaragoza	
	Cocina de Recursos Naturales			L.G. Juan Castañeda Pegueros	
	Desarrollo del Arte Culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz	
	Tutoría			M.I.B.A. María del Pilar Rosas del Barrio	
TOTAL 46					