



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

SEGUNDO PERIODO		GRUPO: 24		TURNO: Matutino		
HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 A 8:00	Métodos y técnicas de investigación	Métodos y técnicas de investigación	Técnicas avanzadas de cocina	Desarrollo del Arte culinario	Cocina de Recursos Naturales	
8:00 A 9:00						
9:00 A 10:00	Administración	Técnicas avanzadas de cocina	Patrimonio gastronómico prehispánico	Materia prima animal		
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00	Inglés 5		Tutoría			Administración
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	Patrimonio Gastronómico prehispánico	Inglés 5	Inglés 5	Sustentabilidad	Sustentabilidad	
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			M.E. Raúl García Sánchez		
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.E. Alicia Rendon Domínguez		
6	Administración			L.G. Hilda Ortega Silva		
8	Métodos y Técnicas de Investigación			M.C.A. Guadalupe Rodríguez Zermeño		
	Cocina de Recursos Naturales			L.G. Claudia Sánchez Reyes		
	Desarrollo del Arte Culinario			L.D.G. Norma Martínez Díaz		
	Tutoría			L.L.E. Cristian Estefania Valencia Ortiz		
TOTAL 46						