



UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI



ESCUELA PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA

INCORPORADO A LA UAEM

PERIODO ESCOLAR 2025 A (FEBRERO – JULIO 2025)

CUARTO PERIODO

GRUPO: 43

TURNO: Matutino

HORA Y DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 8:00	Bases de repostería	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo	Inglés 7	Cocina mexicana tradicional	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas
8:00 A 9:00					
9:00 A 10:00	Patrimonio gastronómico siglo XIX al contemporáneo	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Cocina mexicana tradicional	Cocina mexicana tradicional	Bases de repostería
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Inglés 7	Inglés 7	Estadística	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00		Tutoría	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	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. Claudia Sánchez Reyes	
6	Inglés 7			L.L.E. Sarahí De la Cruz Bernal	
6	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas			L.G. Juan Castañeda Pegueros	
6	Estadística			D.C.S. Carmen María Zamudio Ortega	
6	Bases de repostería			L.G. Cesar Quintana Díaz	
	Tutoría			M.I.B.A. María del Pilar Rosas del Barrio	
Total 44					