



Universidad Autónoma de Nayarit

Unidad Académica de Turismo



CICLO ESCOLAR AGOSTO-DICIEMBRE 2016

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CICLO: III

GRUPO: MAT. TUR-14

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00-9:00	ADMN. DEL CAP. HUM.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	GEOG. Y PATR. CULT. GAST.	GEOG. Y PATR. CULT. GAST.
9:00-10:00	MERCAD. EN LA GASTRO.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	ADMN. DEL CAP. HUM.	ADMN. DEL CAP. HUM.
10:00-11:00	MERCAD. EN LA GASTRO.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.
11:00-12:00	GEOG. Y PATRI. CULT. GASTR.	PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.
12:00-13:00	GEOG. Y PATRI. CULT. GASTR.	PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	MERCAD. EN LA GASTRO.	CONTABILIDAD GASTRO.
13:00-14:00	CONTABILIDAD GASTRO.	PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	MERCAD. EN LA GASTRO.	CONTABILIDAD GASTRO.
14:00 - 15:00	CONTABILIDAD GASTRO.				
MATERIA:		HORAS PRESENC / CREDITOS		MAESTROS	
COCINA MEXICANA		6/7		CHEF JAVIER SALAZAR	
MERCADOTECNIA EN LA GASTRONOMÍA		4/6		MTRA. GRISELDA GPE. CAMACHO GONZÁLEZ	
GEOGRAFÍA Y PATRI. DE LA CULTR. GASTRONÓMICA		4/6		M.C. WENDY GPE. CARVAJAL HERMOSILLO	
ADMINISTRACIÓN DEL CAPITAL HUMANO		3/6		M.C. EUSEBIO RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ	
CONTABILIDAD APLICADA A LAS GASTRONOMÍA		4/16		MTRO. JOSÉ HERNÁNDEZ	
PANADERÍA FINA		6/7		CHEF FRANK MARCEL GARIBAY TORRERO	
PROCESOS DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		4/6		M.C. MAGALY LÓPEZ GÓMEZ	

DIRECTOR LIC. JOSÉ ÁNGEL GONZÁLEZ RODRÍGUEZ	COORDINADORA DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN TURISMO MTRA. GRISELDA G. CAMACHO GONZÁLEZ
--	--



Universidad Autónoma de Nayarit

Unidad Académica de Turismo



CICLO ESCOLAR AGOSTO-DICIEMBRE 2016

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

CICLO: III

GRUPO: VESP. TUR- 14

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:00-15:00		PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	MERCA. EN LA GASTRO.	MERCA EN LA GASTRO.
15:00-16:00	CONT. APLIC. A LA GASTRO	PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	MERCA. EN LA GASTRO.	MERCA EN LA GASTRO.
16:00-17:00	CONT. APLIC. A LA GASTRO	PANADERÍA FINA	PANADERÍA FINA	GEOGRAF. Y PAT. GASTRO.	CONT. APLICA. GASTRO.
17:00-18:00	GEOGRAF. Y PAT. CULT. GASTRO.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	GEOGRAF. Y PAT. GASTRO.	CONT. APLICA. GASTRO.
18:00-19:00	GEOGRAF. Y PAT. CULT. GASTRO.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	ADMN. DEL CAP. HUM.	ADMN. DEL CAP. HUM.
19:00-20:00	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.	COCINA MEXICANA	COCINA MEXICANA	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.	ADMN. DEL CAP. HUM.
20:00-21:00	PROCESOS DUR. PREP. ALIM.			PROCESOS DUR. PREP. ALIM.	
MATERIA:		HORAS PRESENC / CREDITOS		MAESTROS	
COCINA MEXICANA		6/7		CHEF JAVIER SALAZAR	
MERCADOTECNIA EN LA GASTRONOMÍA		4/6		M.C. CINTHIA JAZEL PORTILLO POLANCO	
GEOGRAFÍA Y PATRI. DE LA CULTR. GASTRONÓMICA		4/6		M.C. IRELDA SÁNCHEZ MARTÍNEZ	
ADMINISTRACIÓN DEL CAPITAL HUMANO		3/6		LIC. ENA JANET GÓMEZ OLGUÍN	
CONTABILIDAD APLICADA A LAS GASTRONOMÍA		4/16		MTRO. JOSÉ HERNÁNDEZ	
PANADERÍA FINA		6/7		CHEF FRANK MARCEL GARIBAY TORRERO	
PROCESOS DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		4/6		M.C. MAGALY LÓPEZ GÓMEZ	

DIRECTOR LIC. JOSÉ ÁNGEL GONZÁLEZ RODRÍGUEZ	COORDINADORA DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN TURISMO MTRA. GRISELDA G. CAMACHO GONZÁLEZ
--	--