



Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
2º PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F24 GRUPO: 32

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00	Administración del capital humano	Administración del capital humano	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos	Bases culinarias II	
08:00 A 09:00						
09:00 A 10:00	Francés 1	Inglés 5	Francés 1	Inglés 5		CELE
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00	Act. Comp.	Materia prima animal	Materia prima animal	Act. Comp.		
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	Gastronomía sostenible		Estadística	Gastronomía sostenible	Estadística	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAG02	Administración del capital humano	4	7	L. en R.E.I. Gabriel Chávez Medina	Presencial	Lunes 7:00-9:00 hrs	3
						Martes 7:00 – 9:00 hrs	3
LGAG06	Estadística	5	8	L. I. E. Francisco Ulises López López	Presencial	Miércoles 13:00 – 16:00 hrs	3
						Viernes 13:00 – 15:00 hrs	3
LGAG35	Equipo e instalaciones en establecimientos gastronómicos	4	7	M. en H.M.M. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo	Presencial	Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	3
						Jueves 7:00 – 9:00 hrs	3
LGAG38	Gastronomía sostenible	4	5	L. en G. José Antonio Suárez Ríos	Presencial	Lunes 13:00 – 15:00 hrs	3
						Jueves 13:00 – 15:00 hrs	3
LGAG16	Materia prima animal	4	5	M. en D. Raúl Sánchez del Castillo	Presencial	Martes 11:00 – 13:00 hrs	3
						Miércoles 11:00 – 13:00 hrs	3
LGAG23	Bases culinarias II	6	7	L. en G. Sandra Téllez Medellín	Presencial	Viernes 7:00 – 9:00 hrs	3
						Viernes 9:00 – 13:00 hrs	Cocina principal
LGAG08	Francés 1	4	4	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Lunes 9:00 – 11:00 hrs	3
						Miércoles 9:00 – 11:00 hrs	3
LGAG12	Inglés 5	4	6	Alejandra Ocampo	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	3
						Jueves 9:00- 11:00 hrs	3
	Act. Comp.					Lunes 11:00 – 12:00 hrs	
						Jueves 11:00 – 12:00 hrs	
	Total de créditos		49				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
2º PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F24 GRUPO: 33

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00			Administración del capital humano	Bases culinarias II	Estadística	
08:00 A 09:00						
09:00 A 10:00	Francés 1 Gpo 32	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos	Francés 1 Gpo 32		Administración del capital humano	CELE
10:00 A 11:00					Act. Comp.	
11:00 A 12:00	Gastronomía sostenible	Inglés 5	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos			
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	Estadística	Materia prima animal	Materia prima animal	Inglés 5		
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00				Gastronomía sostenible		

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAG02	Administración del capital humano	4	7	Itzel Yolotzin Vázquez Lara	Presencial	Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	16
						Viernes 9:00 – 11:00 hrs	16
LGAG06	Estadística	5	8	Gerardo Antonio Tapia	Presencial	Lunes 13:00 – 16:00 hrs	16
						Viernes 7:00 – 9:00 hrs	16
LGAG35	Equipo e instalaciones en establecimientos gastronómicos	4	7	L. en G. María Fernanda Chavira López	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	16
						Miércoles 11:00 – 13:00 hrs	16
LGAG38	Gastronomía sostenible	4	5	L. en G. José Antonio Suárez Ríos	Presencial	Lunes 11:00 – 13:00 hrs	16
						Jueves 15:00 – 17:00 hrs	16
LGAG16	Materia prima animal	4	5	M. en D. Raúl Sánchez del Castillo	Presencial	Martes 13:00 – 15:00 hrs	16
						Miércoles 13:00 – 15:00 hrs	16
LGAG23	Bases culinarias II	6	7	L. en G. Mayte García Valdés	Presencial	Jueves 7:00 – 8:00 hrs	16
						Jueves 8:00 – 13:00 hrs	Cocina principal
LGAG08	Francés 1	4	4	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Lunes 9:00 – 11:00 hrs	3
						Miércoles 9:00 – 11:00 hrs	3
LGAG12	Inglés 5	4	6	Alejandra Ocampo	Presencial	Martes 11:00 – 13:00 hrs	16
						Jueves 13:00- 15:00 hrs	16
	Act. Comp.					Viernes 11:00 – 12:00 hrs	
	Total de créditos		49				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
2° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F24 GRUPO: 34

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00	Bases culinarias II		Administración del capital humano Gpo 33			
08:00 A 09:00		Act. Comp.				
09:00 A 10:00		Francés 1	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos	Francés 1	Administración del capital humano Gpo 33	CELE
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00		Materia prima animal Gpo 32	Materia prima animal Gpo 32	Inglés 5	Equipo e instalación en establecimientos gastronómicos	
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	Gastronomía sostenible Gpo 32	Inglés 5	Estadística Gpo 32	Gastronomía sostenible Gpo 32	Estadística Gpo 32	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAG02	Administración del capital humano	4	7	Itzel Yolotzin Vázquez Lara	Presencial	Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	16
						Viernes 9:00 – 11:00 hrs	16
LGAG06	Estadística	5	8	L. I. E. Francisco Ulises López López	Presencial	Miércoles 13:00 – 16:00 hrs	3
						Viernes 13:00 – 15:00 hrs	3
LGAG35	Equipo e instalaciones en establecimientos gastronómicos	4	7	M. en D. Raúl Sánchez del Castillo	Presencial	Miércoles 9:00 – 11:00 hrs	16
						Viernes 11:00 – 13:00 hrs	16
LGAG38	Gastronomía sostenible	4	5	L. en G. José Antonio Suárez Ríos	Presencial	Lunes 13:00 – 15:00 hrs	3
						Jueves 13:00 – 15:00 hrs	3
LGAG16	Materia prima animal	4	5	M. en D. Raúl Sánchez del Castillo	Presencial	Martes 11:00 – 13:00 hrs	3
						Miércoles 11:00 – 13:00 hrs	3
LGAG23	Bases culinarias II	6	7	L. en G. Sandra Téllez Medellín	Presencial	lunes 7:00 – 8:00 hrs	16
						lunes 8:00 – 13:00 hrs	Cocina principal
LGAG08	Francés 1	4	4	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	7
						Jueves 9:00 – 11:00 hrs	16
LGAG12	Inglés 5	4	6	Alejandra Ocampo	Presencial	Martes 13:00 – 15:00 hrs	16
						Jueves 11:00- 13:00 hrs	16
	Act. Comp.					Martes 8:00 – 9:00 hrs	
	Total de créditos		49				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
4° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F24 GRUPO: 29

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00	Inglés 7	Normas y certificaciones en la Gastronomía	Cocina mexicana tradicional I	Normas y certificaciones en la Gastronomía	Inglés 7	
08:00 A 09:00						
09:00 A 10:00	Patrimonio gastronómico del s. XIX al contemporáneo	Francés Técnico		Act. Comp.	Costos y presupuestos en Gastronomía	CELE
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00	Costos y presupuestos en Gastronomía	Repostería básica		Patrimonio gastronómico del s. XIX al contemporáneo	Francés Técnico	
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00			Química culinaria			
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAG29	Cocina mexicana tradicional I	6	8	M. A. R. D. T. y T. A. Andrés José Antonio Juárez Ortega	Presencial	Miércoles 7:00 – 8:00 hrs	1
						Miércoles 8:00 – 13:00 hrs	Cocina principal
LGAG37	Francés técnico	4	5	L.L.I. Víctor Manuel López	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	1
						Jueves 9:00 – 11:00 hrs	1
LGAG44	Repostería básica	6	7	L.G. Laura Guadalupe Castañeda Reyes	Presencial	Martes 11:00 – 12:00 hrs	1
						Martes 12:00 – 17:00 hrs	Cocina principal
LGAG40	Normas y certificaciones en la Gastronomía	4	7	L.G. Israel Ceballos Velásquez	Presencial	Martes 7:00 – 9:00 hrs	1
						Jueves 7:00 – 9:00 hrs	1
LGAG34	Costos y presupuestos en Gastronomía	4	7	L.G. Laura Guadalupe Castañeda Reyes	Presencial	Lunes 11:00 – 13:00 hrs	1
						Viernes 9:00 – 11:00 hrs	1
LGAG19	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	4	8	L. en G. José Antonio Suárez Ríos	Presencial	Lunes 9:00 – 11:00 hrs	1
						Jueves 11:00 – 13:00 hrs	3
LGAG14	Inglés 7	4	6	Lic. en L. Janeth Andrea Guadarrama Montero	Presencial	Lunes 7:00 – 9:00 hrs	1
						Viernes 7:00 – 9:00 hrs	1
LGAG43	Química culinaria	4	5	M. en C. A. y R. N. Carina Vázquez Fontes	Presencial	Miércoles 13:00 – 17:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Jueves 9:00 – 10:00 hrs	
Total de créditos			53				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
4° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F24 GRUPO: 30

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00	Patrimonio gastronómico del s. XIX al contemporáneo	Normas y certificaciones en la Gastronomía	Costos y presupuestos en Gastronomía	Costos y presupuestos en Gastronomía	Patrimonio gastronómico del s. XIX al contemporáneo	
08:00 A 09:00						
09:00 A 10:00	Inglés 7		Inglés 7	Act. Comp.	Normas y certificaciones en la Gastronomía	CELE
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00		Francés Técnico	Cocina mexicana tradicional I	Francés Técnico	Repostería básica	
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00		Química culinaria				
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAG29	Cocina mexicana tradicional I	6	8	M. A. R. D. T. y T. A José Eduardo Archundia Rosas	Presencial	Miércoles 12:00 – 13:00 hrs	2
						Miércoles 13:00 – 17:00 hrs	Cocina principal
LGAG37	Francés técnico	4	5	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Martes 11:00 – 13:00 hrs	2
LGAG44	Repostería básica	6	7	L.G. Laura Guadalupe Castañeda Reyes	Presencial	Jueves 11:00 – 13:00 hrs	2
						Viernes 11:00 – 12:00 hrs	2
LGAG40	Normas y certificaciones en la Gastronomía	4	7	M. en D. Raúl Sánchez del Castillo	Presencial	Viernes 12:00 – 17:00 hrs	Cocina principal
						Martes 7:00 – 9:00 hrs	2
LGAG34	Costos y presupuestos en Gastronomía	4	7	M. en AD. N. Elizabeth Getsemaní Cruz Joughayerk	Presencial	Viernes 9:00 – 11:00 hrs	2
						Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	2
LGAG19	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	4	8	M. en H.M.M. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo	Presencial	Jueves 7:00- 9:00 hrs	2
						Lunes 7:00 – 9:00 hrs	2
LGAG14	Inglés 7	4	6	Lic. en L. Janeth Andrea Guadarrama Montero	Presencial	Viernes 7:00 – 9:00 hrs	2
						Lunes 9:00 – 11:00 hrs	2
LGAG43	Química culinaria	4	5	M. en C. A. y R. N. Carina Vázquez Fontes	Presencial	Miércoles 9:00 – 11:00 hrs	2
						Martes 13:00 – 17:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Jueves 9:00 – 10:00 hrs	
	Total de créditos		53				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
6° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO: 27

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES	VIERNES (Aula virtual)	SÁBADO	
07:00 A 08:00	Cocina Mexicana Tradicional	Repostería	Quesos en la gastronomía		Métodos estadísticos para la gastronomía	Métodos estadísticos para la gastronomía		
08:00 A 09:00								
09:00 A 10:00					Coctelería (Optativa)	Marco legal	Gastrotecnología	CELE
10:00 A 11:00								
11:00 A 12:00	Repostería							
12:00 A 13:00	Act. Comp.				Marco legal			
13:00 A 14:00	Cocina italiana				Cocina italiana			
14:00 A 15:00								
15:00 A 16:00				Gastrotecnología	Cocina Mexicana Tradicional			
16:00 A 17:00								

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAF20	Métodos estadísticos para la gastronomía	6	8	M.A.N.F. Manuel Gerardo de Atocha Osorio Pacheco	Presencial	Jueves 7:00 - 10:00 hrs	S. Cómputo 1
						Viernes 7:00 - 10:00 hrs	Aula virtual
L31410	Gastrotecnología	4	6	M. A. R. D. T. y T Martha Natalia Pérez	Presencial	Miércoles 15:00 – 17:00 hrs	16
						Viernes 10:00 – 12:00 hrs	3
L31417	Cocina italiana	6	6	L. G. Sandra Téllez Medellín	Presencial	Lunes 13:00 – 17:00 hrs	Cocina principal
						Viernes 13:00 – 15:00 hrs	Aula virtual
LGAF22	Repostería	6	6	L. G. Oscar Benjamín Becerril Salguero	Presencial	Lunes 11:00 – 12:00 hrs	Enología
						Martes 7:00 – 12:00 hrs	Panadería
L31414	Cocina Mexicana Tradicional	6	6	M. en G.G.T.M. Jesús Martínez Juárez	Presencial	Lunes 7:00 – 11:00 hrs	Cocina especialidad
						Jueves 15:00 – 17:00 hrs	Aula virtual
L31404	Marco legal para la gastronomía	4	8	L. D. Víctor Jorge Lugo González	Presencial	Jueves 10:00 – 13:00 hrs	1
						Viernes 12:00 – 13:00 hrs	Aula virtual
LGAF41	Coctelería (Optativa)	6	6	L. en A.N. Sergio Andrés Sotomayor Deformes	Presencial	Miércoles 9:00 – 15:00 hrs	Restaurante
LGAF47	Quesos en la gastronomía (Optativa)	6	6	M. en C. A. y R. N. Carina Vázquez Fontes	Presencial	Miércoles 7:00 – 13:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Lunes 12:00 – 13:00 hrs	
Total de créditos			52				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
6° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO: 28

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES	VIERNES	SÁBADO
07:00 A 08:00	Métodos estadísticos para la gastronomía	Métodos estadísticos para la gastronomía	Quesos en la gastronomía		Cocina Mexicana Tradicional	Métodos estadísticos para la gastronomía	
08:00 A 09:00							
09:00 A 10:00		Gastrotecnología		Coctelería OPT	Marco legal Gpo 27	Gastrotecnología	CELE
10:00 A 11:00							
11:00 A 12:00	Act. Comp.						
12:00 A 13:00	Repostería	Repostería			Marco legal Gpo 27	Marco legal Gpo 27	
13:00 A 14:00	Cocina Mexicana Tradicional						
14:00 A 15:00							
15:00 A 16:00				Cocina italiana			
16:00 A 17:00							

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAF20	Métodos estadísticos para la gastronomía	6	8	I.C. Alan Kristian Camacho Vega	Presencial	Lunes 7:00 - 9:00 hrs	7
						Martes y Viernes 7:00 - 9:00 hrs	S. Comp. Incubadora
L31410	Gastrotecnología	4	6	M. en C. A. y R. N. Carina Vázquez Fontes	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	2
						Viernes 9:00 – 11:00 hrs	Aula virtual
L31417	Cocina italiana	6	6	L. en G. Mayte García Valdés	Presencial	Lunes 13:00 – 17:00 hrs	Cocina principal
						Viernes 13:00 – 15:00 hrs	Aula virtual
LGAF22	Repostería	6	6	L. G. Oscar Benjamín Becerril Salguero	Presencial	Lunes 11:00 – 12:00 hrs	Enología
						Martes 7:00 – 12:00 hrs	Panadería
L31414	Cocina Mexicana Tradicional	6	6	M. en G.G.T.M. Jesús Martínez Juárez	Presencial	Lunes 7:00 – 11:00 hrs	Cocina especialidad
						Jueves 15:00 – 17:00 hrs	Aula virtual
L31404	Marco legal para la gastronomía	4	8	L. D. Víctor Jorge Lugo González	Presencial	Jueves 10:00 – 13:00 hrs	1
						Viernes 12:00 – 13:00 hrs	Aula virtual
LGAF41	Coctelería (Optativa)	6	6	L. en A.N. Sergio Andrés Sotomayor Deformes	Presencial	Miércoles 11:00 – 17:00 hrs	Restaurante
LGAF47	Coctelería (Optativa)	6	6	M. en C. A. y R. N. Carina Vázquez Fontes	Presencial	Miércoles 7:00 – 13:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Lunes 11:00 – 12:00 hrs	
Total de créditos			52				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
8° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO:25

HORA	LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 A 08:00	Cocina del mar (Optativa)	Repostería avanzada (Optativa)	Francés 2	Cocina del mar (Optativa)		Cocina del mar (Optativa)
08:00 A 09:00						
09:00 A 10:00			Taller de investigación		Taller de investigación	
10:00 A 11:00				Act. Comp.		
11:00 A 12:00	Francés 2		Enología	Biotecnología en alimentos y bebidas	Plan de negocios	
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	Repostería avanzada (Optativa)				Cocina oriental	Plan de negocios
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00	Biotecnología en alimentos y bebidas			Cocina oriental		
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAF30	Biotecnología en alimentos y bebidas	5	7	M. A. R. D. T. y T Martha Natalia Pérez	Presencial	Lunes 15:00 – 17:00 hrs	Enología
						Miércoles 11:00 – 14:00 hrs	Enología
L31416	Cocina oriental	6	6	M. A. R. D. T. y T. A. Andrés José Antonio Juárez Ortega	Presencial	Miércoles 15:00 – 17:00 hrs	7
						Jueves 13:00 – 17:00 hrs	Cocina especialidad
LGAF15	Enología	6	6	L. en A.N. Sergio Andrés Sotomayor Deformes	Presencial	Martes 11:00 – 17:00 hrs	Enología
L31397	Francés 2	4	6	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Lunes 11:00 – 13:00 hrs	7
						Martes 7:00 – 9:00 hrs	7
LGAF36	Plan de negocios	6	8	M.A.N.F. Manuel Gerardo de Atocha Osorio Pacheco	Presencial	Jueves 11:00 – 13:00 hrs	7
						Viernes 13:00 – 17:00 hrs	Aula virtual
L31399	Taller de investigación	4	6	M. Beatriz Castañeda	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	Restaurante
						Jueves 9:00 – 11:00 hrs	7
LGAF48	Repostería avanzada (Optativa)	6	6	L. G. Oscar Benjamín Becerril Salguero	Presencial	Lunes 7:00 – 11:00 hrs	Panadería
						Lunes 13:00 – 15:00 hrs	Enología
LGAF45	Cocina del mar (Optativa)	6	6	Chef Carlos Contreras Orozco	Presencial	Lunes 7:00 – 9:00 hrs	Restaurante
						Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	Cocina especialidad
						Viernes 7:00 – 9:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Miércoles 10:00 – 11:00 hrs	
Total de créditos			51				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
8º PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO: 26

HORA	LUNES		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 A 08:00	Cocina del mar (Optativa)	Repostería avanzada (Optativa)	Francés 2 Gpo 25	Cocina del mar (Optativa)		Cocina del mar (Optativa)
08:00 A 09:00					Biotecnología en alimentos y bebidas	
09:00 A 10:00				Plan de negocios		
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00	Francés 2 Gpo 25		Taller de investigación		Enología	Cocina oriental
12:00 A 13:00				Act. Comp.		
13:00 A 14:00	Repostería avanzada (Optativa)		Plan de negocios	Taller de investigación		Cocina oriental
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00	Biotecnología en alimentos y bebidas					
16:00 A 17:00						

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO	AULA
LGAF30	Biotecnología en alimentos y bebidas	5	7	L. en G. José Antonio Suárez Ríos	Presencial	Lunes 15:00 – 17:00 hrs	7
						Jueves 8:00 – 11:00 hrs	7
L31416	Cocina oriental	6	6	M. A. R. D. T. y T. A. Andrés José Antonio Juárez Ortega	Presencial	Viernes 11:00 – 13:00 hrs	7
						Viernes 13:00 – 17:00 hrs	Cocina especialidad
LGAF15	Enología	6	6	L. en A.N. Sergio Andrés Sotomayor Deformes	Presencial	Jueves 11:00 – 17:00 hrs	Enología
L31397	Francés 2	4	6	L.L. y C. F. Ruth Alejandra Cerecero Torres	Presencial	Martes 7:00 – 9:00 hrs	7
						Miércoles 9:00 – 11:00 hrs	7
LGAF36	Plan de negocios	6	8	M.A.N.F. Manuel Gerardo de Atocha Osorio Pacheco	Presencial	Martes 9:00 – 11:00 hrs	Enología
						Martes 13:00 – 17:00 hrs	S. Comp. Incubadora
L31399	Taller de investigación	4	6	L. en G. María Fernanda Chavira López	Presencial	Martes 11:00 – 13:00 hrs	1
						Miércoles 13:00 – 15:00 hrs	1
LGAF48	Repostería avanzada (Optativa)	6	6	L. G. Oscar Benjamín Becerril Salguero	Presencial	Lunes 7:00 – 11:00 hrs	Panadería
						Lunes 13:00 – 15:00 hrs	Enología
LGAF45	Cocina del mar (Optativa)	6	6	Chef Carlos Contreras Orozco	Presencial	Lunes 7:00 – 9:00 hrs	Restaurante
						Miércoles 7:00 – 9:00 hrs	Cocina especialidad
						Viernes 7:00 – 9:00 hrs	Cocina especialidad
	Act. Comp.					Miércoles 12:00 – 13:00 hrs	
Total de créditos			51				



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
 714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
10° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO: 23

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 A 08:00					
08:00 A 09:00					
09:00 A 10:00		Estancia profesional		Estancia profesional	
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00					
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00					
14:00 A 15:00					
15:00 A 16:00					
16:00 A 17:00					

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO
L31434	Estancia profesional	N/A	30	L. en A.N. Sergio Andrés Sotomayor Deformes	Actividad Académica	Martes 9:00 – 11:00 hrs
						Jueves 9:00 – 11:00 hrs
	Total de créditos		30			



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
714 140 7725 y 714 140 7724





Universidad Autónoma del Estado de México

PERIODO REGULAR PRIMAVERA 2026-A
10° PERIODO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA F16 GRUPO: 24

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
07:00 A 08:00					
08:00 A 09:00					
09:00 A 10:00					
10:00 A 11:00					
11:00 A 12:00	Estancia profesional				
12:00 A 13:00					
13:00 A 14:00				Estancia profesional	
14:00 A 15:00					
15:00 A 16:00					
16:00 A 17:00					

CLAVE	UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	CRÉDITOS	NOMBRE DEL PROFESOR	MODALIDAD	HORARIO
L31434	Estancia profesional	N/A	30	Doctora Andrea Edurne Jiménez Ruiz	Actividad Académica	Lunes 11:00 – 13:00 hrs
						Jueves 12:00 – 14:00 hrs
	Total de créditos		30			



Centro Universitario UAEM Tenancingo

Km. 1.5, Carretera Tenancingo–Villa Guerrero, Tenancingo, Estado de México, C.P. 52400
714 140 7725 y 714 140 7724

