

Guía para el restablecimiento de actividades presenciales

Área Académica de Turismo y Gastronomía

Instituto de Ciencias Económico Administrativas



Directorio

DR. JESÚS IBARRA ZAMUDIO

Director del ICEA

MTRO. LEANDRO OLGUÍN CHARREZ

Secretario Académico

L.C. ARMANDO SÁNCHEZ PÉREZ

Subdirector Administrativo

MTRO. JOSÉ SERGIO RODRÍGUEZ MARTÍNEZ

Jefe del Área Académica de Turismo y Gastronomía

DRA. AURA PAULINA FLORES BARRERA

Coordinadora de la Licenciatura en Turismo

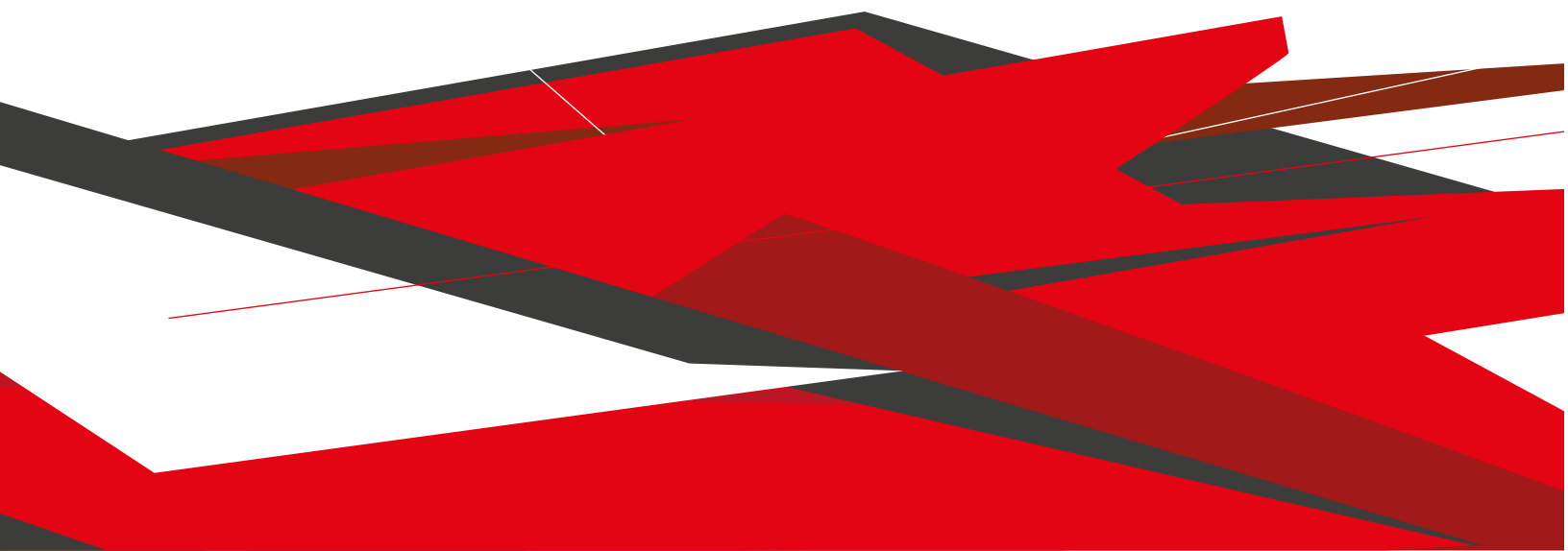
MTRO. JAIR EMMANUEL ONOFRE SÁNCHEZ

Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía



Capítulo 1

Determinación de riesgo



Determinación de riesgo

Los estudiantes, profesores y personal de apoyo de los programas educativos del Área Académica de Turismo y Gastronomía están expuestos a microorganismos patógenos (bacterias y virus) que pueden ocasionar diversos padecimientos a la salud.

Las rutas de transmisión del coronavirus incluyen la vía directa (tos, estornudos e inhalación de partículas) y por contacto (membranas, mucosas orales, nasales y oculares). La mayor amenaza de infección en los laboratorios de cocina es la distribución de espacios que conlleva a no permitir el distanciamiento social y a las partículas de menos de 50 μm de diámetro que proviene de los aerosoles y debido a su capacidad de permanecer en el aire tienen un gran potencial para ingresar a las vías respiratorias.

El Área Académica ha implementado una serie de acciones para la determinación de riesgo en la comunidad universitaria; las cuales se detallan a continuación:

Personas con riesgo de ser contagiados:

- Alumnado
- Profesorado
- Personal auxiliar

Riesgo de contagiar

Objetivo

Medir la susceptibilidad al contagio por la enfermedad a través de la aplicación de un instrumento creado *ex professo*.

Todos los miembros de la comunidad universitaria del Área Académica deberán contestar la calculadora de complicación de salud por COVID-19, emitida por el IMSS para la identificación del riesgo, la cual está disponible en línea en la siguiente URL: **<http://www.imss.gob.mx/covid-19/calculadora-complicaciones>**.

El IMSS establece que esta calculadora permite estimar la probabilidad de agravamiento de la enfermedad ante un posible contagio de COVID-19 y se basa en los factores de riesgo que pueden presentar en estos momentos, indicándote una probable ponderación. Esta estimación solo es una guía estadística y preventiva, no sustituye de ninguna manera las valoraciones médicas hechas por profesionales de la salud.

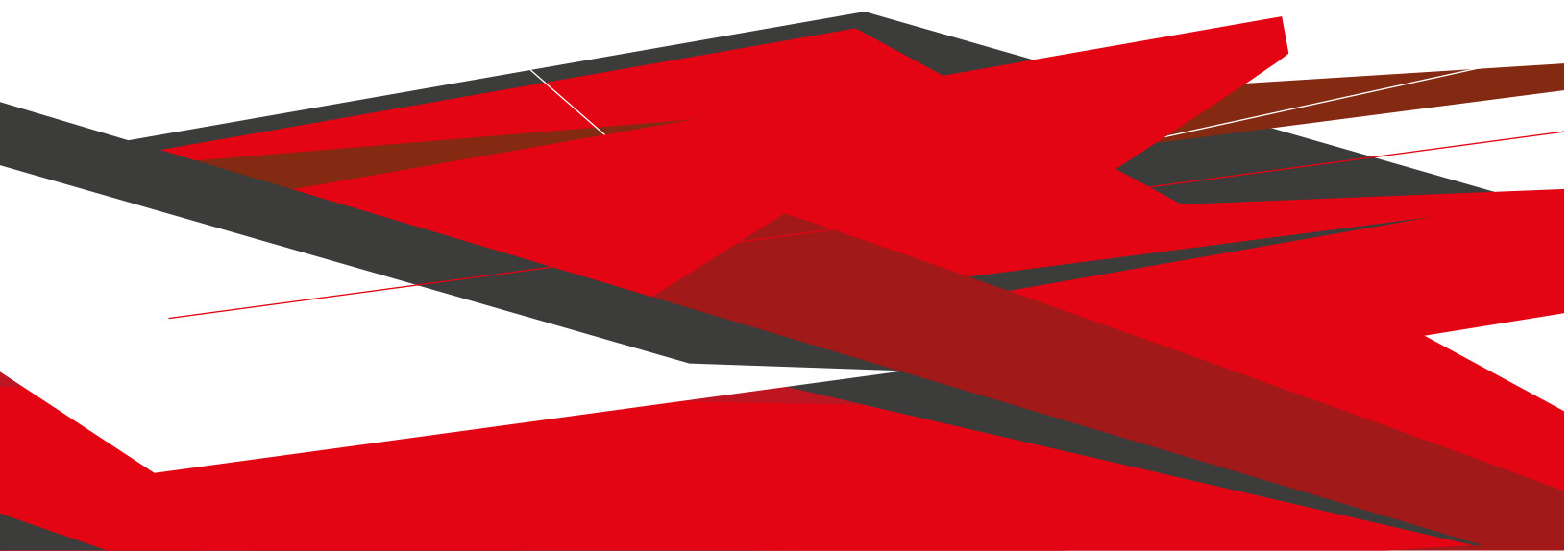
Consideraciones:

- La Comisión de Salud del Instituto deberá dar seguimiento a los casos sospechosos y notificar a los coordinadores de cada PE
- La Comisión de Salud determinará las acciones a seguir.



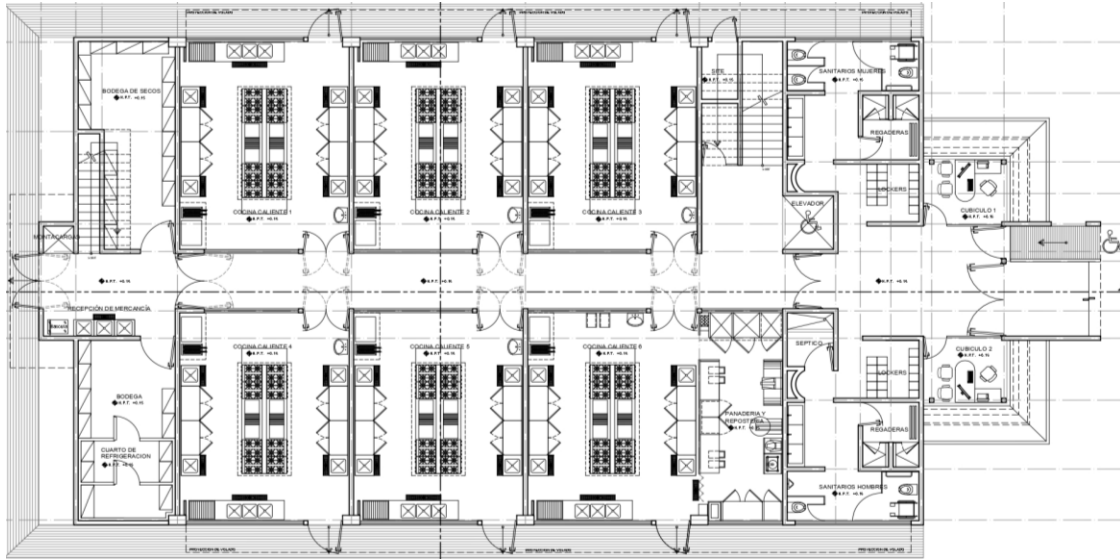
Capítulo 2

Disposición e instalaciones

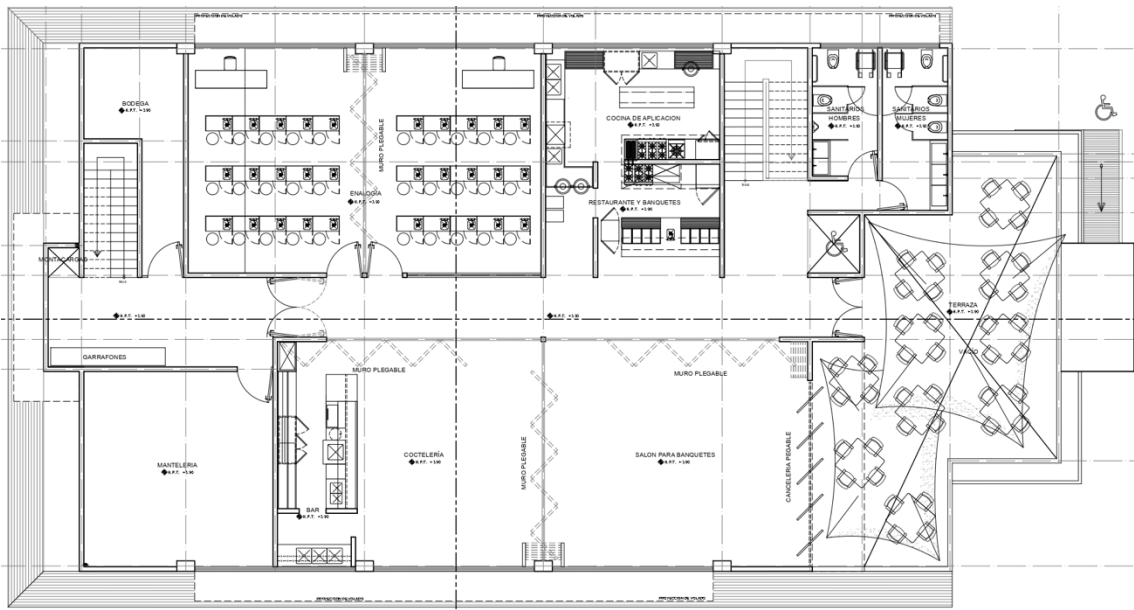


Laboratorios de Cocina

Planta baja



Planta alta



Variables utilizadas para el cálculo de riesgo

Variable	Alto	Medio	Bajo
Control	Sin posibilidad de utilizar aislamiento total en las preparaciones de alimentos y bebidas	Aislamiento total de la mayoría de las preparaciones de alimentos y bebidas	Uso aislado total en todas las preparaciones de alimentos y bebidas
Ventilación	≥ 600 ppm CO ₂	350 - 600 ppm CO ₂	≤ 350 ppm CO ₂
Distanciamiento	≤ 1.5 m	1.5 a 2 m	≥ 2 m



Mapas curriculares Licenciatura en Turismo

MAPA CURRICULAR DEL PROGRAMA EDUCATIVO: LICENCIATURA EN TURISMO 2015

Semestre	Módulo				HORAS	CRÉDITOS	
	HT	HP	HAI	HAPS			
1o.	Aprender a Aprender Clave: IAA208 NB ET1 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	Razonamiento Matemático Clave: DTUR033 NP ET3 4 2 2 2 8.0 HT HP HAI HAPS C	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente Clave: IDSM208 NB ET1 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	Introducción al Estudio del Turismo Clave: DTUR021 NB ET1 4 3 2 2 3 9.5 HT HP HAI HAPS C	Hablar de Sí Mismo. Turismo. Francés Clave: DTUR016 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera Clave: ICL209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 24.5 HT HP HAI HAPS 10 7 4 17
	México Multicultural Clave: IMM206 NB ET1 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	Modelos Matemáticos para el Turismo Clave: DTUR026 NP ET3 4 2 2 2 8.0 HT HP HAI HAPS C	Sustentabilidad Turística Clave: IFM207 NP ET1 3 2 1 2 6.5 HT HP HAI HAPS C	Empresas y Organizaciones Turísticas Clave: DTUR027 NP ET2 2 2 2 2 1 7.0 HT HP HAI HAPS C	Comunicación Profesional. Turismo. Francés Clave: DTUR005 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera Clave: EPP209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 25.0 HT HP HAI HAPS 10 7 4 17
	Geografía, Patrimonio Cultural y Natural de México Clave: DTUR012 NP ET1 2 1 1 4 5.0 HT HP HAI HAPS C	Estadística para el Turismo Clave: DTUR008 NP ET3 2 3 1 2 6.5 HT HP HAI HAPS C	Fundamentos de Metodología de la Investigación Clave: IFM208 NB ET1 1 1 1 1 4.0 HT HP HAI HAPS C	Administración de Empresas Turísticas Clave: DTUR021 NP ET2 2 2 2 2 1 7.0 HT HP HAI HAPS C	Experiencias Profesionales. Turismo. Francés Clave: DTUR005 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera Clave: ILYE209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 24.5 HT HP HAI HAPS 8 7 5 18
	Geografía, Patrimonio Cultural y Natural del Mundo Clave: DTUR013 NTI ET1 2 1 1 4 5.0 HT HP HAI HAPS C	Microeconomía Clave: DTUR025 NP ET3 3 2 2 1 7.5 HT HP HAI HAPS C	Planificación del Espacio Turístico Clave: DTUR031 NP ET1 2 2 0 1 4.5 HT HP HAI HAPS C	Capital Humano en el Sector Turístico Clave: DTUR024 NP ET2 2 2 2 2 1 6.5 HT HP HAI HAPS C	Atención al Huésped. Francés Clave: DTUR002 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	Decisiones Personales. Lengua Extranjera Clave: IDPL209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 25.5 HT HP HAI HAPS 9 7 5 17
5o.	Calidad en Servicios Turísticos Clave: DTUR033 NTI ET2 2 1 1 1 4.0 HT HP HAI HAPS C	Macroeconomía Clave: DTUR023 NTI ET3 3 2 2 2 1 7.0 HT HP HAI HAPS C	Ordenamiento Territorial Turístico Clave: DTUR032 NP ET1 1 2 1 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	Gestión y Operación de Servicios de Alojamiento Clave: DTUR034 NP ET2 2 2 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	Servicio al Cliente. Francés Clave: DTUR035 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	Causa y Efecto. Lengua Extranjera Clave: ICYE209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 25.0 HT HP HAI HAPS 8 7 5 18
	Legislación Aplicada al Turismo Clave: DTUR022 NP ET2 3 2 1 1 6.0 HT HP HAI HAPS C	Contabilidad Aplicada al Turismo Clave: DTUR026 NP ET2 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C	Formulación de Proyectos Turísticos Clave: DTUR011 NP ET1 2 2 1 2 5.5 HT HP HAI HAPS C	Gestión y Operación de Servicios de Restaurantes y Bares Clave: DTUR015 NP ET2 2 2 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	Guía de Turistas. Francés Clave: DTUR017 NP ET2 0 0 0 0 6 2.0 HT HP HAI HAPS C	En Otras Palabras... Lengua Extranjera Clave: IDOP209 NC ET2 0 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 25.5 HT HP HAI HAPS 9 8 4 17
	Creatividad e Innovación Empresarial Clave: ICE208 NB ET2 2 3 1 0 6.0 HT HP HAI HAPS C	Finanzas del Sector Turístico Clave: DTUR019 NTI ET2 2 1 2 2 5.0 HT HP HAI HAPS C	Seminario de Investigación Turística Clave: DTUR034 NTI ET1 1 1 2 3 4.5 HT HP HAI HAPS C	Gestión y Operación de Servicios de Viajes Clave: DTUR016 NP ET2 2 2 1 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	Optativa I Clave: DTUR027 NTI ET2 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C	Inglés-Propósitos Específicos para el Turismo I Clave: DTUR019 NC ET2 0 0 0 0 4 1.5 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 28.0 HT HP HAI HAPS 9 9 7 13
		Mercadotecnia Turística Clave: DTUR024 NTI ET3 3 2 1 2 6.5 HT HP HAI HAPS C	Servicio Social Clave: DTUR036 NC ET2 0 0 0 0 20 10.0 HT HP HAI HAPS C	Optativa II Clave: DTUR028 NTI ET2 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C	Inglés-Propósitos Específicos para el Turismo II Clave: DTUR020 NC ET2 0 0 0 0 4 1.5 HT HP HAI HAPS C	TOTAL 38 23.0 HT HP HAI HAPS 5 4 2 27	
9o.		Prácticas Profesionales Clave: DTUR032 NP ET2 0 0 0 0 32 16.0 HT HP HAI HAPS C	Optativa III Clave: DTUR029 NTI ET1 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C		TOTAL 38 15.0 HT HP HAI HAPS 2 2 1 33		
					TOTAL 342 216.0 HT HP HAI HAPS 70 58 37 177		

1	Planificación Turística
2	Servicios Turísticos
3	Análisis de las Tendencias y de los Mercados Turísticos

Núcleo de Formación	Básico
	Profesional
	Complementario
	Terminal y de Integración

Programa Institucional	Horas totales	Créditos	Asignaturas	Periodos	Periodo en los que se oferta la convocatoria al estudiante para iniciar las actividades	Semestre en el que se puede registrar ante Administración Escolar para Generación de Acta-Calificación
NC Actividades Artísticas y Culturales	100	2	3	2-3	Todos	2-8 semestre u otros periodos
NC Actividades de Educación para una Vida Saludable	100	2	3	2-3	Todos	2-8 semestre u otros periodos

T O T A L		HORAS	CRÉDITOS
HT	HP	HAI	HAPS
1120	928	592	3212

CREDITOS SEP: 365.75



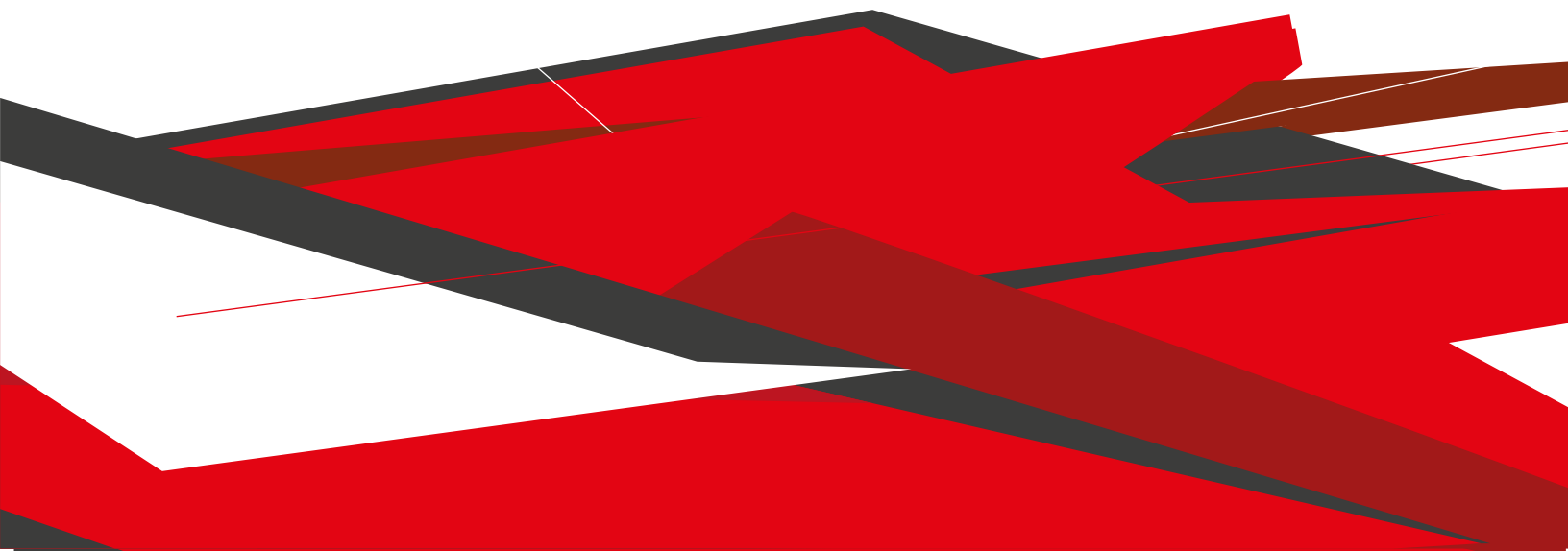
Mapas curriculares Licenciatura en Gastronomía

10.	Aprender a Aprender	Bases Culinarias	Certificaciones de Calidad en Procesos	Introducción a la Gastronomía	Química en Alimentos	Introducción al Arte Culinario. Francés
	IAAA208 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS002 3 0 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS006 3 0 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS019 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS032 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS020 1 1 0 4 3.5 HT HP HAI HAPS C
20.	México Multicultural	Finanzas Culinarias	Vitivinicultura y Enología	Cocina Tradicional Mexicana	Alimentos de Origen Animal	Arte Culinario. Francés
	MMC209 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS018 3 0 2 2 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS036 1 3 2 1 6.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS012 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DOD4003 3 0 2 3 5.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS001 1 1 0 4 3.5 HT HP HAI HAPS C
30.	Cocina Contemporánea	Mercadotecnia Gastronómica	Introducción al Servicio de Comedor	Coctelería y Mixología	Análisis Sensorial	Tecnología Culinaria. Francés
	DGAS008 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS022 2 1 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS021 1 2 0 3 4.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS013 1 2 1 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DOD4006 2 2 1 1 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS035 1 1 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
40.	Cocina Oriental	Diseño de Espacios e Instalaciones	Calidad en el Servicio	Cocina Europea	Evaluación Tecnosensorial	Conversaciones Introductorias. Lengua Extranjera
	DGAS011 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS015 2 1 2 2 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS003 1 2 1 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS010 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS017 1 1 1 3 4.0 HT HP HAI HAPS C	ICL209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
50.	Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente	Repostería Clásica	Planeación y Desarrollo de Menús	Capital Humano	Panadería y Dulcería Mexicana	Eventos Pasados y Futuros. Lengua Extranjera
	DSM208 1 1 0 1 2.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS033 1 3 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS028 2 1 2 2 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS004 2 1 2 2 5.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS027 1 3 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	EPF209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
60.	Fundamentos de Metodología de la Investigación	Prevención de Riesgos	Proyectos Culinarios	Operación de Restaurantes I	Catering	Logros y Experiencias. Lengua Extranjera
	FM208 1 1 1 1 3.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS030 1 2 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS031 2 1 2 3 5.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS023 1 3 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS005 1 3 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	ILYE209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
70.	Creatividad e Innovación Empresarial	Optativa I	Diseño e imagen de Productos Gastronómicos	Operación de Restaurantes II	Coaching Gastronómico	Decisiones Personales. Lengua Extranjera
	ICE208 2 3 1 0 6.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS025 1 2 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS016 1 2 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS024 1 3 1 3 6.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS007 1 2 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	IDPL209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
80.	Servicio Social	Optativa II	Cocina de Cuidados Especiales			Causa y Efecto. Lengua Extranjera
	DGAS034 0 0 0 20 10.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS026 1 2 1 2 4.5 HT HP HAI HAPS C	DGAS009 1 3 0 3 5.0 HT HP HAI HAPS C			ICYE209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C
90.	Prácticas Profesionales	Dirección de Restaurante		EJES TEMÁTICOS	Niveles de Formación	En Otras Palabras... Lengua Extranjera
	DGAS029 0 0 0 31 10.0 HT HP HAI HAPS C	DGAS014 1 2 0 2 3.5 HT HP HAI HAPS C		1 Patrimonio Culinario Nacional e Internacional 2 Dirección y Gestión de Empresas Gastronómicas 3 Procesos de Servicios en la Industria Gastronómica	Básico Profesional Terminal y de Integración Complementario	EOP209 0 0 0 4 1.0 HT HP HAI HAPS C



Capítulo 3

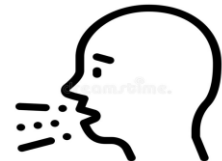
Logística de Retorno



CONSIDERACIONES GENERALES

Filtro de ingreso

- Toma de temperatura en la frente
- Aplicación de gel anti-bacterial
- Uso de **cubrebocas KN 95 obligatorio inmutable en todo momento**
- Uso de medidores de CO₂
- Aforo disminuido a población inmunizada con esquema completo
- Interrogatorio rápido acerca de la presencia de los siguientes síntomas en los últimos 5 días:
 - Odinofagia
 - Rinorrea
 - Adinamia
 - Estornudos
 - Cefalea



¿Quiénes regresan a clases?

- Alumnos con esquema completo de vacunación.
- **Certificado de vacunación**
- A partir de la segunda dosis, deberá esperar 28 días para adquirir la inmunidad del biológico
- Ausencia de signos y síntomas sugestivos de enfermedad respiratoria.



Antes de las actividades

Cumplir con lo establecido por la NMX-F-605-NORMEX-2018, la cual está disponible en la siguiente URL:

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016_7_de_diciembre_de_2015_firmada_002.pdf

- En cada laboratorio no deberán de trabajar más de 20 alumnos.
- Cada laboratorio contará con sistema de extracción de aire.
- Limpieza y colocación de insumos. Asegurar el abastecimiento de jabón y agua en los sanitarios y dispensadores de gel antibacterial.
- Respetar la logística sanitaria para el ingreso.
- Portar correctamente los implementos de protección sanitaria (cubrebocas KN95).

Durante las actividades

- Limpieza de los espacios y materiales para la actividad.
- **Ventilación cruzada**
- **Uso de medidores de CO₂**
- Retiro de basura de las áreas en bolsa negra. Todos los desechos deberán depositarse en los contenedores asignados.
- En caso de presentar síntomas relacionados con la COVID-19 durante la realización de la práctica o sesión, deberá notificarlo de manera inmediata al responsable, o en su caso, al jefe inmediato.
- El docente revisará el uso correcto de cubrebocas KN95.
- El docente reiterará recomendaciones de sana distancia, evitar el contacto físico innecesario dentro del aula, intercambio de lapiceros, objetos de uso personal y uso de celular.
- Será responsabilidad de la comunidad universitaria realizar el lavado de manos correspondiente.
- Los docentes solicitarán al alumnado uso de gel alcoholado antes de entrar a la clase y antes de salir de ella como medida de sanitización.
- El uso de extensiones, marcadores, borradores, deberá de ser conforme a las medidas establecidas, debiendo sanitizar estos implementos antes y después de su uso, para lo cual se recomienda utilizar toallas cloradas o sanitizantes.
- En áreas de servicios académicos como: bibliotecas, centros de cómputo, centros de autoaprendizaje, se cuidará la distancia mínima de 1.5 metros entre los alumnos.



Posterior a las actividades

- En los casos que sean posibles, programar citas para la atención de trámites académicos u otras actividades académicas.

Modalidad de trabajo

Por el momento, para los **grupos** cuyo número total de **alumnos inscritos** sea **mayor a 30**, se realizará una división del mismo por orden alfabético, para garantizar las condiciones de sana distancia y deberán de asistir de manera alternada utilizando la siguiente programación como ejemplo:

Semana del 21 al 25 de febrero

- Grupo A: lunes, miércoles y viernes
- Grupo B: martes y jueves

Semana del 28 de febrero al 4 de marzo

- Grupo B: lunes, miércoles y viernes
- Grupo A: martes y jueves



Lista de asignaturas del programa académico de Turismo

SEM	ASIGNATURA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	ALUMNOS INSCRITOS	GRUPO A	GRUPO B
1º1	APRENDER A APRENDER			8-10	10-11		36	18	18
1º1	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS.LENGUA EXTRANJERA	9-11			9-10	9-10	34	17	17
1º1	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE		7-9	7-8			36	18	18
1º1	HABLAR DE SI MISMO.TURISMO.FRANCES	13-15	13-15	10-12			36	18	18
1º1	INTRODUCCION AL ESTUDIO DEL TURISMO	11-13	11-13	12-14	11-13	10-12	38	19	19
1º1	RAZONAMIENTO MATEMATICO	7-9	9-11		7-9	7-9	37	18	19
1º2	APRENDER A APRENDER			8-9	13-15		39	20	19
1º2	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS.LENGUA EXTRANJERA				11-13	7-9	38	19	19
1º2	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE	7-8	11-13				36	18	18
1º2	HABLAR DE SI MISMO.TURISMO.FRANCES	11-13	13-15			13-15	39	20	19
1º2	INTRODUCCION AL ESTUDIO DEL TURISMO	9-11	7-9	9-11	7-9	11-13	43	21	22
1º2	RAZONAMIENTO MATEMATICO		9-11	11-13	9-11	9-11	43	21	22
1º3	APRENDER A APRENDER	17-20					37	18	19
1º3	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS.LENGUA EXTRANJERA				13-15	18-20	40	20	20
1º3	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE		19-21	20-21			39	20	19
1º3	HABLAR DE SI MISMO.TURISMO.FRANCES		17-19	18-20	18-20		43	21	22
1º3	INTRODUCCION AL ESTUDIO DEL TURISMO	15-17	13-15	15-18	15-16	13-15	44	22	22
1º3	RAZONAMIENTO MATEMATICO		15-17	14-15	16-18	15-18	37	18	19
2º1	ARTES ESCÉNICAS (7º)					17-19	12		
2º1	ARTES VISUALES (6º)				17-19		15		
2º1	COMUNICACION PROFESIONAL.TURISMO.FRANCES	11-13	11-13	11-13			30		



2°1	EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURISTICAS		13-15	13-15		12-14	30		
2°1	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS.LENGUA EXTRANJERA				7-9	10-12	30		
2°1	MEXICO MULTICULTURAL	10-11		10-11		9-10	35	17	18
2°1	MODELOS MATEMATICOS PARA EL TURISMO	13-15	9-11		9-11	7-9	34	17	17
2°1	MUSICA (5°)	9-11					19		
2°1	SALUD Y NUTRICION		7-8	7-8			32	16	16
2°1	SALUD Y PREVENCION DE ADICCIONES (3°)					9-11	23		
2°1	SEXUALIDAD RESPONSABLE (4°)					13-15	25		
2°1	SUSTENTABILIDAD TURISTICA	8-10	8-9	8-10	11-13		35	17	18
2°2	ARTES ESCÉNICAS (7°)				15-17		14		
2°2	ARTES VISUALES (6°)					17-19	19		
2°2	COMUNICACION PROFESIONAL.TURISMO.FRAN CES		9-10	10-12	9-11	9-10	30		
2°2	EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURISTICAS	7-9	7-9	7-9			30		
2°2	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS.LENGUA EXTRANJERA				7-9	12-14	25		
2°2	MEXICO MULTICULTURAL			14-15		7-9	30		
2°2	MODELOS MATEMATICOS PARA EL TURISMO	14-15	11-13	9-10	13-15	10-12	30		
2°2	MUSICA (5°)	7-9					27		
2°2	SALUD Y NUTRICION	12-14					32	16	16
2°2	SEXUALIDAD RESPONSABLE (4°)		13-14			9-10	17		
2°2	SUSTENTABILIDAD TURISTICA	9-12		12-14	11-13		30		
2°3	ARTES ESCÉNICAS (7°)	12-14					14		
2°3	ARTES VISUALES (6°)				9-11		22		
2°3	COMUNICACION PROFESIONAL.TURISMO.FRAN CES	17-19	19-21	18-20			34	17	17



2°3	EMPRESAS Y ORGANIZACIONES TURISTICAS	13-14			15-17	15-18	35	17	18
2°3	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS. LENGUA EXTRANJERA	19-21	13-15				35	17	18
2°3	MEXICO MULTICULTURAL		15-17			13-14	35	17	18
2°3	MODELOS MATEMATICOS PARA EL TURISMO		17-19	15-18	13-15	14-15	36	18	18
2°3	MUSICA (5°)				13-15		11		
2°3	SALUD Y NUTRICION					18-20	37	18	19
2°3	SALUD Y PREVENCION DE ADICCIONES (3°)					16-18	32	16	16
2°3	SEXUALIDAD RESPONSABLE (4°)				13-15		24		
2°3	SUSTENTABILIDAD TURISTICA	14-17		13-15	17-19		36	18	18
3°1	ADMINISTRACION DE EMPRESAS TURISTICAS	13-14		13-15	13-15	8-9	24		
3°1	ESTADISTICA PARA EL TURISMO	14-15	9-11		10-11	11-14	24		
3°1	EXPERIENCIAS PROFESIONALES. TURISMO. FRANCES	9-11	7-9	9-11			25		
3°1	FUNDAMENTOS DE LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN				7-10		25		
3°1	GEOGRAFIA Y PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL DE MEXICO	8-9	13-15	11-13	11-13		23		
3°1	LOGROS Y EXPERIENCIAS. LENGUA EXTRANJERA	11-13	11-13				23		
3°3	ADMINISTRACION DE EMPRESAS TURISTICAS	17-19	18-21	18-19			33	16	17
3°3	ESTADISTICA PARA EL TURISMO	19-21		19-21		18-21	32	16	16
3°3	EXPERIENCIAS PROFESIONALES. TURISMO. FRANCES	14-15	13-15	13-14	17-19		29		
3°3	FUNDAMENTOS DE LA METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN		15-18				28		
3°3	GEOGRAFIA Y PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL DE MEXICO	15-17		15-17	13-14	14-16	30		
3°3	LOGROS Y EXPERIENCIAS. LENGUA EXTRANJERA			14-15 17-18	15-17		28		
4°1	ATENCIÓN AL HUESPED. FRANCÉS		12-14	9-11	11-13		29		
4°1	CAPITAL HUMANO EN EL SECTOR TURÍSTICO	13-15			13-15	7-8	26		



4°1	DECISIONES PERSONALES. LENGUA EXTRANJERA			11-13		10-12	25		
4°1	GEOGRAFÍA Y PATRIMONIO TURISTICO CULTURAL Y NATURAL DEL MUNDO	9-11	9-11		9-10	8-10	26		
4°1	MICROECONOMÍA	7-9	7-9	7-9			27		
4°1	PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO	11-13	11-12		10-11	12-13	26		
4°2	ATENCIÓN AL HUESPED. FRANCÉS			8-10	12-14	7-9	16		
4°2	CAPITAL HUMANO EN EL SECTOR TURÍSTICO	7-9	7-9	7-8			16		
4°2	DECISIONES PERSONALES. LENGUA EXTRANJERA			10-12	9-11		17		
4°2	GEOGRAFÍA Y PATRIMONIO TURISTICO CULTURAL Y NATURAL DEL MUNDO	9-10	9-11		7-9	10-12	18		
4°2	MICROECONOMÍA	12-14		12-14		12-14	17		
4°2	PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO	10-12	11-13		11-12		18		
4°3	ATENCIÓN AL HUESPED. FRANCÉS		18-21	15-17	17-18		32	16	16
4°3	CAPITAL HUMANO EN EL SECTOR TURÍSTICO	15-17	15-18				28		
4°3	DECISIONES PERSONALES. LENGUA EXTRANJERA	17-19				17-19	29		
4°3	GEOGRAFÍA Y PATRIMONIO TURISTICO CULTURAL Y NATURAL DEL MUNDO	13-15		13-15	15-17	16-17	26		
4°3	MICROECONOMÍA	19-21		19-21		19-21	28		
4°3	PLANIFICACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO			17-19	18-21		27		
5°1	CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURISTICOS	13-14		7-8		11-13	25		
5°1	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA				11-13	7-9	19		
5°1	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO			8-11	9-11	9-11	21		
5°1	MACROECONOMÍA	7-9	7-9		7-9		21		
5°1	ORDENAMIENTO TERRITORIAL TURÍSTICO	14-15	9-11	11-13		13-14	21		
5°1	SERVICIO AL CLIENTE. FRANCÉS	11-13		13-15	13-15		21		
5°2	CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURISTICOS		13-15			13-15	27		



5°2	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA			13-15		11-13	28		
5°2	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO		9-11	9-11	7-9 12-13		28		
5°2	MACROECONOMÍA	13-15		11-13	13-14	8-9	26		
5°2	ORDENAMIENTO TERRITORIAL TURÍSTICO	11-13	8-9		9-12		29		
5°2	SERVICIO AL CLIENTE. FRANCES	9-11	11-13			9-11	25		
5°3	CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURISTICOS		18-20			15-17	20		
5°3	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA	16-18				17-19	22		
5°3	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO			16-19	17-19	13-15	18		
5°3	MACROECONOMÍA	18-20		19-21	19-21		20		
5°3	ORDENAMIENTO TERRITORIAL TURÍSTICO	14-16	14-16			19-21	19		
5°3	SERVICIO AL CLIENTE. FRANCES		16-18	14-16	15-17		22		
6°1	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	15-17	17-19	17-18			28		
6°1	EN OTRAS PALABRAS LENGUA EXTRANJERA				15-17	15-17	28		
6°1	FORMULACION DE PROYECTOS	19-21	19-21	18-20			28		
6°1	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES		14-17			11-15	31	15	16
6°1	GUIA DE TURISTAS. FRANCES	13-15		13-15		17-19	31	15	16
6°1	LEGISLACIÓN APLICADA AL TURISMO	17-19		15-17	13-15		18		
6°2	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	19-21			19-21	14-15	27		
6°2	EN OTRAS PALABRAS LENGUA EXTRANJERA	13-14	14-15	17-19			19		
6°2	FORMULACION DE PROYECTOS		19-21	19-21	17-19		26		
6°2	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES	14-17		12-16			26		
6°2	GUIA DE TURISTAS. FRANCES	17-19	17-19	16-17	14-15		32	16	16
6°2	LEGISLACIÓN APLICADA AL TURISMO		15-17		15-17	15-17	27		



6°3	CONTABILIDAD APLICADA AL TURISMO	7-9			7-9	13-14	30		
6°3	EN OTRAS PALABRAS LENGUA EXTRANJERA		7-9	13-15			28		
6°3	FORMULACION DE PROYECTOS	12-14	13-15		11-13		27		
6°3	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE RESTAURANTES Y BARES	11-12		7-9		7-11	31	15	16
6°3	GUIA DE TURISTAS. FRANCES	9-11	9-11	9-11			32	16	16
6°3	LEGISLACIÓN APLICADA AL TURISMO		11-13	11-13		11-13	27		
7°1	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL		18-21		18-20		11		
7°1	FINANZAS DEL SECTOR TURÍSTICO	19-21		19-21	15-16		12		
7°1	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE VIAJES	17-19		17-19	16-18	14-15	10		
7°1	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO I	15-17				15-17	11		
7°1	OPTATIVA I (HIGIENE EN EL MANEJO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)		13-14	14-15		11-14	24		
7°1	OPTATIVA I (ORGANIZACIÓN DE GRUPOS Y CONVENCIONES)	14-15	13-15		13-15		19		
7°1	OPTATIVA I (RESPONSABILIDAD SOCIAL EN EMPRESAS TURISTICAS)	14-15	13-15		13-15		11		
7°1	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA		15-18	15-17			11		
7°2	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL	18-19		15-17	17-19		16		
7°2	FINANZAS DEL SECTOR TURÍSTICO	13-14		17-19		14-16	16		
7°2	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE VIAJES	19-21	17-20		19-21		17		
7°2	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO I			19-21		16-18	14		
7°2	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA	15-18	15-17				17		
7°3	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EMPRESARIAL	11-12	7-9		9-11		28		
7°3	FINANZAS DEL SECTOR TURÍSTICO	7-9		7-9		7-8	26		
7°3	GESTIÓN Y OPERACIÓN DE SERVICIOS DE VIAJES			10-12	11-13	8-11	27		
7°3	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO I	9-11	9-10	9-10			22		



7°3	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN TURÍSTICA		10-13	12-14			22		
8°1	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO II			15-17	15-17		31	15	16
8°1	MERCADOTECNIA TURISTICA	15-17	15-17			14-17	26		
8°1	OPTATIVA II (GESTIÓN DE LAS ÁREAS NATURALES PROTEGIDAS)		19-20	17-19	17-19		21		
8°1	OPTATIVA II (POLÍTICAS TURISTICAS)		19-20	17-19	17-19		13		
8°1	OPTATIVA II (GESTIÓN DE LOS RECURSOS CULTURALES)	11-14	11-13				25		
8°1	OPTATIVA II (PRODUCTOS Y TENDENCIAS TURÍSTICAS)	11-14	11-13				20		
8°2	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO II	16-18	15-17				17		
8°2	MERCADOTECNIA TURISTICA	15-16	17-19	15-17	15-17		21		
8°3	MERCADOTECNIA TURISTICA	9-11	9-11	10-12	12-13		13		
8°3	INGLÉS - PROPÓSITO ESPECÍFICOS PARA EL TURISMO II			9-10	13-14	7-9	27		
9°1	OPTATIVA III (COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR)			19-20	19-21	17-19	18		
9°1	OPTATIVA III (E- BUSSINESS EN EMPRESAS TURISTICAS)				7-9	9-12	20		
9°1	OPTATIVA III (INVESTIGACIÓN DE MERCADOS)			19-20	19-21	17-19	8		
9°1	OPTATIVA III (PLANIFICACION DEL MARKETING TURISTICO)				7-9	9-12	16		



Lista de asignaturas del programa académico de Gastronomía

SEM	ASIGNATURA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	ALUMNOS INSCRITOS	GRUPO A	GRUPO B
1º1	APRENDER A APRENDER			9-11	12-13		41	21	20
1º1	BASES CULINARIAS			13-15		8-11	42	21	21
1º1	CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS		7-9	7-9	9-10		40	20	20
1º1	INTRODUCCIÓN AL ARTE CULINARIO. FRANCÉS		12-14	11-13	10-12		40	20	20
1º1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	7-14					40	20	20
1º1	QUÍMICA EN ALIMENTOS		9-11		7-9	7-8	43	22	21
1º2	APRENDER A APRENDER	7-9		7-8			41	21	20
1º2	BASES CULINARIAS	11-12	7-9			10-12	40	20	20
1º2	CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS		9-11	8-10		9-10	40	20	20
1º2	INTRODUCCIÓN AL ARTE CULINARIO. FRANCÉS	12-14		10 - 13		12-13	40	20	20
1º2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA				7-14		40	20	20
1º2	QUÍMICA EN ALIMENTOS	9-11	11-13			8-9	40	20	20
1º3	APRENDER A APRENDER		12-15				40	20	20
1º3	BASES CULINARIAS		17 - 18	16 - 18	14-16		40	20	20
1º3	CERTIFICACIONES DE CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS	18-20			18-21		40	20	20
1º3	INTRODUCCIÓN AL ARTE CULINARIO. FRANCÉS	14-16	15-17	14-16			41	21	20
1º3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA					14-21	40	20	20
1º3	QUÍMICA EN ALIMENTOS	16-18		18-19	16-18		50	25	25
2º1	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL			9-11	11-13	11-13	37	19	18
2º1	ARTE CULINARIO. FRANCÉS			11 - 13	9 - 11	8 - 10	39	20	19
2º1	COCINA TRADICIONAL MEXICANA		07-14				34	17	17
2º1	FINANZAS CULINARIAS	12-13		13-16		10 - 11	35	18	17
2º1	MÉXICO MULTICULTURAL			08-09	07-09		36	18	18
2º1	SALUD Y NUTRICIÓN			13-15			39	20	19
2º1	VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA	7-12					35	18	17
2º2	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL			9-11	14-16	8-10	40	20	20
2º2	ARTE CULINARIO. FRANCÉS		10-12	7-9		10-12	42	21	21
2º2	COCINA TRADICIONAL MEXICANA	07-14					39	20	19
2º2	FINANZAS CULINARIAS		13-14		12-14	12-14	39	20	19
2º2	MÉXICO MULTICULTURAL		12-13	11-13			39	20	19



2°2	SALUD Y NUTRICIÓN			13-15			39	20	19
2°2	VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA				8-12	14-15	41	21	20
2°3	ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	14-16	14-16			14-16	42	21	21
2°3	ARTE CULINARIO. FRANCÉS	16-18	16-18		14-16		37	19	18
2°3	COCINA TRADICIONAL MEXICANA			11-18			32	16	16
2°3	FINANZAS CULINARIAS	18-20	18-20			16-17	34	17	17
2°3	MÉXICO MULTICULTURAL				16-18	13-14	33	17	16
2°3	SALUD Y NUTRICIÓN				18-20		37	19	18
2°3	VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA					08-13	33	17	16
3°1	COCINA CONTEMPORÁNEA				7-14		35	18	17
3°1	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	7-13					36	18	18
3°1	ANÁLISIS SENSORIAL		7-10	13-15			40	20	20
3°1	TECNOLOGÍA CULINARIA FRANCÉS		10-12	7-9		11-13	34	17	17
3°1	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE COMEDOR			9-11		7-11	35	18	17
3°1	MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA		12-13	11-13		13-15	34	17	17
*2°1	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICCIONES	13-15					35	18	17
3°2	COCINA CONTEMPORÁNEA				7-14		37	19	18
3°2	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA		7-13				38	19	19
3°2	ANÁLISIS SENSORIAL	11-13		11-14			42	21	21
3°2	TECNOLOGÍA CULINARIA FRANCÉS	9-11		7-9		15-17	43	22	21
3°2	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE COMEDOR	13-15				11-15	38	19	19
3°2	MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA	7-9		9-11	14-15		41	21	20
*2°2	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICCIONES					09-11	37	19	18
3°3	COCINA CONTEMPORÁNEA	14-21					26		
3°3	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA			15-21			29		
3°3	ANÁLISIS SENSORIAL		16-18			17-20	27		
3°3	TECNOLOGÍA CULINARIA FRANCÉS		13-15		12-14	15-1	24		
3°3	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE COMEDOR				15-21		30		
3°3	MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA		15-16	13-15		13-15	26		
*2°3	SALUD Y PREVENCIÓN DE ADICCIONES		18-20				26		
4°1	CALIDAD EN EL SERVICIO	9-12		9-12			26		
4°1	COCINA EUROPEA		7-12		13-15		26		
4°1	COCINA ORIENTAL				11-13	15-20	26		



4°1	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS LENGUA EXTRANJERA	7-9			9-11		26		
4°1	DISEÑO DE ESPACIOS E INSTALACIONES	12-14		12-15			25		
4°1	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL		12-15	7-9			27		
*2°1	SEXUALIDAD RESPONSABLE				7-9		38	19	19
4°2	CALIDAD EN EL SERVICIO			10-13		11-14	27		
4°2	COCINA EUROPEA	13-15	12-17				28		
4°2	COCINA ORIENTAL	9-11				14-19	29		
4°2	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS LENGUA EXTRANJERA	7-9		8-10			30		
4°2	DISEÑO DE ESPACIOS E INSTALACIONES		17-20		9-11		29		
4°2	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL	11-13			11-14		29		
*2°2	SEXUALIDAD RESPONSABLE			13-15			5		
4°3	CALIDAD EN EL SERVICIO		18-21			17-20			
4°3	COCINA EUROPEA	13-15	13-18				36	18	18
4°3	COCINA ORIENTAL Y ÁRABE			16-21	17-19		37	19	18
4°3	CONVERSACIONES INTRODUCTORIAS LENGUA EXTRANJERA				13-15	15-17	35	18	17
4°3	DISEÑO DE ESPACIOS E INSTALACIONES	15-20					42	22	22
4°3	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL			13-15		12-15	38	19	19
*2°3	SEXUALIDAD RESPONSABLE				15-17		38	19	19
5°1	CAPITAL HUMANO	12-13	12-15		11-12		28		
5°1	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE	9-12					28		
5°1	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS LENGUA EXTRANJERA	7-9			7-9		30		
5°1	PANADERIA Y DULCERIA MEXICANA					7-14	31	16	15
5°1	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENÚS		07-12				31	16	15
5°1	REPOSTERIA CLASICA			7-14			32	16	16
*2°1	MUSICA				9-11		31	16	15
5°2	CAPITAL HUMANO			12-14	9-12		31	16	15
5°2	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE		7-10				31	16	15
5°2	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS LENGUA EXTRANJERA		10-12		7-9		31	16	15
5°2	PANADERIA Y DULCERIA MEXICANA	14-21					33	17	16
5°2	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENUS			07-12			31	16	15
5°2	REPOSTERIA CLASICA					7-14	30		



* 2°2	MUSICA				12-14		28		
5°3	CAPITAL HUMANO	7-10			11-13		21		
5°3	DESARROLLO SUSTENTABLE Y MEDIO AMBIENTE			12-15			19		
5°3	EVENTOS PASADOS Y FUTUROS LENGUA EXTRANJERA	10-12		10-12			20		
5°3	PANADERIA Y DULCERIA MEXICANA				14-21		21		
5°3	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENUS		9-11	7-10			19		
5°3	REPOSTERIA CLASICA					7-14	27		
* 2°3	MUSICA		7-9				43	21	22
6°1	CATERING		14-17	8-12			20		
6°1	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN					17-20	18		
6°1	LOGROS Y EXPERIENCIAS, LENGUA EXTRANJERA	13-15				13-15	16		
6°1	OPERACIÓN DE RESTAURANTES I	17-20	8-12				21		
6°1	PREVENCIÓN DE RIESGOS		17-18		15-18	20-21	17		
6°1	PROYECTOS CULINARIOS	15-17			18-20	15-17	19		
* 2°1	ARTES VISUALES				12-14		28		
6°2	CATERING				13-16	8-12	36	18	18
6°2	FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	13-16					27		
6°2	LOGROS Y EXPERIENCIAS. LENGUA EXTRANJERA		13-15			13-15	34	17	17
6°2	OPERACIÓN DE RESTAURANTES I		17-20	8-12			35	18	17
6°2	PREVENCIÓN DE RIESGOS	16-18			18-21		33	16	17
6°2	PROYECTOS CULINARIOS	18-20	15-17		16-18		33	16	17
* 2°2	ARTES VISUALES			12-14			30		
6°3	CATERING	12-15	8-12				28		
6°3	FUNDAMENTOS DE METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION		13-16				20		
6°3	LOGROS Y EXPERIENCIAS. LENGUA EXTRANJERA			12-14		12-14	23		
6°3	OPERACIÓN DE RESTAURANTES			17-20	8-12		26		
6°3	PREVENCIÓN DE RIESGOS			15-17		7-10	24		
6°3	PROYECTOS CULINARIOS	09-12			12-15		22		
* 2°3	ARTES VISUALES					10-12	21		
7°1	CREATIVIDAD E INNOVACION EMPRESARIAL		17-19	17-19		14-15	26		



7°1	DISEÑO E IMAGEN DE PRODUCTOS GASTRÓNOMICOS			19-21		18-21	22		
7°1	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II	17-20	13-17				26		
7°1	COACHING GASTRONOMICO				17-19	15-18	22		
7°1	DECISIONES PERSONALES. LENGUA EXTRANJERA	15-17		15-17			18		
7°1	OPTATIVA 1. GARDE MANGER Y CHARCUTERÍA			7-12			20		
7°1	OPTATIVA 1. CONFITERÍA Y PATISERÍA			7-12			29		
7°1	OPTATIVA 1. BARISTERIA	20-21	19-21		19-21		16		
* 2°1	ARTES ESCENICAS	13-15					10		
7°2	CREATIVIDAD E INNOVACION EMPRESARIAL				13-15	17-20	27		
7°2	DISEÑO E IMAGEN DE PRODCUTOS GASTRONOMICOS			17-19		14-17	20		
7°2	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II		16-19	13-17			26		
7°2	COACHING GASTRONOMICO	15-17	15-16		15-17		22		
7°2	DECISIONES PERSONALES, LENGUA EXTRANJERA	17-19			17-19		26		
7°2	OPTATIVA 1, BARISTERIA		7-10	19-21			15		
* 2°2	ARTES ESCENICAS	20-21				20-21	18		
7°3	CREATIVIDAD E INNOVACION EMPRESARIAL	7-9	7-10				32	16	16
7°3	DISEÑO E IMAGEN DE PRODCUTOS GASTRONÓMICOS			15-17		9-12	31	16	15
7°3	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II			17-20	13-17		30		
7°3	COACHING GASTRONOMICO	9-12	12-14				37	18	19
7°3	DECISIONES PERSONALES. LENGUA EXTRANJERA		10-12			7-9	29		
*2 °3	ARTES ESCENICAS				17-19		20		
8°1	OPTATIVA 2. EXPRESIÓN ARTÍSTICA CULINARIA					15-20	41	20	21
8°1	OPTATIVA 2. COCINA DE EMOCIONES		13-14			17-21	26	26	
8°1	OPTATIVA 2. COCINA REGIONAL		16-21				32	16	16
8°1	SERVICIO SOCIAL	14-16		14-16			36	18	18
8°1	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES	16-18			16-21		34	17	17
8°1	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA	13-14		13-14	14-16		19		
8°2	SERVICIO SOCIAL		14-16	14-16			29		
8°2	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES				14-21		26		



8°2	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA	15-17		16-18			27		
8°3	SERVICIO SOCIAL		14-16		17-19		25		
8°3	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES	16-21		17-19			26		
8°3	CAUSA Y EFECTO. LENGUA EXTRANJERA			15-17	15-17		19		
9°1	DIRECCIÓN DE RESTAURANTES	07-09			09-12		24		
9°1	EN OTRAS PALABRAS: LENGUA EXTRANJERA		07-09	07-09			19		
9°1	PRÁCTICAS PROFESIONALES	09-11		09-11			23		
9°2	DIRECCIÓN DE RESTAURANTES	07-09			09-12		18		
9°2	EN OTRAS PALABRAS: LENGUA EXTRANJERA		07-09	07-09			17		
9°2	PRÁCTICAS PROFESIONALES		09-11	09-11			20		
9°3	DIRECCIÓN DE RESTAURANTES	07-09	7-10				22		
9°3	EN OTRAS PALABRAS: LENGUA EXTRANJERA			07-09	07-09		19		
9°3	PRÁCTICAS PROFESIONALES	09-11	09-11				24		



Asignaturas Prácticas-Gastronomía

SEM	ASIGNATURA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	ALUMNOS INSCRITOS	GRUPO A	GRUPO B
1°1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	7-14					40	20	20
1°2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA				7-14		40	20	20
1°3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA					14-21	40	20	20
2°1	COCINA TRADICIONAL MEXICANA		07-14				34	17	17
2°1	VITIVINICULTURA Y ENOLOGIA	7-12					35	18	17
2°2	COCINA TRADICIONAL MEXICANA	07-14					39	20	19
2°2	VITIVINICULTURA Y ENOLOGIA				8-12	14-15	41	21	20
2°3	COCINA TRADICIONAL MEXICANA			11-18			32	16	16
2°3	VITIVINICULTURA Y ENOLOGIA					08-13	33	17	16
3°1	COCINA CONTEMPORÁNEA				7-14		35	18	17
3°1	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA	7-13					36	18	18
3°1	ANÁLISIS SENSORIAL		7-10	13-15			40	20	20
3°2	COCINA CONTEMPORÁNEA				7-14		37	19	18
3°2	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA		7-13				38	19	19
3°2	ANÁLISIS SENSORIAL	11-13		11-14			42	21	21
3°3	COCINA CONTEMPORÁNEA	14-21					26		
3°3	COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA			15-21			29		
3°3	ANÁLISIS SENSORIAL		16-18			17-20	27		
4°1	CALIDAD EN EL SERVICIO	9-12		9-12			26		
4°1	COCINA EUROPEA		7-12		13-15		26		
4°1	COCINA ORIENTAL				11-13	15-20	26		
4°1	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL		12-15	7-9			27		
4°2	CALIDAD EN EL SERVICIO			10-13		11-14	27		
4°2	COCINA EUROPEA	13-15	12-17				28		
4°2	COCINA ORIENTAL	9-11				14-19	29		
4°2	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL	11-13			11-14		29		
4°3	CALIDAD EN EL SERVICIO		18-21			17-20			
4°3	COCINA EUROPEA	13-15	13-18				36	18	18
4°3	COCINA ORIENTAL			16-21	17-19		37	19	18
4°3	EVALUACIÓN TECNOSENSORIAL			13-15		12-15	38	19	19
5°1	PANADERÍA Y DULCERÍA MEXICANA					7-14	31	16	15
5°1	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENUS		07-12				31	16	15
5°1	REPOSTERÍA CLÁSICA			7-14			32	16	16
5°2	PANADERÍA Y DULCERÍA MEXICANA	14-21					33	17	16
5°2	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENUS			07-12			31	16	15
5°2	REPOSTERÍA CLÁSICA					7-14	30		
5°3	PANADERÍA Y DULCERÍA MEXICANA				14-21		21		
5°3	PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE MENUS		9-11	7-10			19		
5°3	REPOSTERÍA CLÁSICA					7-14	27		
6°1	CATERING		14-17	8-12			20		
6°1	OPERACIÓN DE RESTAURANTES I	17-20	8-12				21		
6°2	CATERING				13-16	8-12	36	18	18
6°2	OPERACIÓN DE RESTAURANTES I		17-20	8-12			35	18	17
6°3	CATERING	12-15	8-12				28		
6°3	OPERACIÓN DE RESTAURANTES			17-20	8-12		26		
7°1	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II	17-20	13-17				26		
7°1	OPTATIVA 1. GARDE MANGER Y CHARCUTERÍA			7-12			20		
7°1	OPTATIVA 1. CONFITERÍA Y PATISERÍA			7-12			29		
7°1	OPTATIVA 1. BARISTERÍA	20-21	19-21		19-21		16		
7°2	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II		16-19	13-17			26		
7°2	OPTATIVA 1. BARISTERÍA		7-10	19-21			15		
7°3	OPERACIÓN DE RESTAURANTES II			17-20	13-17		30		
8°1	OPTATIVA 2. EXPRESIÓN ARTÍSTICA CULINARIA					15-20	41	20	21
8°1	OPTATIVA 2. COCINA DE EMOCIONES		13-14			17-21	26	26	
8°1	OPTATIVA 2. COCINA REGIONAL		16-21				32	16	16
8°1	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES	16-18			16-21		34	17	17
8°2	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES				14-21		26		
8°3	COCINA DE CUIDADOS ESPECIALES	16-21		17-19			26		

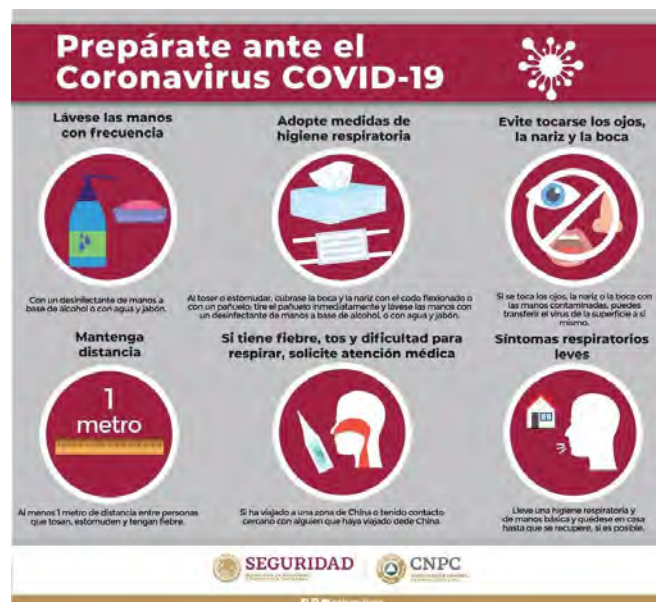


Capítulo 4

Protocolo para reanudar actividades en laboratorios de cocina

Medidas de prevención

- Lavado frecuentemente de manos con agua y jabón y usar gel antibacterial con base 70% de alcohol.
- Respetar las medidas de la sana distancia.
- Toser o estornudar en la parte interna del codo (estornudo de etiqueta).
- Si se necesita escupir, hacerlo en un pañuelo desechable y tirarlo en un bote de basura cerrado.
- Evitar tocarse la cara, nariz, boca y ojos con las manos sucias.
- Mantener la sana distancia y usar cubrebocas KN95
- Evitar aglomeraciones.
- No saludar de beso, mano o abrazo.
- Alimentarse saludablemente.
- Practicar actividad física diariamente de acuerdo a la edad y condición de salud.
- Procurar un descanso adecuado y un sueño recuperador.
- Ante cualquier malestar inusual, llamar al 800 222 26 68 y solicitar orientación.



Disposición e instalaciones

- Revisión del funcionamiento correcto de instalaciones sanitarias e hidráulicas.
- Colaborar con la subcomisión de seguridad en salud, contando con la colaboración directa de los subdirectores administrativos.
- El material para cada una de las prácticas será solicitado por un responsable de cada brigada de alumnos, como mínimo 2 días previos

Ingreso a laboratorios

- Para evitar aglomeraciones, el ingreso se hará por las puertas de emergencia (como salida)

Estancia en la cocina

- La brigada de alumnos que corresponde a repartir los insumos, deberá de ingresar previo a la sesión
- Cada brigada permanecerá en el espacio asignado por el docente.
- Se llevarán a cabo sesiones dobles durante las horas consideradas para la práctica.
- No deberá de haber contacto entre los alumnos de diferentes brigadas.

Conclusión de la sesión

- Al docente se le servirán porciones pequeñas para su evaluación y retroalimentación



Indumentario

Alumno



KN95



Profesorado



KN95



Personal Auxiliar



KN95

Protocolo de bioseguridad

- Lavado de manos.



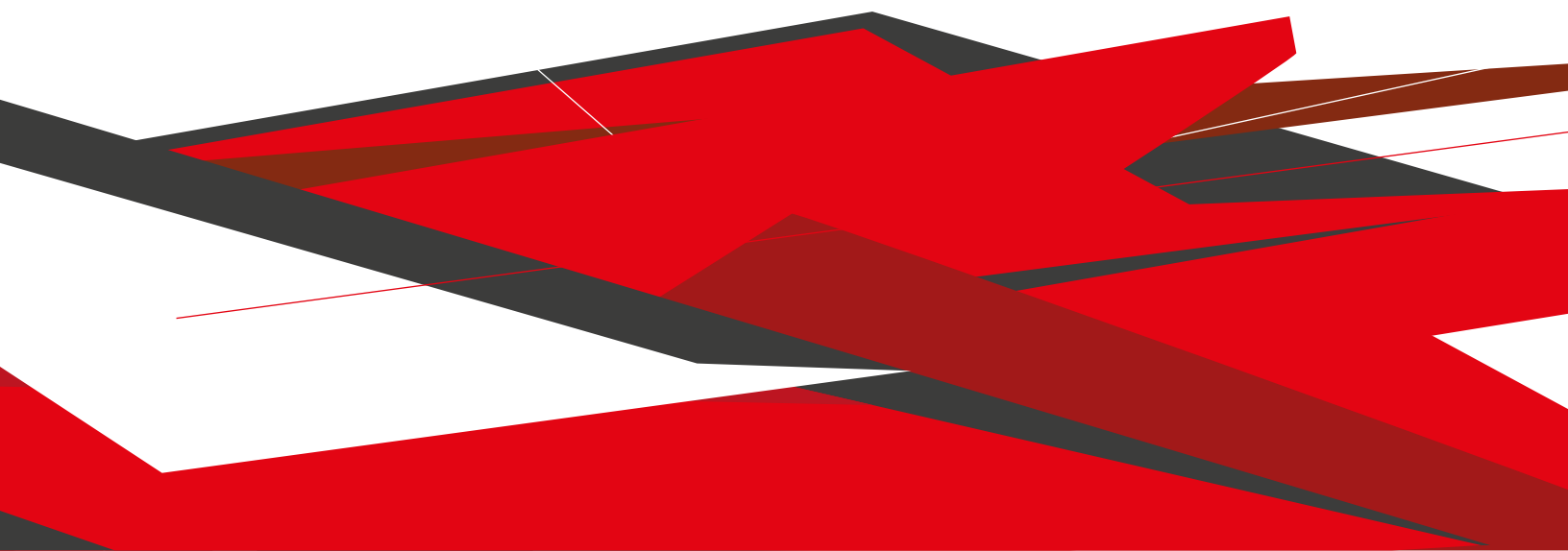


- Cofia y cubrebocas KN95.
- Uniforme (cocina o servicio).
- Zapatos de cocina o para servicio.



Capítulo 5

Estrategias Académicas



Evaluación Formativa

Teórica y complementaria.

Evaluación Sumativas

Se trabajarán sesiones dobles de prácticas y las evaluaciones serán sumativas

Nota: se hace la propuesta de Restablecimiento a las Actividades presenciales en esta Área Académica, a consideración de lo que dicatamine la Comisión Institucional de Seguridad en Salud en concordancia con las indicaciones de las autoridades sanitarias federales.



TUTORES DEL ÁREA ACADÉMICA DE TURISMO
MTRA. NOEMÍ VEGA LUGO
 Coordinadora de Tutorías de Turismo

SEMESTRE	GRUPO	NOMBRE DEL TUTOR ASIGNADO	CORREO INSTITUCIONAL
1	1	RODRÍGUEZ MARTINEZ JOSÉ SERGIO	sergior@uach.edu.mx
1	2	VELASCO ÁLVAREZ LIZA VIVIANA	lizavv@uach.edu.mx
1	3	SALINAS LÓPEZ MARIA TATIANA	mariatatiana_salinas@uach.edu.mx
2	1	PRADO RAMÍREZ ESTRELLA	prador@uach.edu.mx
2	3	BRIONES JUÁREZ ABRAHAM	abraham_briones6894@uach.edu.mx
3	1	HERNÁNDEZ MENDOZA SANDRA LUZ	sandrahm@uach.edu.mx
3	2	ACEVES CHAVOLLA OLGA GABEIEL ISABEL DE LA CONCEPCIÓN	olga_aceves7923@uach.edu.mx
3	3	FRAGOSO ORTEGA SERGIO	sergio_fragoso6623@uach.edu.mx
4	1	TESTÓN FRANCO NANCY	nteston@uach.edu.mx
4	2	CHÁVEZ MENDOZA MIREYA	mireya_chavez2213@uach.edu.mx
4	3	MONTAÑO SÁNCHEZ SUHAIL	suhail_montano@uach.edu.mx
5	1	REYES MATA BELIDA	belida_reyes5842@uach.edu.mx
5	2	CAMPA CERÓN ELIZABETH	elizabeth_campa8074@uach.edu.mx
5	3	LAZCANO PEÑA SALVADOR	salvador_lazcano5807@uach.edu.mx
6	1	GONZÁLEZ MÉNDEZ JULIO DAMIÁN	jgmendez@uach.edu.mx
6	2	VELASCO GONZÁLEZ GRACIA PATRICIA	gracia_velasco@uach.edu.mx
6	3	VELÁZQUEZ CASTRO JUDITH ALEJANDRA	judith_velazquez@uach.edu.mx
7	1	CARRASCO MONROY YAMYR JOSÉ	yamyr_carrasco5778@uach.edu.mx
7	2	R. AHUMADA LÓPEZ ERNESTO	ernesto_ahumada3144@uach.edu.mx
7	3	TERRAZAS JUÁREZ ANGELICA RUTH	tjuarez@uach.edu.mx
8	1	GARCÍA PIÑON FANNY	fanny_garcia7529@uach.edu.mx
8	2	GONZÁLEZ ESPINOZA CAROLINA	cgesp@uach.edu.mx
8	3	ZAIRA AGUILAR SOLANO	zaira_aguilar7424@uach.edu.mx
9	1	RAMOS SÁNCHEZ PEDRO ALFONSO	pedro_ramos3944@uach.edu.mx
9	2	VEGA LUGO NOEMÍ	noemivl@uach.edu.mx
9	3	PICHARDO ZARAGOZA EVA LUZ	profe_5124@uach.edu.mx



L. G. DUMÁ MÉNDEZ ESTEBAN
Coordinador de Tutorías de Gastronomía

SEMESTRE	GRUPO	NOMBRE DEL TUTOR ASIGNADO	CORREO INSTITUCIONAL
1	1	VEGA SERRANO FLOR VIRIDIANA	flor_vega@uach.edu.mx
1	2	LAZCANO PEÑA SALVADOR	salvador_lazcano5807@uach.edu.mx
1	3	RAMÍREZ GODÍNEZ JUAN	juan_ramirez@uach.edu.mx
2	1	CAMPA CERÓN ELIZABETH	elizabeth_campa8074@uach.edu.mx
2	2	AMADOR PLIEGO EDITH	amadorp@uach.edu.mx
2	3	ZARAGOZA ZAPATA MANUEL	manuel_zaragoza7134@uach.edu.mx
3	1	SANTOSCOY DUEÑAS IVÁN ALEJANDRO	ivan_santoscoy7713@uach.edu.mx
3	2	ONOFRE SÁNCHEZ JAIR	jair_onofre6570@uach.edu.mx
3	3	GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ JUAN FRANCISCO	juanfg@uach.edu.mx
4	1	VÁZQUEZ HERNÁNDEZ ALEXIA	alexia_vazquez@uach.edu.mx
4	2	HERNÁNDEZ SÁNCHEZ TANIA	tania.hernandez@uach.edu.mx
4	3	MÉNDEZ ESTEBAN DUMA	duma_mendez8296@uach.edu.mx
5	1	GÓMEZ GARCÍA NORMA	norma_gomez@uach.edu.mx
5	2	LÓPEZ HERNÁNDEZ BLANCA AZALIA	blanca_lopez@uach.edu.mx
5	3	PÉREZ ISLAS JUANA EMELIA	emelia_perez10603@uach.edu.mx
6	1	LAGARDE VÁZQUEZ LAURA LUISA	laura_lagarde@uach.edu.mx
6	2	VÉLEZ RIVERA NAYELI	nayeli_velez@uach.edu.mx
6	3	HERNÁNDEZ GRESS MICHELL DIONE	michell_hernandez@uach.edu.mx
7	1	GONZÁLEZ QUINTANAR TANIA IRAIS	tania_gonzalez@uach.edu.mx
7	2	LOAIZA DÍAZ ATENAS	atenas_loaiza@uach.edu.mx
7	3	ORTÍZ MUÑOZ JORGE JOEL	jjortiz@uach.edu.mx
8	1	BARRANCO ÁNGELES ELSA NATHALIE	elsa_barranco9313@uach.edu.mx
8	2	ÁVILA CID ALEJANDRA	lejandra_avila@uach.edu.mx
8	3	CHULIM LEMUS MIGUEL BONIFACIO	miguel_chulim7307@uach.edu.mx
9	1	RAMÍREZ GODÍNEZ JUAN	juan_ramirez@uach.edu.mx
9	2	FLORES BARRERA AURA PAULINA	aurap@uach.edu.mx
9	3	SOSA ORTÍZ SARA MARIA	sara_sosa10178@uach.edu.mx

