



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA PAZ

HORARIO GRUPAL
DIRECCIÓN ACADÉMICA
PERIODO: ENERO - ABRIL 2019

Carrera: TSU GASTRONOMÍA SEGUNDO CUATRIMESTRE GRUPO A					
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00-7:50	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
7:50-8:40	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
8:40-9:30	INGLÉS II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	INGLÉS II
9:30-10:20	INGLÉS II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	INGLÉS II
RECESO					
10:40-11:30	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
11:30-12:20	PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
12:20-13:10	PANADERÍA	TUTORIAS	PANADERÍA		TUTORIAS
13:10-14:00	PANADERÍA		PANADERÍA		
14:00-14:50	PANADERÍA				

MATERIA	DOCENTE	MATERIA	DOCENTE	MATERIA	DOCENTE
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	M.C. BENJAMIN TROYO	PANADERÍA	CHEF ROSALIA MONTAÑO	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	M.C. KARINA MARIA CHAVEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	CHEF LIZA GARZA	TUTORIAS	LIC. DANIELA OLAVES	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	M.C. MIGUEL MARTINEZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CHEF OMAR SEPULVEDA	INGLÉS II	LIC FERNANDO ABAD ROJO		