



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

| HORA          | LUNES         | MARTES                          | MIÉRCOLES                      | JUEVES                                         | VIERNES                                        |
|---------------|---------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 7:00 - 7:50   | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 |                                | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | INGLÉS III G1                                  |
| 7:50 - 8:40   | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III G1 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | INGLÉS III G1                                  |
| 8:40 - 9:30   | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | TUTORIAS G1                    | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                |
| 9:30 - 10:20  | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | TUTORIAS G1                    | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                |
| 10:20 - 11:10 | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G1       | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | COSTOS Y PRESUPUESTOS G1                       |
| 11:10-11:40   | R E C E S O   |                                 |                                |                                                |                                                |
| 11:40 - 12:30 | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G1       | OPERACIÓN DE BAR G5                            | COSTOS Y PRESUPUESTOS G1                       |
| 12:30 - 13:20 | PASTELERÍA G6 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G1                  | OPERACIÓN DE BAR G5                            | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 |
| 13:20 - 14:10 | INGLÉS III G1 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G1                  | OPERACIÓN DE BAR G5                            | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 |
| 14:10 - 15:00 |               |                                 | INGLÉS III G1                  | OPERACIÓN DE BAR G5                            | OPERACIÓN DE BAR G1                            |

|          |                    |  |        |                                     |
|----------|--------------------|--|--------|-------------------------------------|
| PERIODO: | Mayo - Agosto 2022 |  | GRUPO: | A                                   |
| CARRERA: | TSU EN GASTRONOMÍA |  | GRADO: | TERCERO                             |
| TURNO :  | MATUTINO           |  | TUTOR: | Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar |

| MATERIA                                     | HORAS/SEMANA | PROFESOR                               |
|---------------------------------------------|--------------|----------------------------------------|
| Costos y Presupuestos                       | 4            | Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez       |
| Operación de bar                            | 5            | Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera        |
| Estandarización de Platillos                | 8            | Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar    |
| Gestión de compras y almacen                | 5            | Ing. Yuridia Sanchez San Juan          |
| Pastelería                                  | 7            | Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez |
| Inglés III                                  | 6            | Lic. Gisela Merelyn Vázquez            |
| Formación Sociocultural III                 | 2            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández        |
| Formación Integral de Líderes Emprendedores | 4            | Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo    |
| Tutorías                                    | 2            |                                        |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>43</b>    |                                        |

Elaboró

MCP Arturo H. Tagle Reyes

Director de las carreras de  
Agrobiotecnología, Gastronomía y  
Procesos Alimentarios

Autorizó

M.C Juana García Morales  
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2022.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

| HORA          | LUNES                                          | MARTES                                         | MIÉRCOLES                       | JUEVES                          | VIERNES                         |
|---------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 7:00 - 7:50   | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2 |
| 7:50 - 8:40   | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2 |
| 8:40 - 9:30   | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2 | INGLÉS III G2                   |
| 9:30 - 10:20  | INGLÉS III G2                                  | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | OPERACIÓN DE BAR G2             | INGLÉS III G2                   |
| 10:20 - 11:10 | INGLÉS III G2                                  | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G2                   | OPERACIÓN DE BAR G5             |
| 11:10-11:40   | R E C E S O                                    |                                                |                                 |                                 |                                 |
| 11:40 - 12:30 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G2                   | OPERACIÓN DE BAR G5             |
| 12:30 - 13:20 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | PASTELERÍA G6                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2        | OPERACIÓN DE BAR G5             |
| 13:20 - 14:10 | TUTORIAS G2                                    | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2        | OPERACIÓN DE BAR G5             |
| 14:10 - 15:00 | TUTORIAS G2                                    |                                                |                                 | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III G1  |                                 |

|          |                    |  |        |                               |
|----------|--------------------|--|--------|-------------------------------|
| PERIODO: | Mayo - Agosto 2022 |  | GRUPO: | B                             |
| CARRERA: | TSU EN GASTRONOMÍA |  | GRADO: | TERCERO                       |
| TURNO :  | MATUTINO           |  | TUTOR: | Ing. Yuridia Sanchez San Juan |

| MATERIA                                     | HORAS/SEMANA | PROFESOR                                |
|---------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Costos y Presupuestos                       | 4            | Ing. Yuridia Sanchez San Juan           |
| Operación de Bar                            | 5            | Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar     |
| Estandarización de Platillos                | 8            | Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez  |
| Gestión de compras y almacen                | 5            | Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar     |
| Pastelería                                  | 7            | Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga   |
| Inglés III                                  | 6            | Lic Gisela Merelyn Vázquez              |
| Formación Sociocultural III                 | 2            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández         |
| Formación Integral de Líderes Emprendedores | 4            | Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez |
| Tutorías                                    | 2            |                                         |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>43</b>    |                                         |

Elaboró  
  
 MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

Autorizó  
  
 M.C. Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2022.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

| HORA          | LUNES                           | MARTES                                         | MIÉRCOLES                                      | JUEVES                      | VIERNES                                       |
|---------------|---------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| 7:00 - 7:50   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G1                                  | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2                | PASTELERÍA G6               | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN SALON DE EVENTOS |
| 7:50 - 8:40   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | INGLÉS III G1                                  | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2                | PASTELERÍA G6               | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN SALON DE EVENTOS |
| 8:40 - 9:30   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G2                | PASTELERÍA G6               | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS        |
| 9:30 - 10:20  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | OPERACIÓN DE BAR G2                            | PASTELERÍA G6               | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS        |
| 10:20 - 11:10 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III G2                 | PASTELERÍA G6               | INGLÉS III SALON DE EVENTOS                   |
| 11:10-11:40   | R E C E S O                     |                                                |                                                |                             |                                               |
| 11:40 - 12:30 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | PASTELERÍA G6               | INGLÉS III SALON DE EVENTOS                   |
| 12:30 - 13:20 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | PASTELERÍA G6               | TUTORIAS SALON DE EVENTOS                     |
| 13:20 - 14:10 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G3 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | INGLÉS III SALON DE EVENTOS | TUTORIAS SALON DE EVENTOS                     |
| 14:10 - 15:00 |                                 |                                                | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | INGLÉS III SALON DE EVENTOS |                                               |

|          |                    |  |        |                                |
|----------|--------------------|--|--------|--------------------------------|
| PERIODO: | Mayo - Agosto 2022 |  | GRUPO: | C                              |
| CARRERA: | TSU EN GASTRONOMÍA |  | GRADO: | TERCERO                        |
| TURNO :  | MATUTINO           |  | TUTOR: | Lic. Carlos Calderón Hernández |

| MATERIA                                     | HORAS/SEMANA | PROFESOR                                |
|---------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Costos y Presupuestos                       | 4            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández         |
| Operación de Bar                            | 5            | Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera         |
| Estandarización de Platillos                | 8            | MBA. Carlos Calderón Hernández          |
| Gestión de compras y almacén                | 5            | Ing. Yuridia Sanchez San Juan           |
| Pastelería                                  | 7            | Lic. Karina Hernández Solís             |
| Inglés III                                  | 6            | Lic Gisela Merelyn Vázquez              |
| Formación Sociocultural III                 | 2            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández         |
| Formación Integral de Líderes Emprendedores | 4            | Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez |
| Tutorías                                    | 2            |                                         |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>43</b>    |                                         |

Elaboró  
  
 MCF. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

Autorizó  
  
 M.C. Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2022.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

| HORA          | LUNES                           | MARTES                                                       | MIÉRCOLES                   | JUEVES                                                       | VIERNES                                    |
|---------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 7:00 - 7:50   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS                       | INGLÉS III SALON DE EVENTOS | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS                       | OPERACIÓN DE BAR LAB .DE QUÍMICA EDIF. L   |
| 7:50 - 8:40   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS                       | INGLÉS III SALON DE EVENTOS | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS                       | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III AUDIOVISUAL G  |
| 8:40 - 9:30   | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN SALON DE EVENTOS                | PASTELERÍA G6               | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALON DE EVENTOS | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN AUDIOVISUAL G |
| 9:30 - 10:20  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN SALON DE EVENTOS                | PASTELERÍA G6               | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALON DE EVENTOS | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN AUDIOVISUAL G |
| 10:20 - 11:10 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN SALON DE EVENTOS                | PASTELERÍA G6               | OPERACIÓN DE BAR G4                                          | TUTORIAS G2                                |
| 11:10-11:40   | R E C E S O                     |                                                              |                             |                                                              |                                            |
| 11:40 - 12:30 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALON DE EVENTOS | PASTELERÍA G6               | OPERACIÓN DE BAR G4                                          | TUTORIAS G2                                |
| 12:30 - 13:20 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALON DE EVENTOS | PASTELERÍA G6               | OPERACIÓN DE BAR G4                                          | INGLÉS III G2                              |
| 13:20 - 14:10 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | INGLÉS III SALON DE EVENTOS                                  | PASTELERÍA G6               | OPERACIÓN DE BAR G4                                          |                                            |
| 14:10 - 15:00 | INGLÉS III G1                   | INGLÉS III SALON DE EVENTOS                                  | PASTELERÍA G6               |                                                              |                                            |

|          |                    |               |        |                                 |
|----------|--------------------|---------------|--------|---------------------------------|
| PERIODO: | Mayo - Agosto 2022 |               | GRUPO: | D                               |
| CARRERA: | TSU EN GASTRONOMÍA |               | GRADO: | TERCERO                         |
| TURNO :  | MATUTINO           | AUDIOVISUAL G | TUTOR: | Lic. Emmanuel Guillen Hernández |

| MATERIA                                     | HORAS/SEMANA | PROFESOR                                |
|---------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Costos y Presupuestos                       | 4            | Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez |
| Operación de Bar                            | 5            | Lic. Ivan Hernández Rámirez             |
| Estandarización de Platillos                | 8            | Lic. Ivan Hernández Rámirez             |
| Gestión de compras y almacen                | 5            | Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo     |
| Pastelería                                  | 7            | Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga   |
| Ingles III                                  | 6            | Lic Gisela Merelyn Vázquez              |
| Formación Sociocultural III                 | 2            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández         |
| Formación Integral de Líderes Emprendedores | 4            | Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez |
| Tutorías                                    | 2            |                                         |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>43</b>    |                                         |

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes

Director de las carreras de  
Agrobiotecnología, Gastronomía y  
Procesos Alimentarios

Autorizó

M.C Juana García Morales

Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2022.



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE**  
**ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO**

**DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA**

| HORA          | LUNES                                          | MARTES                                         | MIÉRCOLES                       | JUEVES                                         | VIERNES       |
|---------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|---------------|
| 7:00 - 7:50   | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III G1                 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G2 | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN AUDIOVISUAL G     | PASTELERÍA G6 |
| 7:50 - 8:40   | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | OPERACIÓN DE BAR G2                            | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN AUDIOVISUAL G     | PASTELERÍA G6 |
| 8:40 - 9:30   | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | INGLÉS III AUDIOVISUAL G                       | PASTELERÍA G6 |
| 9:30 - 10:20  | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN G1                | COSTOS Y PRESUPUESTOS G2                       | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | INGLÉS III AUDIOVISUAL G                       | PASTELERÍA G6 |
| 10:20 - 11:10 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | INGLÉS III G2                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS         | PASTELERÍA G6 |
| 11:10-11:40   |                                                |                                                |                                 |                                                |               |
| 11:40 - 12:30 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | INGLÉS III G2                                  | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | COSTOS Y PRESUPUESTOS SALON DE EVENTOS         | PASTELERÍA G6 |
| 12:30 - 13:20 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | TUTORIAS G1                                    | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | PASTELERÍA G6 |
| 13:20 - 14:10 | OPERACIÓN DE BAR G5                            | TUTORIAS G1                                    | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS G4 | FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES G1 | INGLÉS III G2 |
| 14:10 - 15:00 | OPERACIÓN DE BAR G5                            |                                                |                                 |                                                | INGLÉS III G2 |

|          |                    |        |                                  |
|----------|--------------------|--------|----------------------------------|
| PERIODO: | Mayo - Agosto 2022 | GRUPO: | E                                |
| CARRERA: | TSU EN GASTRONOMÍA | GRADO: | TERCERO                          |
| TURNO :  | MATUTINO           | TUTOR: | Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez |

| MATERIA                                     | HORAS/SEMANA | PROFESOR                                |
|---------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|
| Costos y Presupuestos                       | 4            | Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez        |
| Operación de Bar                            | 5            | Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera         |
| Estandarización de Platillos                | 8            | Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo     |
| Gestión de compras y almacen                | 5            | Ing. Yuridia Sanchez San Juan           |
| Pastelería                                  | 7            | Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez |
| Ingles III                                  | 6            | Lic Gisela Merelyn Vázquez              |
| Formación Sociocultural III                 | 2            | Lic. Emmanuel Guillen Hernández         |
| Formación Integral de Líderes Emprendedores | 4            | Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo     |
| Tutorías                                    | 2            |                                         |
| <b>TOTAL:</b>                               | <b>43</b>    |                                         |

Elaboró  
  
 MCP. Arturo H. Tagle Reyes  
 Director de las carreras de  
 Agrobiotecnología, Gastronomía y  
 Procesos Alimentarios

Autorizó  
  
 M.C. Juana García Morales  
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2022.