



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	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
7:50-8:40	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
8:40-9:30	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	TUTORIAS SALÓN G1	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1
9:30-10:20	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	TUTORIAS SALÓN G1	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1
10:20-11:10	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
12:30- 13:20	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4				MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
13:20-14:10	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4				MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Karina Hernandez Solís

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martínez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2		
7:50-8:40	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2		
8:40-9:30	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
9:30-10:20	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
10:20-11:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	TUTORIAS SALÓN K4
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN K4
12:30- 13:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4			INGLES I AUDIOVISUAL K
13:20-14:10		BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4		INGLES I AUDIOVISUAL K	INGLES I AUDIOVISUAL K
14:10 -15:00				INGLES I AUDIOVISUAL K	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juvencio Mendoza Castelán
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles I	4	Lic. Juan Fco. Barragan Hernández
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

[Firma]
M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN K4		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
7:50-8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
8:40-9:30	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
9:30-10:20	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
10:20-11:10		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	
12:30- 13:20		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G1	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	
13:20-14:10		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	
14:10 - 15:00		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	DOCENTE NUEVO 2
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martínez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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		MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
7:50-8:40		MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
8:40-9:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLES I SALÓN K4
9:30-10:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLES I SALÓN K4
10:20-11:10	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G1	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40-12:30	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G7
12:30-13:20	TUTORIAS SALÓN G1	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G1
13:20-14:10	TUTORIAS SALÓN G1			BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Carlos Calderón Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martínez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	NUEVO DOCENTE 2
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Tutorías	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4		BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
7:50-8:40	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN K4		BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
8:40-9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
9:30-10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN K4	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
10:20-11:10	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
12:30- 13:20	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3
13:20-14:10	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G7	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALÓN G

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	E
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Emmanuel Guillen Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Mtro. Luis A. Mendoza San Juan
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera
Ingles I	4	Lic. Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Tutorías	2	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K
7:50-8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K
8:40-9:30	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL F	INGLÉS I AUDIOVISUAL F	INGLÉS I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON G7
9:30-10:20	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL F	INGLÉS I AUDIOVISUAL F	INGLÉS I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON G7
10:20-11:10	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	
12:30- 13:20	TUTORIAS AUDIOVISUAL K	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS LAB. 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL K	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	
13:20-14:10	TUTORIAS AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA LAB. 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL K	BASES CULINARIAS TALLER DE COCINA 2 G4	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	F
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO:	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Emmanuel Guillen Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	Mtra. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Rivera Moreno
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	NUEVO DOCENTE 1
Bases culinarias	8	NUEVO DOCENTE 2
Inglés I	4	Lic. Adanely Cabrera Meyer
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceys Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	NUEVO DOCENTE 1
Tutorías	2	NUEVO DOCENTE 2
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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 SALÓN G7	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G7	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	
7:50-8:40	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G7	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G7	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	
8:40-9:30	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G		
9:30-10:20	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G		INTEGRADORA I AUDIOVISUAL G
10:20-11:10	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	INGLES IV AUDIOVISUAL F	INGLES IV SALÓN K4	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL G
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G1
12:30- 13:20	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	FRANCÉS AUDIOVISUAL F
13:20-14:10	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	FRANCÉS AUDIOVISUAL F
14:10 - 15:00		FRANCÉS AUDIOVISUAL F	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G		FRANCÉS AUDIOVISUAL F

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO:	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Lic. Carlos Luis Ramirez Rivera
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuhiga
Integradora I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Inglés IV	2	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Francés I	6	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural IV	3	DOCENTE NUEVO 1
Formación Integral de Líderes Emprendedores II	4	DOCENTE NUEVO 2
Tutorías	1	Lic. Carlos Luis Ramirez Rivera
TOTAL:	38	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana Garcia Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G2	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G7
7:50-8:40	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G2	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G7
8:40-9:30	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL G	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G2		MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
9:30-10:20	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL G	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G2		MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
10:20-11:10	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV AUDIOVISUAL G	INGLES IV SALÓN K4	INTEGRADORA I SALÓN K4	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	INGLES IV SALÓN K4	INTEGRADORA I SALÓN K4	FRANCÉS SALÓN K4	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
12:30- 13:20		TUTORIAS SALÓN G2	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	FRANCÉS SALÓN K4	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
13:20-14:10		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G1	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	FRANCÉS SALÓN K4	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA
14:10 - 15:00			FRANCÉS AUDIOVISUAL F		REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Lic. Carlos Luis Ramirez Rivera
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Integradora I	2	Lic. Ana Madai Martinez Angeles
Ingles IV	2	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Francés I	6	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural IV	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Formación Integral de Lideres Emprendedores II	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Tutorías	1	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
TOTAL:	38	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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	INTEGRADORA I SALÓN G1		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G		
7:50-8:40	INTEGRADORA I SALÓN G1		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	
8:40-9:30	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
9:30-10:20	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
10:20-11:10	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL F	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL F
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL F	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL F
12:30- 13:20	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	INGLES IV AUDIOVISUAL K	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FRANCÉS SALÓN G1	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G7
13:20-14:10	FRANCÉS AUDIOVISUAL F	INGLES IV AUDIOVISUAL K	REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FRANCÉS SALÓN G1	
14:10 -15:00	FRANCÉS AUDIOVISUAL F		REPOSTERÍA SALÓN G5 TALLER REPOSTERÍA	FRANCÉS SALÓN G1	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G7

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Emmanuel Guillen Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Integradora I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Inglés IV	2	Lic. Adanely Cabrera Meyer
Francés I	6	Lic. Yedid Alejandra Guerrero Zuñiga
Formación Sociocultural IV	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Formación Integral de Líderes Emprendedores II	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Tutorías	1	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
TOTAL:	38	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 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 AUDIOVISUAL G	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL K		
7:50-8:40	REPOSTERÍA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL G	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES AUDIOVISUAL K		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F
8:40-9:30	REPOSTERÍA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G7	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F
9:30-10:20	REPOSTERÍA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL F	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL K
10:20-11:10	REPOSTERIA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	TUTORIAS AUDIOVISUAL K	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4		INTEGRADORA I AUDIOVISUAL K
11:10-11:40	RECESO				
11:40 12:30	REPOSTERIA SALON G6 TALLER REPOSTERIA		INGLES IV SALÓN G1	INGLES IV K28	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G
12:30- 13:20	REPOSTERÍA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS K4	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	FRANCÉS SALÓN G2
13:20-14:10	REPOSTERÍA SALON G6 TALLER REPOSTERIA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS K4	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	FRANCÉS SALÓN G2
14:10 - 15:00			FRANCÉS SALÓN G2		FRANCÉS SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO:	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Lic. Carlos Calderón Hernández
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
Integradora I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Inglés IV	2	Lic. Adanely Cabrera Meyer
Francés I	6	Lic. Yedid Alejandra Guerrero Zuñiga
Formación Sociocultural IV	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Formación Integral de Líderes Emprendedores II	4	Lic. Edith Ibarra Cortez
Tutorías	1	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
TOTAL:	38	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2022