



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

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00		COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3		ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1	
15:00-15:50	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1
15:50-16:40	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1
16:40-17:30	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	
17:30-18:20	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1
18:20 -19:10	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALÓN G3		PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Inglés VI	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Administración del Tiempo	3	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera
TOTAL:	25	

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
14:10 -15:00	INGLÉS VI SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G2
15:00-15:50	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
15:50-16:40	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
16:40-17:30	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3		PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
17:30-18:20		ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3		INGLÉS VI SALÓN G2
18:20 -19:10		ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 1 SALON G3		INGLÉS VI SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Lic. Carlos Calderón Hernández
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Inglés VI	4	Lic. Juan Fco. Barragan Hernández
Administración del Tiempo	3	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
TOTAL:	25	

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
14:10 -15:00	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G7	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2		
15:00-15:50	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G7	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G7	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G7
15:50-16:40	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G7	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4		PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G7	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G7
16:40-17:30	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G7	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G7
17:30-18:20	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G7
18:20 -19:10		COCINA MEXICANA I TALLER DE COCINA 2 SALÓN G4	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2		INGLÉS VI SALÓN G7

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Lic. Carlos Calderón Hernández
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Karina Hernández Solís
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Inglés VI	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Administración del Tiempo	3	Ing. Alberta San Juan Martínez
TOTAL:	25	

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
14:10 -15:00	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA AUDIOVISUAL F		ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G1	COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G1
15:00-15:50	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS IX SALÓN K4	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G7	COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	INGLÉS IX AUDIOVISUAL F
15:50-16:40	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS IX SALÓN K4	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G7	COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	INGLÉS IX AUDIOVISUAL F
16:40-17:30	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL F	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G1	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	
17:30-18:20	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL F	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G1	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL AUDIOVISUAL F
18:20 -19:10				COCINA CONTEMPORÁNEA TALLER DE COCINA 2 G4	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL AUDIOVISUAL F

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Análisis e Interpretación Financiera	4	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Cocina Contemporánea	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	3	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Desarrollo De Negocios Gastronómicos	4	Lic. Karina Hernández Solís
Integradora I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Inuegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
TOTAL:	25	

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
15:00-15:50	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G1	INGLÉS IX SALÓN K4	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA AUDIOVISUAL F	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN K4
15:50-16:40	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G1	INGLÉS IX SALÓN K4	INGLÉS IX AUDIOVISUAL F	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN K4
16:40-17:30	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA AUDIOVISUAL F	INGLÉS IX AUDIOVISUAL F	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN K4
17:30-18:20	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7		DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	INTEGRADORA I SALÓN K4
18:20 -19:10	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G7		DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	INTEGRADORA I SALÓN K4
19:10 -20:00	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 1 G3	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G7			

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Análisis e Interpretación Financiera	4	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Cocina Contemporanea	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	3	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Desarrollo De Negocios Gastronómicos	4	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Integradora I	2	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
TOTAL:	25	

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
14:10 -15:00			DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN K4	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL K
15:00-15:50			COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN K4	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL K
15:50-16:40	INGLÉS IX SALÓN K4	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL F	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL G	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL K
16:40-17:30	INGLÉS IX SALÓN K4	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL F	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4		INGLÉS IX AUDIOVISUAL K
17:30-18:20	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA SALÓN G2	INGLÉS IX AUDIOVISUAL F	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4		DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K
18:20 -19:10	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA SALÓN G2	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA G1	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4		DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K
19:10 -20:00	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA SALÓN G2		COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE COCINA 2 G4		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Análisis e Interpretación Financiera	4	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Cocina Contemporanea	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez
Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	3	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Desarrollo De Negocios Gastronómicos	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Integradora I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Inuegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
TOTAL:	25	

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
14:10 -15:00	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS AUDIOVISUAL K		COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL K	
15:00-15:50	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS AUDIOVISUAL K		COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	INTEGRADORA I AUDIOVISUAL K	GESTION DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G
15:50-16:40	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS AUDIOVISUAL K		COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	ANALISIS E INTERPRETACION FINANCIERA AUDIOVISUAL K	GESTION DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G
16:40-17:30	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONOMICOS AUDIOVISUAL K	NEGOCIACION EMPRESARIAL SALON K4	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	ANALISIS E INTERPRETACION FINANCIERA AUDIOVISUAL K	GESTION DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AUDIOVISUAL G
17:30-18:20	INGLÉS IX SALON K4	NEGOCIACION EMPRESARIAL SALON K4	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	ANALISIS E INTERPRETACION FINANCIERA AUDIOVISUAL K	
18:20 -19:10	INGLÉS IX SALON K5	INGLÉS IX SALON K4	COCINA CONTEMPORANEA TALLER DE REPOSTERÍA TALLE DE PANADERIA G6	ANALISIS E INTERPRETACION FINANCIERA AUDIOVISUAL K	
19:10 -20:00		INGLÉS IX SALON K4			

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2022	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR:	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Análisis e Interpretación Financiera	4	DOCENTE NUEVO 1
Cocina Contemporanea	6	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	3	Lic. Carlos Luis Ramírez Rivera
Desarrollo De Negocios Gastronómicos	4	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Integradora I	2	Lic. Shamed Eduardo Barreto Naranjo
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
TOTAL:	25	

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