UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II SALON G1	INGLÉS II SALON G1	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
7:50 - 8:40	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II SALON G2	INGLÉS II SALON G2	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
8:40 - 9:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
9:30 - 10:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	
10:20 - 11:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	TUTORIAS SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II SALON G1
11:10 - 11:40	**R E C E S O**				
11:40 - 12:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	TUTORIAS SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1
12:30 - 13:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1
13:20 - 14:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"A"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTOR:	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TOTAL:	37	

Elaboró

M.C.P. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS II SALON G1	INGLÉS II SALON G1
7:50 - 8:40		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS II SALON G1	INGLÉS II SALON G1
8:40 - 9:30		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1
9:30 - 10:20		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1
10:20 - 11:10	TUTORIAS SALON G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	TUTORIAS SALON G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3		SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7
12:30 - 13:20	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7
13:20 - 14:10	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G1	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"B"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTORA:	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
TOTAL:	37	

Elaboró

MCF. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	INGLÉS II SALON G1	TUTORIAS SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II SALON G2
7:50 - 8:40	INGLÉS II SALON G1	TUTORIAS SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA		METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
8:40 - 9:30	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	INGLÉS II SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA		METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
9:30 - 10:20	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G1	INGLÉS II SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA		METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
10:20 - 11:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
12:30 - 13:20	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
13:20 - 14:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3
14:10- 15:00					METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"C"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernan Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	TUTORIAS LAB. DE BIOLOGIA AGRO		PANADERIA TALLER G5	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON K4
7:50 - 8:40	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	TUTORIAS LAB. DE BIOLOGIA AGRO		PANADERIA TALLER G5	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON K4
8:40 - 9:30	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L		PANADERIA TALLER G5	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON K4
9:30 - 10:20	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L		PANADERIA TALLER G5	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON K4
10:20 - 11:10	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	INGLÉS II AULA 1 EDIF. L	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON K4	PANADERIA TALLER G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON K4
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	INGLÉS II AULA 1 EDIF. L	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON K4	PANADERIA TALLER G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON K4
12:30 - 13:20	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L	INGLÉS II SALON K4	PANADERIA TALLER G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II SALON K4
13:20 - 14:10	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE PASTELERIA SALON G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L	INGLÉS II SALON K4	PANADERIA TALLER G5	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"D"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTORA:	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC. JUAN FRANCISCO BARRAGAN HDZ.
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
TOTAL:	37	

Elaboró

MCPA Arturo Hernan Fagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
7:50 - 8:40	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
8:40 - 9:30	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
9:30 - 10:20	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
10:20 - 11:10	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3		INGLÉS II SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
11:10 - 11:40	**R E C E S O**				
11:40 - 12:30	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3		INGLÉS II SALON G1	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
12:30 - 13:20	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3			INGLÉS II SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
13:20 - 14:10	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3			INGLÉS II SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
14:10 - 15:00				FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN AUDIOVISUAL F	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"E"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA
PANADERÍA	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
INGLÉS II	4	LIC. JUAN FRANCISCO BARRAGAN HDZ.
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	DOCENTE NUEVO
TUTORIAS	2	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernan Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	
7:50 - 8:40	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	
8:40 - 9:30	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2
9:30 - 10:20	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALON G7	METODOS Y TECNICAS CULINARIAS TALLER DE COCINA 1 SALON G3	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN SALON G2
10:20 - 11:10	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2
11:10 - 11:40	**R E C E S O**				
11:40 - 12:30	INGLÉS II AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA SALON G2
12:30 - 13:20	INGLÉS II AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II SALON G2
13:20 - 14:10		MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II SALON G2
14:10-15:00					

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"F"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	DOCENTE NUEVO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	DOCENTE NUEVO
PANADERÍA	8	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
INGLÉS II	4	LIC. JUAN FRANCISCO BARRAGAN HDZ.
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TUTORIAS	2	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G7	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL F		MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G7
7:50 - 8:40	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G7	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL F	INTEGRADORA II AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G7
8:40 - 9:30	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	FILE SALON G7	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS V AUDIOVISUAL F	INGLÉS V SALON G7
9:30 - 10:20	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	FILE SALON G7	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS V AUDIOVISUAL F	INGLÉS V SALON G7
10:20 - 11:10	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALON G7	FILE AUDIOVISUAL F	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F	
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALON G7	FILE AUDIOVISUAL F	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F	
12:30 - 13:20	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	INTEGRADORA II SALON G7	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALON G1	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F	
13:20 - 14:10	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	FRANCÉS II SALON G7	FRANCÉS II SALON G1	TUTORIA AUDIOVISUAL F	
14:10 - 15:00		FRANCÉS II SALON G7			
15:00 - 15:50		FRANCÉS II SALON G7			

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"A"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	QUINTO
TUTORA:	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁV
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁV
INTEGRADORA II	2	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
INGLÉS V	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FRANCÉS II	4	LIC YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TUTORIAS	1	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TOTAL:	40	

Elaboró

MC. Arturo Hernán Tagle Reyes
Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50		LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL F
7:50 - 8:40	FILE SALON G2	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL F
8:40 - 9:30	FILE SALON G2	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4		EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4	TUTORIA SALON G7	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	INTEGRADORA II AUDIOVISUAL F	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4	FILE SALON K4	INGLÉS V AUDIOVISUAL F
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	INTEGRADORA II AUDIOVISUAL F	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4	FILE SALON K4	INGLÉS V AUDIOVISUAL F
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	INGLÉS V SALON G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4	FRANCÉS II AUDIOVISUAL K	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F
13:20 - 14:10	FRANCÉS II AUDIOVISUAL F	INGLÉS V SALON G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G 4	FRANCÉS II AUDIOVISUAL K	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL F
14:10 - 15:00	FRANCÉS II AUDIOVISUAL F				

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"B"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	QUINTO
TUTORA:	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA	**AULA:**	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA
INTEGRADORA II	2	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
INGLÉS V	4	LIC. JUAN FRANCISCO BARRAGAN HDZ.
FRANCÉS II	4	LIC YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TUTORIAS	1	LIC. CARLOS LUIS RAMÍREZ RIVERA
TOTAL:	40	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50		LOGISTICA DE EVENTOS SALON K4		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	
7:50 - 8:40		LOGISTICA DE EVENTOS SALON K4		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K
10:20 - 11:10	TUTORIA SALON G7	INTEGRADORA II AUDIOVISUAL K	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	FILE SALON G7	INTEGRADORA II AUDIOVISUAL K	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL K
12:30 - 13:20	FILE SALON G7	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	INGLÉS V AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	FRANCÉS II AUDIOVISUAL K
13:20 - 14:10	INGLÉS V SALON G7		INGLÉS V AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4	FRANCÉS II AUDIOVISUAL K
14:10 - 15:00	INGLÉS V SALON G7			FRANCÉS II SALON G1	
15:00 - 15:50				FRANCÉS II SALON G1	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"C"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	QUINTO
TUTORA:	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS	**AULA:**	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVE
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVE
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
INTEGRADORA II	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
INGLÉS V	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FRANCÉS II	4	LIC YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	DOCENTE NUEVO
TUTORIAS	1	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
TOTAL:	40	

Elaboró

M.C. Arturo Hernán Vagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 - 7:50		EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L		LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
7:50 - 8:40	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS AUDIOVISUAL F	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS LAB. DE MICROBIOLOGIA EDIF. L		LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
8:40 - 9:30	INTEGRADORA II SALON K4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA LAB. BIOLOGIA AGRO	FILE SALON K4	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
9:30 - 10:20	INTEGRADORA II SALON K4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA LAB. BIOLOGIA AGRO	FILE SALON K4	LOGISTICA DE EVENTOS AUDIOVISUAL K	CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
10:20 - 11:10	INGLÉS V SALON K4	LOGISTICA DE EVENTOS SALON K4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALON G2		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	INGLÉS V SALON K4	TUTORIA SALON K4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALON G2		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
12:30 - 13:20	FILE SALON K4	INGLÉS V SALON K4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G2		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
13:20 - 14:10	FILE SALON K4	INGLÉS V SALON K4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G2		CONFORMACIÓN DE MENÚS TALLER DE COCINA 2 SALON G4
14:10 - 15:00			FRANCÉS II SALON G2		FRANCÉS II SALON G1
15:00 - 15:50			FRANCÉS II SALON G2		FRANCÉS II SALON G1

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"D"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	QUINTO
TUTORA:	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO	**AULA:**	G7

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
INTEGRADORA II	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
INGLÉS V	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FRANCÉS II	4	LIC YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TUTORIAS	1	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
TOTAL:	40	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA		COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3		
15:00 - 15:50	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G1	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	INGLÉS VII SALON G2
15:50-16:40	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G1	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	INGLÉS VII SALON G2
16:40-17:30	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G2	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2
17:30-18:20	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS VII SALON G2	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2
18:20 - 19:10	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA		COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS VII SALON G2	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"A"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	OCTAVO
TUTOR:	DOCENTE NUEVO		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Ingenieria de Menú	4	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
Inglés VII	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
Planeación y Organización del Trabaj	3	DOCENTE NUEVO
TOTAL:	25	

Elaboró

MCP. Arturo Hernan Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 - 15::00	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3		COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII SALON G7	INGLÉS VII SALON G7
15:00 - 15:50	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII SALON G7	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G7
15:50-16:40	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII SALON G7	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G7
16:40-17:30	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	
17:30-18:20	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	
18:20 - 19:10	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"B"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	OCTAVO
TUTOR:	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVEZ
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Ingenieria de Menú	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
Inglés VII	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
Planeación y Organización del Trabajo	3	DOCENTE NUEVO
TOTAL:	25	

Elaboró

M.C.P. Arturo Hernan Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 - 15::00		COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3			COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
15:00 - 15:50	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3		PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO AUDIOVISUAL F	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
15:50-16:40	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO AUDIOVISUAL F	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
16:40-17:30	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO SALON G2	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGENIERÍA DE MENÚ SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE COCINA 1 SALON G3	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
17:30-18:20	INGLÉS VII SALON G2	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS VII SALON G2	COCINA EUROPEA TALLER DE COCINA 1 SALON G3	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
18:20 - 19:10	INGLÉS VII SALON G2	COCINA MEXICANA II TALLER DE COCINA 1 SALON G3	INGLÉS VII SALON G2		COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2023	**GRUPO:**	"C"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	OCTAVO
TUTOR:	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
Cocina Europea	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
Ingenieria de Menú	4	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
Inglés VII	4	LIC. JUAN FRANCISCO BARRAGAN HDZ.
Planeación y Organización del Trabaj	3	DOCENTE NUEVO
TOTAL:	25	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomia y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2022