

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 G4	INGLES I AUDIOVISUAL K	INGLES I AUDIOVISUAL F		INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA
7:50-8:40	BASES CULINARIAS G4	INGLES I AUDIOVISUAL K	INGLES I AUDIOVISUAL F		INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA
8:40-9:30	BASES CULINARIAS G4	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
9:30-10:20	BASES CULINARIAS G4	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
10:20-11:10	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I G2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2
12:30- 13:20	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA			MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2
13:20-14:10	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA			MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martinez 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. Celeste García Córtez
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 Morates
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2023



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 AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2		
7:50-8:40	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G3		
8:40-9:30	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3
9:30-10:20	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3
10:20-11:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	TUTORIAS G3
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I G2	TUTORIAS G3
12:30- 13:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	BASES CULINARIAS G4		INGLES I G2	INGLES I G3
13:20-14:10		BASES CULINARIAS G4		INGLES I G2	INGLES I G4
14:10 -15:00					

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	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. Juan Carlos Martinez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	DOCENTE 1
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles I	4	Lic. Celeste García Córtez
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

 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 2023

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		TUTORIAS K4	BASES CULINARIAS G4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I G2	
7:50-8:40		TUTORIAS K4	BASES CULINARIAS G4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I G2	
8:40-9:30	INGLES I G2	INGLES I G2	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA
9:30-10:20	INGLES I G2	INGLES I G2	BASES CULINARIAS G4	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA
10:20-11:10	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G4		
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G3	
12:30- 13:20	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G3	
13:20-14:10	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G3	
14:10 - 15:00	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2			
15:00 - 15:50					

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Sofia Azuara González

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Ing. Gadiel Ramos Hernández
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Sofia Azuara González
Ingles I	4	Lic. Celeste García Córtez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Lic. Sofia Azuara González
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 2023



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 G3	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
7:50-8:40		MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
8:40-9:30	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INGLES I G2	BASES CULINARIAS G4	INGLES I AUDIOVISUAL F
9:30-10:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G3	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INGLES I G2	BASES CULINARIAS G4	INGLES I AUDIOVISUAL F
10:20-11:10	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F
12:30- 13:20		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	TUTORIAS AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F
13:20-14:10				BASES CULINARIAS G4	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	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 Martinez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Ingles I	4	Lic. Celeste Garcia Córtez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	DOCENTE 2
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 2023



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 DE BIBLIOTECA		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I G3		BASES CULINARIAS G4
7:50-8:40	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I G4	INGLES I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4
8:40-9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	TUTORIAS K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	INGLES I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4
9:30-10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	TUTORIAS K5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G4
10:20-11:10	INGLES I AUDIOVISUAL G	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL G		BASES CULINARIAS G4
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INGLES I AUDIOVISUAL G	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS G6	BASES CULINARIAS G4
12:30- 13:20	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G		BASES CULINARIAS G4
13:20-14:10	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	GRUPO:	E
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	TUTOR:	Lic. Karla Luan Arellano Solano

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martinez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Bases culinarias	8	Lic. Sofia Azuara González
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	DOCENTE 1
Tutorías	2	Lic. Karla Luan Arellano Solano
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 2023

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 G2			BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3
7:50-8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL G		BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3
8:40-9:30	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL G	INGLES I AUDIOVISUAL G	INGLES I AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G
9:30-10:20	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I AUDIOVISUAL G	INGLES I AUDIOVISUAL G	INGLES I AUDIOVISUAL G	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G
10:20-11:10	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INFORMÁTICA LABORATORIO DE BIBLIOTECA	BASES CULINARIAS G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I AUDIOVISUAL G
12:30- 13:20	TUTORIAS AUDIOVISUAL G		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2	BASES CULINARIAS G5	
13:20-14:10	TUTORIAS AUDIOVISUAL G		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2	BASES CULINARIAS G5	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2023	GRUPO:	F
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO:	MATUTINO	TUTOR:	Mtra. Yuridia Sanchez San Juan

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	Mtra. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juvencio Mendoza Castelan
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Mtra. Wendolyn Escamilla Cruz
Bases culinarias	8	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	DOCENTE 1
Tutorías	2	Mtra. Yuridia Sanchez San Juan
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 2023