



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	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	INGLÉS VII	INGLÉS VII
15:50-16:40	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	INGLÉS VII	INGLÉS VII
16:40-17:30	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	GESTIÓN DE COMPRAS
17:30-18:20	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	MIXOLOGÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	GESTIÓN DE COMPRAS
18:20 - 19:10	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	MIXOLOGÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	GESTIÓN DE COMPRAS
19:10 - 20:00			MIXOLOGÍA		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2020	GRUPO:	"A"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA	AULA:	G1

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mixología	3	DR. SALVADOR OMAR ESPINO MANZANO
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Contabilidad Administrativa	5	M.A. CARLOS HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Gestión de Compras	3	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Org. en el Trabajo	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
		LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
TOTAL:	26	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica



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	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA			CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	
15:00 - 15:50	INGLÉS	INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA
15:50-16:40	INGLÉS	INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA
16:40-17:30	GESTIÓN DE COMPRAS		PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA
17:30-18:20	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	MIXOLOGÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA
18:20 - 19:10	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	MIXOLOGÍA	COCINA EUROPEA LAB. DE GASTRONOMÍA	
19:10 - 20:00			MIXOLOGÍA		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2020	GRUPO:	"B"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ	AULA:	G2

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mixología	3	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RÁMIREZ
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Contabilidad Administrativa	5	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
Gestión de Compras	3	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Org. en el Trabajo	3	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
		ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
TOTAL:	26	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica



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 EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	MIXOLOGÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA
15:50-16:40	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	MIXOLOGÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA
16:40-17:30	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	MIXOLOGÍA	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA
17:30-18:20	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	GESTIÓN DE COMPRAS	INGLÉS
18:20 - 19:10		INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	GESTIÓN DE COMPRAS	INGLÉS
19:10 - 20:00		INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2020	GRUPO:	"C"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN	AULA:	G3

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mixología	3	DR. SALVADOR OMAR ESPINO MANZANO
Cocina Europea	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
Contabilidad Administrativa	5	M.A. CARLOS HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Gestión de Compras	3	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Org. en el Trabajo	3	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
		MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
TOTAL:	26	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica



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	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	INGLÉS	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA
15:50-16:40	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	INGLÉS	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA
16:40-17:30	GESTIÓN DE COMPRAS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	MIXOLOGÍA
17:30-18:20	INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA	MIXOLOGÍA
18:20 - 19:10	INGLÉS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA		MIXOLOGÍA
19:10 - 20:00		PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERÍA		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2020	GRUPO:	"D"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ	AULA:	G4

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mixología	3	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
Cocina Europea	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
Contabilidad Administrativa	5	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
Gestión de Compras	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Org. en el Trabajo	3	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
		LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
TOTAL:	26	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2019