



**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	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II	INGLÉS II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
7:50 - 8:40	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	INGLÉS II	INGLÉS II	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
8:40 - 9:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
9:30 - 10:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
10:20 - 11:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
12:30 - 13:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
13:20 - 14:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		

PERÍODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"A"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTOR:	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR	AULA:	G1

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	DOCENTE NUEVO
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
TUTORIAS	2	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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
7:00 - 7:50		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS II	INGLÉS II
7:50 - 8:40	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS II	INGLÉS II
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
12:30 - 13:20	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA		ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
13:20 - 14:10		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA			SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"B"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ	AULA:	G2

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
TUTORIAS	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

Director de los P.P.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
7:00 - 7:50	INGLÉS II	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
7:50 - 8:40	INGLÉS II	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
8:40 - 9:30	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
9:30 - 10:20	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
10:20 - 11:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA
12:30 - 13:20			PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II
13:20 - 14:10			PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	

PERÍODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"C"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	ING. EDGAR ORTA BLANCO	AULA:	G3

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	DOCENTE NUEVO
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
TUTORIAS	2	ING. EDGAR ORTA BLANCO
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

Elaboró

MCP. Arturo Merjan Tagle Reyes

Director de los P.P.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
7:00 - 7:50	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
7:50 - 8:40	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
10:20 - 11:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
12:30 - 13:20	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
13:20 - 14:10		FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS

PERÍODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"D"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN	AULA:	G4

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
TUTORIAS	2	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

Director de los P.P.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomía y  
Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales

Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2020



**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		ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
7:50 - 8:40		ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
8:40 - 9:30	INGLÉS II	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
9:30 - 10:20	INGLÉS II	TUTORIAS SALA AUDIOVISUAL EDIF. L	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS II	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS II	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA
13:20 - 14:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"E"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ	AULA:	G5

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
PANADERÍA	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	ING. EDGAR ORTA BLANCO
TUTORIAS	2	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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
7:00 - 7:50	CONFORMACIÓN DE MENÚS	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALÓN M3		
7:50 - 8:40	CONFORMACIÓN DE MENÚS	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALÓN M3	TUTORIA	
8:40 - 9:30	CONFORMACIÓN DE MENÚS	FILE	LOGISTICA DE EVENTOS	INGLÉS V	INGLÉS V
9:30 - 10:20	CONFORMACIÓN DE MENÚS	FILE	LOGISTICA DE EVENTOS	INGLÉS V	INGLÉS V
10:20 - 11:10	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	FILE	LOGISTICA DE EVENTOS	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	FILE	LOGISTICA DE EVENTOS	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
12:30 - 13:20	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	INTEGRADORA II	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	LOGISTICA DE EVENTOS	INTEGRADORA II
13:20 - 14:10	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	FRACÉS II	FRACÉS II		
14:10 - 15:00		FRACÉS II	FRACÉS II		

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"A"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	QUINTO
TUTORA:	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ	AULA:	G6

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	DOCENTE NUEVO
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
LOGISTICA DE EVENTOS	5	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
INTEGRADORA II	2	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
INGLÉS V	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FRANCÉS II	4	LIC. YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
TUTORIAS	1	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
<b>TOTAL:</b>	<b>40</b>	

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
7:00 - 7:50		LOGISTICA DE EVENTOS G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II G4	
7:50 - 8:40	FILE G1	LOGISTICA DE EVENTOS G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II G4	TUTORIA G5
8:40 - 9:30	FILE G1	LOGISTICA DE EVENTOS G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G3	FILE G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G5
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G3	FILE G4	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G5
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	INTEGRADORA II G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	LOGISTICA DE EVENTOS G4	INGLÉS V G5
11:10 - 11:40	<b>R E C E S O</b>				
11:40 - 12:30	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	INTEGRADORA II G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	LOGISTICA DE EVENTOS G4	INGLÉS V G5
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	INGLÉS V G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	FRACÉS II G4	
13:20 - 14:10	FRACÉS II G1	INGLÉS V G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	FRACÉS II G4	
14:10 - 15:00	FRACÉS II G1				

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"B"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	QUINTO
TUTORA:	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ	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. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
INTEGRADORA II	2	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
INGLÉS V	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FRACÉS II	4	LIC. YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
TUTORIAS	1	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
<b>TOTAL:</b>	<b>40</b>	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomía y Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Ivana 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
7:00 - 7:50		LOGISTICA DE EVENTOS G3	FILE G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G1	
7:50 - 8:40		LOGISTICA DE EVENTOS G3	FILE G2	CONFORMACIÓN DE MENÚS G1	
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALA AUDIOVISUAL L	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALA AUDIOVISUAL EDIF L	CONFORMACIÓN DE MENÚS G1	
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G4	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALA AUDIOVISUAL L	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II SALA AUDIOVISUAL EDIF L	CONFORMACIÓN DE MENÚS G1	
10:20 - 11:10	TUTORIA G6	INTEGRADORA II G5	LOGISTICA DE EVENTOS G3	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	LOGISTICA DE EVENTOS G6	INTEGRADORA II G5	LOGISTICA DE EVENTOS G3	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	
12:30 - 13:20	FILE G6	INGLÉS V G5	INGLÉS V G3	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	FRACÉS II G5
13:20 - 14:10	FILE G6	INGLÉS V G5	INGLÉS V G3	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA	FRACÉS II G5
14:10 - 15:00	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G1	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G1	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS G3	FRACÉS II G1	FRACÉS II G1

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	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. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	LIC. ILIANA BEATRIZ ESCAMILLA SEYDLITZ
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
INTEGRADORA II	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
INGLÉS V	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ
FRANCÉS II	4	LIC. YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
TUTORIAS	1	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
<b>TOTAL:</b>	<b>40</b>	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

Director de los P.P.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomía y  
Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales

Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2020





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		LOGISTICA DE EVENTOS	FILE		CONFORMACIÓN DE MENÚS G1
7:50 - 8:40		LOGISTICA DE EVENTOS	FILE		CONFORMACIÓN DE MENÚS G1
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II		CONFORMACIÓN DE MENÚS G1
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II		CONFORMACIÓN DE MENÚS G1
10:20 - 11:10	TUTORIA	INTEGRADORA II	LOGISTICA DE EVENTOS		CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	LOGISTICA DE EVENTOS	INTEGRADORA II	LOGISTICA DE EVENTOS	FRACÉS II	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA
12:30 - 13:20	FILE	INGLÉS V	INGLÉS V	FRACÉS II	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA
13:20 - 14:10	FILE	INGLÉS V	INGLÉS V	FRACÉS II	CONFORMACIÓN DE MENÚS LAB. DE GASTRONOMÍA
14:10 - 15:00	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	FRACÉS II	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"D"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	QUINTO
TUTORA:	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ	AULA:	G7

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
MÉTODOS Y TEC. DE INVEST. APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
EVAL. DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
CONFORMACIÓN DE MENÚS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
LOGÍSTICA DE EVENTOS	5	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
INTEGRADORA II	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PEREZ
INGLÉS V	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
FRANCÉS II	4	LIC YEDID ALEJANDRA GUERRERO ZUÑIGA
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	5	LIC. GLICEYE ZUMAYA SÁNCHEZ
FILE III	4	ING. EDGAR ORTA BLANCO
TUTORIAS	1	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
<b>TOTAL:</b>	<b>40</b>	

Elaboró:  
  
MCP Arturo Hernán Tagle Reyes  
Director de los PP.EE. de Agrobiotecnología, Gastronomía y

Revisó:  
  
M.C. Juana García Morales  
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2020



**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 II LAB. DE GASTRONOMÍA		
15:00 - 15:50	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	INGLÉS VII
15:50-16:40	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	INGLÉS VII
16:40-17:30	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	INGENIERÍA DE MENÚ
17:30-18:20	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VII	INGENIERÍA DE MENÚ
18:20 - 19:10	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VII	


PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"A"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	DOCENTE NUEVO	AULA:	G1

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. IVAN HERNÁNDEZ RAMÍREZ
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Ingeniería de Menú	4	MC. YURIDIA SANCHÉZ SAN JUAN
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Organización del Trabajo	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
<b>TOTAL:</b>	<b>25</b>	

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 2020



**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 II LAB. DE GASTRONOMÍA				
15:00 - 15:50	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII	INGENIERÍA DE MENÚ
15:50-16:40	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII	INGENIERÍA DE MENÚ
16:40-17:30	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII
17:30-18:20	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	INGLÉS VII
18:20 - 19:10	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"B"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA	AULA:	G2

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
Cocina Europea	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
Ingeniería de Menú	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Organización del Trabajo	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
<b>TOTAL:</b>	<b>25</b>	

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 2020



**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 II LAB. DE GASTRONOMÍA			
15:00 - 15:50	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
15:50-16:40	INGENIERÍA DE MENÚ	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
16:40-17:30	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VII	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
17:30-18:20	INGLÉS VII	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VII	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA
18:20 - 19:10	INGLÉS VII	COCINA MEXICANA II LAB. DE GASTRONOMÍA		COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA	COCINA EUROPEA TALLER DE PANADERIA

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2021	GRUPO:	"C"
CARRERA:	LIC. EN GASTRONOMÍA	GRADO:	OCTAVO
TUTOR:	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ	AULA:	G4

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana II	6	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
Cocina Europea	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
Ingeniería de Menú	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
Inglés VII	4	LIC. CRISTIAN ARTURO DÍAZ IRUEGAS
Planeación y Organización del Trabajo	3	ING. ALFREDO CRUZ CRUZ
<b>TOTAL:</b>	<b>25</b>	

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 2020