



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	ASESORIA DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	BASES CULINARIAS III G5	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	ASESORIA PROYECTO INTEGRADOR I	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
7:50 - 8:40	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	ASESORIA INGLES III	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
8:40 - 9:30	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	TUTORIAS	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PROYECTO INTEGRADOR
9:30 - 10:20	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	TUTORIAS	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PROYECTO INTEGRADOR
10:20 - 11:10	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	COSTOS Y PRESUPUESTOS	INGLÉS III
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G6	INGLÉS III
12:30 - 13:20	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6	ASESORIA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS
13:20 - 14:10	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6	ASESORIA DE OPERACIÓN DE BAR
14:10 - 15:00	ASESORIA DE PASTELERÍA	ASESORIA DE BASES CULINARIAS III	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6	

PERIODO:	Mayo - Agosto 2025	GRUPO:	A
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: G1	TUTOR: Lic. Karina Hernández Solís

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	3	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
Operación de bar	4	Llic. Emmanuel Guillen Hernández
Bases culinarias III	8	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Proyecto integrador	4	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles III	5	Lic. Angelica Bautista Cardona
Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Tutorias	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes

Director de las carreras de Gastronomía y Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Eunice Herrera Morales

Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2025.



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	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DESICIONES	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DESICIONES	ASESORIA DE INGLÉS III
7:50 - 8:40	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DESICIONES	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DESICIONES	ASESORIA OPEACION DE BAR
8:40 - 9:30	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G6
9:30 - 10:20	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G6
10:20 - 11:10	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	PROYECTO INTEGRADOR	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6
12:30 - 13:20	PROYECTO INTEGRADOR	PASTELERÍA G7	BASES CULINARIAS III G5	ASESORIA DE DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DESICIONES	INGLÉS III
13:20 - 14:10	TUTORIAS	ASESORIA DE PASTELERIA	BASES CULINARIAS III G5	ASESORIA PROYECTO INTEGRADOR	INGLÉS III
14:10 - 15:00	TUTORIAS	ASESORIA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS 3B	ASESORIA DE BASES CULINARIAS III		INGLÉS III

PERIODO:	Mayo - Agosto 2025	GRUPO:	B
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: G2	TUTOR: Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	3	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
Operación de bar	4	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias III	8	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Proyecto integrador	4	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Pastelería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Inglés III	5	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones	4	Lic. Ana Madai Martínez Ángeles
Tutorías	2	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de Gastronomía y Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2025.



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 III G5	ASESORIA DE INGLÉS III	ASESORIA DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
7:50 - 8:40	BASES CULINARIAS III G5	COSTOS Y PRESUPUESTOS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
8:40 - 9:30	BASES CULINARIAS III G5	COSTOS Y PRESUPUESTOS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	TUTORIAS
9:30 - 10:20	BASES CULINARIAS III G5	COSTOS Y PRESUPUESTOS	OPERACIÓN DE BAR G6	PASTELERÍA G7	TUTORIAS
10:20 - 11:10	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G6	PASTELERÍA G7	INGLÉS III
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	BASES CULINARIAS III G5	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G6	PASTELERÍA G7	INGLÉS III
12:30 - 13:20	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR G6	PASTELERÍA G7	PROYECTO INTEGRADOR
13:20 - 14:10	BASES CULINARIAS III G5	INGLÉS III	ASESORIA OPERACIÓN DE BAR	ASESORIA PASTELERIA	PROYECTO INTEGRADOR
14:10 - 15:00	ASESORIA DE BASES CULINARIAS III	INGLÉS III	ASESORIA PROYECTO INTEGRADOR	ASESORIA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS	

PERIODO:	Mayo - Agosto 2025	GRUPO:	C
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: G3	TUTOR: MBA. Carlos Calderón Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	3	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Operación de bar	4	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias III	8	MBA. Carlos Calderón Hernández
Proyecto integrador	4	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	Mtro. José Alfredo Sobervilla Solís
Inglés III	5	Lic. Celeste García Cortéz
Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones	4	Mtra. Wendolyn Escamilla Cruz
Tutorías	2	MBA. Carlos Calderón Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de Gastronomía y
 Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Buniche Vera Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2025.



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 III G4	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	PROYECTO INTEGRADOR	ASESORIA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS
7:50 - 8:40	BASES CULINARIAS III G4	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	PROYECTO INTEGRADOR	COSTOS Y PRESUPUESTOS
8:40 - 9:30	BASES CULINARIAS III G4	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	INGLÉS III	COSTOS Y PRESUPUESTOS
9:30 - 10:20	BASES CULINARIAS III G4	INGLÉS III	PASTELERÍA G7	INGLÉS III	COSTOS Y PRESUPUESTOS
10:20 - 11:10	BASES CULINARIAS III G4	INGLÉS III	PASTELERÍA G7	PROYECTO INTEGRADOR	TUTORIAS
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	BASES CULINARIAS III G4	INGLÉS III	PASTELERÍA G7	OPERACIÓN DE BAR G4	TUTORIAS
12:30 - 13:20	BASES CULINARIAS III G4	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	PASTELERÍA G7	OPERACIÓN DE BAR G4	INGLÉS III
13:20 - 14:10	BASES CULINARIAS III G4	PROYECTO INTEGRADOR	ASESORIA DE PASTELERÍA	OPERACIÓN DE BAR G4	INGLÉS III
14:10 - 15:00		ASESORIA DE DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	ASESORIA DE BASES CULINARIAS III	OPERACIÓN DE BAR G4	ASESORIA DE PROYECTO INTEGRADOR
15:00 - 15:50		ASESORIA DE INGLÉS III		ASESORIA DE OPERACIÓN DE BAR	

PERIODO:	Mayo - Agosto 2025	GRUPO:	D
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO:	MATUTINO	AUDIOVISUAL:	G
		TUTOR:	Lic. Sofia Azuara González

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	3	Mtro. José Alfredo Sobervilla Solís
Operación de bar	4	MBA. Carlos Calderón Hernández
Bases culinarias III	8	Lic. Sofia Azuara González
Proyecto integrador	4	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Pastelería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Inglés III	5	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Tutorías	2	Lic. Sofia Azuara González
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP/ Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de Gastronomía
 y Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Eunice Herrera Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2025.



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	PASTELERIA G6		BASES CULINARIAS III G4	ASESORIA DE PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G4
7:50 - 8:40	PASTELERIA G6	PROYECTO INTEGRADOR	BASES CULINARIAS III G4	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G4
8:40 - 9:30	PASTELERIA G6	PROYECTO INTEGRADOR	BASES CULINARIAS III G4	PROYECTO INTEGRADOR	OPERACIÓN DE BAR G4
9:30 - 10:20	PASTELERIA G6	INGLÉS III	BASES CULINARIAS III G4	TUTORIAS	OPERACIÓN DE BAR G4
10:20 - 11:10	PASTELERIA G6	INGLÉS III	BASES CULINARIAS III G4	TUTORIAS	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
11:10-11:40					
11:40 - 12:30	PASTELERIA G6	INGLES III	BASES CULINARIAS III G4	COSTOS Y PRESUPUESTOS AUDIOVISUAL F	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
12:30 - 13:20	PASTELERIA G6	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	BASES CULINARIAS III G4	COSTOS Y PRESUPUESTOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS III
13:20 - 14:10	ASESORIA DE PASTELERIA	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	BASES CULINARIAS III G4	COSTOS Y PRESUPUESTOS AUDIOVISUAL F	INGLÉS III
14:10 - 15:00	ASESORIA DE DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES	ASESORIA DE COSTOS Y PRESUPUESTOS	ASESORIA DE BASES CULINARIAS III	ASESORIA DE OPERACIÓN DE BAR	ASESORIA DE INGLES III

PERIODO:	Mayo - Agosto 2025	GRUPO:	E
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	AUDIOVISUAL: F	TUTOR: Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	3	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
Operación de bar	4	Lic. Sofia Azuara González
Bases culinarias III	8	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Proyecto integrador	4	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	Lic. Guillermo Eduardo Fernández Chávez
Ingles III	5	Lic. Celeste García Cortéz
Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones	4	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de Gastronomía y Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Erika Rivera Morales
 Directora Académica

Huajuquila de Reyes, Hgo., Abril 2025.