

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 G5	INGLES I	INGLES I		DESARROLLO HUMANO Y VALORES
7:50-8:40	BASES CULINARIAS G5	INGLES I	INGLES I		INGLES I
8:40-9:30	BASES CULINARIAS G5	TUTORIAS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
9:30-10:20	BASES CULINARIAS G5	TUTORIAS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
10:20-11:10	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
12:30- 13:20	BASES CULINARIAS G5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
13:20-14:10	BASES CULINARIAS G5				MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO:	A
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AUDIOVISUAL K	TUTOR: Lic. Karina Hernández Solís

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Inglés I	5	Lic. Celeste García Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorías	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la CA Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024



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 G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA		COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES
7:50-8:40		BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES
8:40-9:30	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3
9:30-10:20	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
10:20-11:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	INGLES I
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	INGLES I	INGLES I
12:30- 13:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G5		INGLES I	TUTORIAS
13:20-14:10	INGLES I	BASES CULINARIAS G5			TUTORIAS

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO:	B
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	SALON K4	TUTOR: Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Ernesto Farid Sarmiento García
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Inglés I	5	Lic. Celeste García Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Tutorías	2	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la Pr. Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024

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		DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5		
7:50-8:40		DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5		
8:40-9:30	INGLES I	INGLES I	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	
9:30-10:20	INGLES I	INGLES I	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	
10:20-11:10	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G5	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
12:30- 13:20	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	TUTORIAS	BASES CULINARIAS G5	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
13:20-14:10	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	TUTORIAS	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
14:10 - 15:00	INGLES I			MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO:	C
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	SALON K5	TUTOR: M.C. Yuridia Sanchez San Juan

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Ernesto Farid Sarmiento García
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Bases culinarias	8	Lic. Sofía Azuara González
Inglés I	5	Lic. Celeste García Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Tutorías	2	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la D. Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024



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	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA		BASES CULINARIAS G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
7:50-8:40	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
8:40-9:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5	INGLES I AUDIOVISUAL F
9:30-10:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	INGLES I	BASES CULINARIAS G5	INGLES I AUDIOVISUAL F
10:20-11:10	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INGLES I	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	TUTORIAS	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
12:30- 13:20	INGLES I AUDIOVISUAL F	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	TUTORIAS	BASES CULINARIAS G5	
13:20-14:10				BASES CULINARIAS G5	

PERIODO: Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO: D
CARRERA: TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO: PRIMERO
TURNO : MATUTINO	SALON B2 TUTOR: Lic. Carlos Calderón Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Inglés I	5	Lic. Celeste García Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Glíceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Tutorías	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la D. Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024



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		DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON K4	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALON K5	INGLES I SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
7:50-8:40		DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON K4	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALON K5	INGLES I SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
8:40-9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	TUTORIAS SALON K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K5	INGLES I SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
9:30-10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	TUTORIAS SALON K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K5		BASES CULINARIAS G5
10:20-11:10	INGLES I AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON K5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INGLES I AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
12:30- 13:20	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL K		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON NUEVO	BASES CULINARIAS G5
13:20-14:10	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL K		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K5		BASES CULINARIAS G5

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO:	E
CARRERA:	TSU EN 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
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Bases culinarias	8	Lic. Sofia Azuara González
Inglés I	5	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Tutorias	2	Lic. Sofia Azuara González
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la D. Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024

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 SALON G1		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON G1	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G2
7:50-8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G1	INGLES I AUDIOVISUAL F	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON G1	BASES CULINARIAS G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON G2
8:40-9:30	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALON G1	INGLES I AUDIOVISUAL F	INGLES I SALON G3	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON G2
9:30-10:20	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALON G1	INGLES I AUDIOVISUAL F	INGLES I SALON G3	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON G2
10:20-11:10	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON G3	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON G2
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F	DESARROLLO HUMANO Y VALORES SALON G3	BASES CULINARIAS G4	
12:30- 13:20		TUTORIAS AUDIOVISUAL F	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON G3	BASES CULINARIAS G4	
13:20-14:10		TUTORIAS AUDIOVISUAL F	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALON G3	BASES CULINARIAS G4	

PERIODO: Septiembre - Diciembre 2024	GRUPO: F
CARRERA: TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO: PRIMERO
TURNO : MATUTINO	TUTOR: Lic. Karla Luan Arellano Solano

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	Mtra. Yuridia Sanchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
Introducción a la gastronomía	5	Mtra. Wendolyn Escamilla Cruz
Bases culinarias	8	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Inglés I	5	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Ing. Giovanni Escudero Martínez
Tutorías	2	Lic. Karla Luan Arellano Solano
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de la carrera de
 Gastronomía

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales
 Encargada de la Dir. Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2024