

**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

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

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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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	<b>R E C E S O</b>				
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

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

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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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	

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

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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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	

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

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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

Elaboró

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

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales  
 Encargada de la M. 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	<b>R E C E S O</b>				
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

<b>PERIODO:</b>	Septiembre - Diciembre 2024	<b>GRUPO:</b>	E
<b>CARRERA:</b>	TSU EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b>	PRIMERO
<b>TURNO :</b>	<b>MATUTINO</b>	<b>TUTOR:</b>	<b>Lic. Sofia Azuara González</b>

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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

Elaboró

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

Revisó

Dra. Claudia Eunice Rivera Morales  
 Encargada de la C.A. 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	<b>R E C E S O</b>				
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	

<b>PERIODO:</b> Septiembre - Diciembre 2024	<b>GRUPO:</b> F
<b>CARRERA:</b> TSU EN GASTRONOMÍA	<b>GRADO:</b> PRIMERO
<b>TURNO :</b> MATUTINO	<b>TUTOR:</b> 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
<b>TOTAL:</b>	<b>37</b>	

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