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	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	TUTORÍAS	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA
7:50 - 8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	TUTORÍAS	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA
8:40 - 9:30	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES GERENCIALES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
9:30 - 10:20	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES GERENCIALES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	BASES CULINARIAS G4	BASES CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
10:20 - 10:50	R E C E S O				
10:50 - 11:40	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	INGLÉS I
11:40 - 12:30	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	INGLÉS I
12:30 - 13:20	ASESORÍA COMUNICACIÓN Y HABILIDADES GERENCIALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G4	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	ASESORÍA INGLES I
13:20 - 14:10	ASESORÍA MATEMATICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	ASESORÍA INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA	ASESORÍA BASES CULINARIAS	ASESORÍA DESARROLLO HUMANO Y VALORES	

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026		**GRUPO:**	A
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA		**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: K4**	**TUTOR:** Lic. Karina Hernández Solís	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez 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 Cortez
Comunicación y habilidades digitales	5	Mtra. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
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 Rivera Morales

Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2026.

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	BASES CULINARIAS G4	TUTORÍAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA
7:50 - 8:40	BASES CULINARIAS G4	TUTORÍAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA
8:40 - 9:30	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA
9:30 - 10:20	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	BASES CULINARIAS
10:20 - 10:50	R E C E S O				
10:50 - 11:40	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGENE	INGLÉS I	SEGURIDAD E HIGENE	DESARROLLO HUMANO Y VALORES
11:40 - 12:30	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE	INGLÉS I	SEGURIDAD E HIGENE	DESARROLLO HUMANO Y VALORES
12:30 - 13:20	BASES CULINARIAS G4	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE	INGLÉS I	ASESORÍA COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	ASESORÍA MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA
13:20 - 14:10	ASESORÍA BASES CULINARIAS	ASESORÍA INGLÉS I	ASESORÍA INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGENE	

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026	**GRUPO:**	B
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: SALÓN E1**	**TUTOR:** Lic. Karina Hernández Solís

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Mtro. José Alfredo Sobrevilla Solís
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Inglés I	5	Lic. Celeste García Cortez
Comunicación y habilidades digitales	5	Mtra. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Haydde Dimas Portilla
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 Rivera Morales

Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2026.

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 HUMANO Y VALORES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I
7:50 - 8:40	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I
8:40 - 9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	TUTORÍAS	INGLÉS I	BASES CULINARIAS G4	INGLÉS I
9:30 - 10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	TUTORÍAS	INGLÉS I	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
10:20 - 10:50	R E C E S O				
10:50 - 11:40	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	BASES CULINARIAS	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G4	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
11:40 - 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA		SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
12:30 - 13:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA	ASESORÍA MATEMATICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA	ASESORÍA COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	BASES CULINARIAS G4	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
13:20 - 14:10	ASESORÍA DESARROLLO HUMANO Y VALORES	ASESORÍA INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA	ASESORÍA INGLÉS I	ASESORÍA BASES CULINARIAS	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026		**GRUPO:**	C
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA		**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: SALON ROBOTICA**	**TUTOR:** Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez San Juan
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Asael de Jesús Ochoa Vicencio
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Bases culinarias	8	Lic. Sofia Azuara González
Inglés I	5	Lic. Celeste García Cortez
Comunicación y habilidades digitales	5	Mtra. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Tutorias	2	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
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., Agosto 2026.

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

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026		**GRUPO:**	D
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA		**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: VARIOS SALONES**	**TUTOR:** Lic. Carlos Calderón Hernández	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez 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 Cortez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Haydde Dimas Portilla
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Tutorias	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
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., Agosto 2026.

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	BASES CULINARIAS G5	INGLÉS I AUDIOVISUAL D	INGLÉS I SALÓN K4	DESARROLLO HUMANIO Y VALORES SALÓN ROBÓTICA	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS SALÓN G3
7:50 - 8:40	BASES CULINARIAS G5	INGLÉS I AUDIOVISUAL D	INGLÉS I SALÓN K4	DESARROLLO HUMANIO Y VALORES SALÓN ROBÓTICA	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS SALÓN G3
8:40 - 9:30	BASES CULINARIAS G5	INGLÉS I AUDIOVISUAL D	INTRIDUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN ROBÓTICA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA SALÓN G3
9:30 - 10:20	BASES CULINARIAS G5	TUTORÍAS AUDIOVISUAL D	INTRIDUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN K4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN ROBÓTICA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMIA SALÓN G3
10:20 - 10:50	R E C E S O				
10:50 - 11:40	BASES CULINARIAS G5	TUTORÍAS AUDIOVISUAL D	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS SALÓN K4	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALÓN ROBÓTICA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
11:40 - 12:30	BASES CULINARIAS G5	BASES CULINARIAS AUDIOVISUAL D	SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS SALÓN K4	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES SALÓN ROBÓTICA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
12:30 - 13:20	BASES CULINARIAS G5		ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	ASESORÍA COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
13:20 - 14:10	ASESORÍAS BASES CULINARIAS G2	ASESORÍA INGLÉS I G2	ASESORÍA INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMIA G2	ASESORÍA DESARROLLO HUMANIO Y VALORES G2	ASESORÍA MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G2

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026	**GRUPO:**	E
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: VARIOS SALONES**	**TUTOR:** Lic. Emmanuel Guillen Hernández

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez 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 Vergara
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Haydde Dimas Portilla
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Tutorias	2	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
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., Agosto 2026.

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		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL D	BASES CULINARIAS G5	INGLÉS I AUDIOVISUAL D
7:50 - 8:40	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL D	BASES CULINARIAS G5	INGLÉS I AUDIOVISUAL D
8:40 - 9:30	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL D	BASES CULINARIAS G5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES AUDIOVISUAL D
9:30 - 10:20	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL G	TUTORÍAS K12	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL D	BASES CULINARIAS G5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES AUDIOVISUAL D
10:20 - 10:50	R E C E S O				
10:50 - 11:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	TUTORÍAS K12	INGLÉS I K12	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL D
11:40 - 12:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	COMUNICACIÓN Y HABIBILIDADES DIGITALES LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	INGLÉS I K12	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL D
12:30 - 13:20	BASES CULINARIAS AUDIOVISUAL G	COMUNICACIÓN Y HABIBILIDADES DIGITALES LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	INGLÉS I K12	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA INGLES I
13:20 - 14:10	ASESORÍA MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G3	ASESORÍA COMUNICACIÓN Y HABIBILIDADES DIGITALES G3	ASESORÍA SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	ASESORÍA BASES CULINARIAS G3	ASESORÍA DESARROLLO HUMANO Y VALORES G3

PERIODO:	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2026	**GRUPO:**	F
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	**GRADO:**	1RO
TURNO :	MATUTINO	**AULA: VARIOS SALONES**	**TUTOR:** Lic. Karla Luan Arellano Solano

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sánchez 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 Vergara
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Ivanna Arai Azuara Ávila
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Haydde Dimas Portilla
Tutorias	2	Lic. Karla Luan Arellano Solano
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes

Director de las carreras de Gastronomía y Mecatrónica

Autorizó

Dra. Claudia Eu[illegible] Rivera Morales

Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2026.