



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 G7	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	
7:50 - 8:40	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	
8:40 - 9:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
9:30 - 10:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II
10:20 - 11:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II AUDIOVISUAL G
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3
12:30 - 13:20	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3
13:20 - 14:10	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	
14:10 - 15:00	ASESORÍA TALLER DE PANADERIA	ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ASESORÍA ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	ASESORÍA INGLÉS II

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"A"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTOR:	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. GUILLERMO EDUARDO FERNÁNDEZ CHÁVEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Johana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023



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 G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	INGLÉS II AUDIOVISUAL G
7:50 - 8:40		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	INGLÉS II AUDIOVISUAL G
8:40 - 9:30	ASESORÍA INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3
9:30 - 10:20		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3
10:20 - 11:10	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II AUDIOVISUAL G	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	TUTORIAS AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
12:30 - 13:20	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
13:20 - 14:10	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER COCINA 2 G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
14:10 - 15:00	ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ASESORÍA PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ASESORÍA ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"B"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. ERNESTO FARID SARMIENTO GARCÍA
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Juana García Morales

Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023



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 AUDIOVISUAL G	TUTORIAS G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II G3
7:50 - 8:40	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	TUTORIAS G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7		MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
8:40 - 9:30	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7		MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
9:30 - 10:20	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
10:20 - 11:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
12:30 - 13:20	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	ASESORÍA INGLÉS II	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
13:20 - 14:10	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2		PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
14:10 - 15:00	ASESORÍA ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ASESORÍA PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5
14:10 - 15:00				ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"C"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
PANADERÍA	8	LIC. KARINA HERNÁNDEZ SÓLIS
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLÉN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023



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 COCINA 2 G5	TUTORIAS G1		PANADERIA TALLER G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
7:50 - 8:40	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	TUTORIAS G1	ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	PANADERIA TALLER G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G1	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERIA TALLER G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G1	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERIA TALLER G7	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	INGLÉS II G1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERIA TALLER G7	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	INGLÉS II G1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERIA TALLER G7	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G1	ASESORÍA INGLÉS II	PANADERIA TALLER G7	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II AUDIOVISUAL G
13:20 - 14:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS COCINA 2 G5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G1	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERIA TALLER G7	ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II
13:20 - 14:10	ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS			ASESORÍA PANADERIA	ASESORÍA ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"D"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN		

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. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. KARLA LUAN ARELLANO SOLANO
PANADERÍA	8	LIC. CARLOS EDUARDO SEYDLITZ RODRÍGUEZ
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
TUTORIAS	2	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023



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 TALLER 1 G4	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
7:50 - 8:40	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
8:40 - 9:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	TUTORIAS G2	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
9:30 - 10:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	TUTORIAS G2	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G1	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
10:20 - 11:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4		INGLÉS II AUDIOVISUAL G	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA G3	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
12:30 - 13:20	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	ASESORÍA ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	ASESORÍA INGLÉS II	INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
13:20 - 14:10	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS TALLER 1 G4	ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN		INGLÉS II AUDIOVISUAL G	PANADERÍA TALLER DE PANADERÍA G7
14:10 - 15:00	ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	ASESORÍA PANADERIA		ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN K5

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"E"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	ING. INGRID DAMARA MAYORGA PERÉZ
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. EMMANUEL GUILLEN HERNÁNDEZ
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. CARLOS CALDERÓN HERNÁNDEZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. ITZEL BERENICE CABRERA SALAZAR
PANADERÍA	8	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. WENDOLYN ESCAMILLA CRUZ
TUTORIAS	2	LIC. AMAIRANI SORIDI GUERRERO ZUÑIGA
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernán Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023



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	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER G7	
7:50 - 8:40	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN G3	PANADERÍA TALLER G7	ASESORÍA ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA
8:40 - 9:30	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	PANADERÍA TALLER G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN AUDIOVISUAL G
9:30 - 10:20	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA G2	PANADERÍA TALLER G7	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN AUDIOVISUAL G
10:20 - 11:10	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II G3	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	TUTORIAS G2	PANADERÍA TALLER G7	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F
11:10 - 11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	INGLÉS II G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	TUTORIAS G2	PANADERÍA TALLER G7	ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL F
12:30 - 13:20	INGLÉS II G1	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	ASESORÍA INGLÉS II	PANADERÍA TALLER G7	INGLÉS II G2
13:20 - 14:10	ASESORÍA SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS CICINA 1 G4	ASESORÍA FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	PANADERÍA TALLER G7	INGLÉS II G2
14:10-15:00		ASESORÍA MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS			ASESORÍA FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN

PERIODO:	ENERO-ABRIL 2024	GRUPO:	"F"
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	SEGUNDO
TUTORA:	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES		

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
ESTAD. APLICADA A LA GASTRONOMÍA	4	MC. YURIDIA SANCHEZ SAN JUAN
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	4	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	LIC. WENDOLYN ESCAMILLA CRUZ
MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	8	LIC. WENDOLYN ESCAMILLA CRUZ
PANADERÍA	8	LIC. ANA MADAI MARTÍNEZ ÁNGELES
INGLÉS II	4	LIC. GISELA MERELYN VÁZQUEZ VERGARA
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	3	LIC. SOFIA AZUARA GONZÁLEZ
TUTORIAS	2	LIC. ANA MADAY MARTÍNEZ ÁNGELES
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo Hernández Tagle Reyes

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

HUEJUTLA DE REYES, HGO., DICIEMBRE DE 2023