



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		FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	INGLÉS III	INGLÉS III
7:50 - 8:40	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	TUTORIAS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	INGLÉS III	INGLÉS III
8:40 - 9:30	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	TUTORIAS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN
9:30 - 10:20	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN
10:20 - 11:10	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	OPERACIÓN DE BAR LAB DE QUÍMICA EDIF. L
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	COSTOS Y PRESUPUESTOS	OPERACIÓN DE BAR LAB DE QUÍMICA EDIF. L
12:30 - 13:20	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	COSTOS Y PRESUPUESTOS
13:20 - 14:10	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	COSTOS Y PRESUPUESTOS
14:10 - 15:00				OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	

PERIODO:	Mayo - Agosto 2020	GRUPO:	A
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	G1	TUTOR: Ing. Edgar Orta Blanco

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Operación de bar	5	Lic. Carlos Calderón Hernández
Estandarización de Platillos	8	LIC. Karina Hernandez Solis
Gestión de compras y almacén	5	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	M.C Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Inglés III	4	Lic. Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural III	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Líderes Emprendedores	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorías	2	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	41	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de
 Agrobiotecnología, Gastronomía y
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



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	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III		GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
7:50 - 8:40	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	TUTORIAS	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
8:40 - 9:30	INGLÉS III	TUTORIAS	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	INGLÉS III	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
9:30 - 10:20	INGLÉS III	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	INGLÉS III	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
10:20 - 11:10	COSTOS Y PRESUPUESTOS	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	COSTOS Y PRESUPUESTOS	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES
12:30 - 13:20	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS
13:20 - 14:10	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS
14:10 - 15:00	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L				

PERIODO:	Mayo - Agosto 2020		GRUPO:	B
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA		GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	G2	TUTOR:	Ing. Edgar Orta Blanco

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	4	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
Operación de Bar	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Estandarización de Platillos	8	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Gestion de compras y almacen	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Pastelería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Inglés III	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural III	2	Lic. Gliceye Zumaya
Formación Integral de Líderes Emprended	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorías	2	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	41	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de
 Agrobiotecnología, Gastronomía y
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



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 III	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN		GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN
7:50 - 8:40	INGLÉS III	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN
8:40 - 9:30	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	OPERACIÓN DE BAR LAB DE QUÍMICA EDIF. L	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	INGLÉS III
9:30 - 10:20	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	OPERACIÓN DE BAR LAB DE QUÍMICA EDIF. L	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	INGLÉS III
10:20 - 11:10	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	TUTORIAS AUDIOVISUAL EDIF L	COSTOS Y PRESUPUESTOS	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS
12:30 - 13:20	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	TUTORIAS AUDIOVISUAL EDIF L	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L
13:20 - 14:10	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L
14:10 - 15:00					OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L

PERIODO:	Mayo - Agosto 2020	GRUPO:	C
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	G3	TUTOR: Lic. Karina Hernández Solís

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	4	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Operación de Bar	5	Lic. Carlos Calderón Hernández
Estandarización de Platillos	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Gestión de compras y almacén	5	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	Lic. Karina Hernández Solís
Inglés III	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural III	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Líderes Emprendedores	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorías	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	41	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de
 Agrobiotecnología, Gastronomía y
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.



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	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA		OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L
7:50 - 8:40	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L
8:40 - 9:30	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPREENDEDORES	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPREENDEDORES
9:30 - 10:20	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	TUTORIAS	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPREENDEDORES	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPREENDEDORES
10:20 - 11:10	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	TUTORIAS	INGLÉS III	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 - 12:30	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	INGLÉS III	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
12:30 - 13:20	INGLÉS III	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACEN	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
13:20 - 14:10	INGLÉS III	PASTELERÍA TALLER DE PASTELERÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	COSTOS Y PRESUPUESTOS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS LAB. GASTRONOMÍA
14:10 - 15:00			OPERACIÓN DE BAR LAB. DE QUÍMICA EDIF. L		

PERIODO:	Mayo - Agosto 2020	GRUPO:	D
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	TERCERO
TURNO :	MATUTINO	G4	TUTOR: Ing. Yuridia Sanchez San Juan

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Costos y Presupuestos	4	Ing. Ingrid Damara Mayorga Perez
Operación de Bar	5	Lic. Ivan Hernández Ramírez
Estandarización de Platillos	8	Lic. Ivan Hernández Ramírez
Gestión de compras y almacen	5	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
Pastelería	7	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Ingles III	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural III	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Líderes Emprendedores	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorías	2	Ing. Yuridia Sanchez San Juan
TOTAL:	41	

Elaboró

Autorizó

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de
 Agrobiotecnología, Gastronomía y
 Procesos Alimentarios

M.C Juana García Morales
 Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Abril 2020.