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 LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
7:50-8:40	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
8:40-9:30	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	TUTORIAS SALÓN G3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G3
9:30-10:20	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	TUTORIAS SALÓN G3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G3
10:20-11:10	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G6	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
12:30- 13:20	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G4		
13:20-14:10	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G4		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Lic. Karina Hernandez Solís	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Ing. Javier Talon Portes
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorias	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1
7:50-8:40	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1
8:40-9:30	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G2	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
9:30-10:20	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G2	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
10:20-11:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN G3
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G3	TUTORIAS SALÓN G3
12:30- 13:20		BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA			SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G4
13:20-14:10		BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA			

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: M.C. Yuridia Sanchez San Juan	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Ing. Javier Talon Portes
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Karina Hernández Solís
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorias	2	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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 GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN G3		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
7:50-8:40	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN G3	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2
8:40-9:30	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
9:30-10:20	INGLES I SALÓN G1	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B
10:20-11:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G4
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5	
12:30- 13:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		
13:20-14:10			BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		
14:10 - 15:00			BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Ing. Israel Reyes Aquino
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorias	2	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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		TUTORIAS SALÓN G2	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
7:50-8:40		TUTORIAS SALÓN G2	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3
8:40-9:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLES I SALÓN G1
9:30-10:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G3	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLES I SALÓN G1
10:20-11:10	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G1
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G3	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G1
12:30- 13:20		SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G6	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G3	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G1
13:20-14:10				BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Lic. Carlos Calderón Hernández	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Ing. Israel Reyes Aquino
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorias	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3		BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
7:50-8:40	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I SALÓN G3		BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
8:40-9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
9:30-10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	TUTORIAS SALÓN G4	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALÓN G2	INGLES I SALÓN G1	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
10:20-11:10	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G3	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
11:10-11:40	**R E C E S O**				
11:40 12:30	INGLES I SALÓN G1	INFORMÁTICA LABORATORIO 5 EDIFICIO B		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
12:30- 13:20	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
13:20-14:10	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS SALÓN G1	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G5		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALÓN G4	BASES CULINARIAS LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	E
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Ing. Alfredo Cruz Cruz	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Informática	4	Lic. Juan Carlos Martinez Magos
Seguridad e Higiene en Alimentos	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Bases culinarias	8	Lic. Carlos Calderón Hernández
Ingles I	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Expresión Oral y Escrita I	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Formación Sociocultural I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Tutorias	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
TOTAL:	37	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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		FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
7:50-8:40	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
8:40-9:30	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	
9:30-10:20	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	INTEGRADORA I SALÓN G4
10:20-11:10	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	TUTORIAS SALÓN G5	INGLES IV SALÓN G1	INGLES IV SALÓN G1	INTEGRADORA I SALÓN G6
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	INGLES IV SALÓN G1	INGLES IV SALÓN G1	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G4
12:30- 13:20	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	FRANCÉS SALÓN G2
13:20-14:10	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	FRANCÉS SALÓN G2
14:10 - 15:00		FRANCÉS SALÓN G2			FRANCÉS SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Integradora I	2	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Inglés IV	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Francés I	6	Lic. Yedid Alejandra Guerrero Zuñiga
Formación Sociocultural IV	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Lideres Emprendedores II	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorias	1	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
TOTAL:	40	

Elaboró

MCP. Arturo M. Eagle Reyes
Director de las carreras de
Agrobiotecnología, Gastronomía y
Procesos Alimentarios

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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	INGLES IV SALÓN G1	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4
7:50-8:40	INGLES IV SALÓN G1	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4
8:40-9:30	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
9:30-10:20	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
10:20-11:10	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G6	INGLES IV SALÓN G1	INTEGRADORA I SALÓN G6	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
11:10-11:40	**R E C E S O**				
11:40 12:30		INGLES IV SALÓN G1	INTEGRADORA I SALÓN G6	FRANCÉS SALÓN G2	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
12:30- 13:20		TUTORIAS SALÓN G7	FRANCÉS SALÓN G2	FRANCÉS SALÓN G2	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
13:20-14:10		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FRANCÉS SALÓN G2	FRANCÉS SALÓN G2	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA
14:10 - 15:00			FRANCÉS SALÓN G2		REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Integradora I	2	Ing. Edgar Orta Blanco
Inglés IV	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Francés I	6	Lic. Yedid Alejandra Guerrero Zuñiga
Formación Sociocultural IV	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Lideres Emprendedores II	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorias	1	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
TOTAL:	40	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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	INTEGRADORA I SALÓN G6		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4	FRANCÉS SALÓN G1
7:50-8:40	INTEGRADORA I SALÓN G6		ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4	FRANCÉS SALÓN G1
8:40-9:30	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FRANCÉS SALÓN G2	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6
9:30-10:20	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	FRANCÉS SALÓN G2	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G4	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6
10:20-11:10	FORMACIÓN INTEGRAL DE LIDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G6	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	FORMACIÓN INTEGRAL DE LIDERES EMPRENDEDORES SALÓN G5
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	FORMACIÓN INTEGRAL DE LIDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	TUTORIAS SALÓN G6	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	FORMACIÓN INTEGRAL DE LIDERES EMPRENDEDORES SALÓN G5
12:30- 13:20	FRANCÉS SALÓN G2	INGLES IV SALÓN G1	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	INGLES IV SALÓN G1	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G5
13:20-14:10	FRANCÉS SALÓN G2	INGLES IV SALÓN G1	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA	INGLES IV SALÓN G1	
14:10 -15:00			REPOSTERÍA TALLER REPOSTERÍA		

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Dr. Salvador Omar Espino Manzano	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Integradora I	2	Ing. Edgar Orta Blanco
Inglés IV	4	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Francés I	6	Lic. Yedid Alejandra Guerrero Zuñiga
Formación Sociocultural IV	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Lideres Emprendedores II	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorias	1	Ing. Alfredo Cruz Cruz
TOTAL:	40	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

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		FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
7:50-8:40	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FORMACIÓN INTEGRAL DE LÍDERES EMPRENDEDORES SALÓN G4	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	
8:40-9:30	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	
9:30-10:20	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA SALÓN G5	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G4	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	INTEGRADORA I SALÓN G4
10:20-11:10	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	TUTORIAS SALÓN G5	INGLES IV SALÓN G1	INGLES IV SALÓN G1	INTEGRADORA I SALÓN G6
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALÓN G5	INGLES IV SALÓN G1	INGLES IV SALÓN G1	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV SALÓN G4
12:30- 13:20	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	FRANCÉS SALÓN G2
13:20-14:10	REPOSTERÍA TALLER REPOSTERIA	FRANCÉS SALÓN G2	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	FRANCÉS SALÓN G2
14:10 - 15:00		FRANCÉS SALÓN G2			FRANCÉS SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	CUARTO
TURNO :	**MATUTINO**	TUTOR: Ing. Edgar Orta Blanco	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Mercadotec. de Servicios Gastronómicos	4	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Fundamentos de Vitivinicultura	4	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Admon. de Alimentos y Bebidas	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Repostería	7	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Integradora I	2	Ing. Edgar Orta Blanco
Inglés IV	4	Lic. Rebeca Ocampo Reyes
Francés I	6	Lic Gisela Merelyn Vázquez
Formación Sociocultural IV	3	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Formación Integral de Lideres Emprendedores II	4	Ing. Edgar Orta Blanco
Tutorias	1	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	40	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00		COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA			
15:00-15:50	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1
15:50-16:40	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1	INGLÉS VI SALÓN G1
16:40-17:30	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1
17:30-18:20	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1
18:20 -19:10	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G1	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G1	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G1

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Mtra. Amairani Soridi Guerrero Zuñiga
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Dr. Salvador Omar Espino Manzano
Ingles VI	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Administración del Tiempo	3	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	22	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00			COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		
15:00-15:50	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA		PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
15:50-16:40	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
16:40-17:30	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G2	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G2
17:30-18:20	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VI SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G2
18:20 -19:10	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G2	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA	INGLÉS VI SALÓN G2	INGLÉS VI SALÓN G2

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Ing. Edgar Orta Blanco	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Lic. Carlos Calderón Hernández
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Ingles VI	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Administración del Tiempo	3	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	22	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00					COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
15:00-15:50	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G3	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
15:50-16:40	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G3	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
16:40-17:30	INGLÉS VI SALÓN G3	PATRIMONIO CULINARIO SALÓN G3	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G3	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
17:30-18:20	INGLÉS VI SALÓN G3	INGLÉS VI SALÓN G3	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G3	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA
18:20 -19:10		INGLÉS VI SALÓN G3	BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS SALÓN G3	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO SALÓN G3	COCINA MEXICANA I LABORATORIO DE GASTRONOMÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	7MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Ing. Edgar Orta Blanco	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Cocina Mexicana I	6	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Patrimonio Culinario de México	5	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Administración de Procesos Gastronómicos	4	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
Bebidas Destiladas Mexicanas	3	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Ingles VI	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Administración del Tiempo	3	Ing. Edgar Orta Blanco
TOTAL:	22	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00				ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	
15:00-15:50	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	INGLÉS IX SALÓN G4	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	INGLÉS IX SALÓN G4
15:50-16:40	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	INGLÉS IX SALÓN G4	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	INGLÉS IX SALÓN G4
16:40-17:30	INTEGRADORA I SALÓN G4	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G4	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G4
17:30-18:20	INTEGRADORA I SALÓN G4	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G4	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G4
18:20 -19:10		GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G4		ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G4

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	A
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodríguez	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Desarrollo De Conceptos Gastronómicos	5	Lic. Karina Hernández Solís
Alta Cocina Mexicana	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Gestión Empresarial	5	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
Integradora I	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
TOTAL:	24	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
15:00-15:50	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5	INGLÉS IX SALÓN G5		GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5
15:50-16:40	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5	INGLÉS IX SALÓN G5	INGLÉS IX SALÓN G5	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5
16:40-17:30	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5	INGLÉS IX SALÓN G5	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5
17:30-18:20	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G5	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	INTEGRADORA I SALÓN G5
18:20 -19:10	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5		DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G5	INTEGRADORA I SALÓN G5
19:10 -20:00	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA				

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	B
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Desarrollo De Conceptos Gastronómicos	5	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Alta Cocina Mexicana	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Gestión Empresarial	5	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Integradora I	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Inglés IX	4	Lic. Cristian Arturo Díaz Iruegas
Negociación Empresarial	2	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
TOTAL:	24	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00					GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6
15:00-15:50			ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6
15:50-16:40	INGLÉS IX SALÓN G6	ALTA COCINA MEXICANA SALÓN G6	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6
16:40-17:30	INGLÉS IX SALÓN G6	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6	INTEGRADORA I SALÓN G6
17:30-18:20	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G6	
18:20 -19:10	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G6	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	INGLÉS IX SALÓN G6	
19:10 -20:00		INTEGRADORA I SALÓN G6		INGLÉS IX SALÓN G6	

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	C
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Lic. Ivan Hernández Ramírez	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Desarrollo De Conceptos Gastronómicos	5	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Alta Cocina Mexicana	6	Lic. Carlos Eduardo Seydlitz Rodriguez
Gestión Empresarial	5	M.C. Yuridia Sanchez San Juan
Integradora I	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
Inglés IX	4	Lic. Rebeca Ocampo Reyes
Negociación Empresarial	2	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
TOTAL:	24	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA HUASTECA HIDALGUENSE

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO

DISTRIBUCIÓN DE CARGA ACADÉMICA

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
14:10 -15:00				ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	
15:00-15:50	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	INGLÉS IX SALÓN G7	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	INGLÉS IX SALÓN G7
15:50-16:40	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	INGLÉS IX SALÓN G7	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	INGLÉS IX SALÓN G7
16:40-17:30	INTEGRADORA I SALÓN G7	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7
17:30-18:20	INTEGRADORA I SALÓN G7	GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7	ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7
18:20 -19:10		GESTIÓN EMPRESARIAL SALÓN G7		ALTA COCINA MEXICANA TALLER DE REPOSTERÍA	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS SALÓN G7

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2020	GRUPO:	D
CARRERA:	GASTRONOMÍA	GRADO:	10MO
TURNO :	VESPERTINO	TUTOR: Ing. Alfredo Cruz Cruz	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Desarrollo De Conceptos Gastronómicos	5	Lic. Ivan Hernández Rámirez
Alta Cocina Mexicana	6	Lic. Carlos Calderón Hernández
Gestión Empresarial	5	Ing. Ingrid Damara Mayorga Pérez
Integradora I	2	Ing. Alfredo Cruz Cruz
Inglés IX	4	Lic. Rebeca Ocampo Reyes
Negociación Empresarial	2	Lic. Iliana Beatriz Escamilla Seydlitz
TOTAL:	24	

Elaboró

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

Revisó

M.C. Juana García Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo.,Agosto 2020