



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	ASESORÍA	ASESORÍA
7:50-8:40	BASES CULINARIAS G5	INGLES I	INGLES I	ASESORÍA	INGLES I
8:40-9:30	BASES CULINARIAS G5	TUTORIAS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
9:30-10:20	BASES CULINARIAS G5	TUTORIAS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS
10:20-11:10	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
12:30- 13:20	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	ASESORÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
13:20-14:10	BASES CULINARIAS G5			ASESORÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	A
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: AUDIOVISUAL K	TUTOR: Lic. Karina Hernández Solís

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
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia E. Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES
7:50-8:40	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES
8:40-9:30	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
9:30-10:20	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	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	TUTORIAS
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INGLES I	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	TUTORIAS
12:30- 13:20	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	INGLES I	INGLES I
13:20-14:10		BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	INGLES I	INGLES I

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	B
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: SALON K4	TUTOR: Ing. Ingrid D. Mayorga Pérez

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez 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 Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Haydde Dimas Portilla
Tutorías	2	Lic. Karina Hernández Solís
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia E. Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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	ASESORÍA	TUTORIAS SALON E1	BASES CULINARIAS G5	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES AUDIOVISUAL G	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
7:50-8:40	ASESORÍA	TUTORIAS SALON E1	BASES CULINARIAS G5	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES AUDIOVISUAL G	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G2
8:40-9:30	INGLES I G1	INGLES I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2
9:30-10:20	INGLES I G1	INGLES I AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA G2
10:20-11:10	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL G	DESARROLLO HUMANO Y VALORES G2
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS AUDIOVISUAL F	BASES CULINARIAS G5	INGLES I AUDIOVISUAL G	DESARROLLO HUMANO Y VALORES G2
12:30- 13:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	ASESORÍA
13:20-14:10	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA G1		BASES CULINARIAS G5	ASESORÍA	ASESORÍA

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025		GRUPO:	C
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA		GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: VARIOS	TUTOR: Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer	

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	M.C. Yuridia Sanchez 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 Córtez
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Karla Luan Arellano Solano
Tutorías	2	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia Eleni Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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	ASESORÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES E1
7:50-8:40	ASESORÍA	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA SALON K4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G5	DESARROLLO HUMANO Y VALORES E1
8:40-9:30	ASESORÍA	TUTORIAS SALON K4	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS G3	BASES CULINARIAS G5	INGLES I E1
9:30-10:20	ASESORÍA	TUTORIAS SALON K4	INGLES I G3	BASES CULINARIAS G5	INGLES I E1
10:20-11:10	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K4	INGLES I G3	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA E1
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K4	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA E1
12:30- 13:20	INGLES I AUDIOVISUAL K	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SALON K4	ASESORÍA	BASES CULINARIAS G5	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA E1
13:20-14:10	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA AUDIOVISUAL K	ASESORÍA		BASES CULINARIAS G5	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS E1

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	D
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: VARIOS	TUTOR: Lic. Carlos Calderón Hernández

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. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Jimmy Nour Cordero Meyer
Tutorías	2	Lic. Carlos Calderón Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP. Arturo H. Tagle Reyes
 Director de las carreras de
 Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia Eulalia Vera Morales
 Directora Académica

Huajuquila de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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	ASESORÍA	ASESORÍA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INGLES I	BASES CULINARIAS G5
7:50-8:40	ASESORÍA	ASESORÍA	COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES	INGLES I	BASES CULINARIAS G5
8:40-9:30	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	TUTORIAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	INGLES I	BASES CULINARIAS G5
9:30-10:20	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	TUTORIAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G5
10:20-11:10	INGLES I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G5
11:10-11:40	R E C E S O				
11:40 12:30	INGLES I	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5
12:30- 13:20	ASESORÍA	ASESORÍA	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	DESARROLLO HUMANO Y VALORES	BASES CULINARIAS G5
13:20-14:10	ASESORÍA		INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	BASES CULINARIAS G5

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	E
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: E1	TUTOR: Lic. Emmanuel Guillen Hernández

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
Tutorías	2	Lic. Emmanuel Guillen Hernández
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP, Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia Euphrasia Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	F
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: E2	TUTOR: 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	Lic. Hayde Dimas Portilla
Tutorías	2	Lic. Karla Luan Arellano Solano
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia Elvira Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025



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

PERIODO:	Septiembre - Diciembre 2025	GRUPO:	G
CARRERA:	TSU EN GASTRONOMÍA	GRADO:	PRIMERO
TURNO :	MATUTINO	AULA: E3	TUTOR: Lic. Itzel B. Cabrera Salazar

MATERIA	HORAS/SEMANA	PROFESOR
Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	4	Lic. Asael de Jesús Ochoa Vicencio
Seguridad e higiene en los alimentos	4	Lic. Asael de Jesús Ochoa Vicencio
Introducción a la gastronomía	5	Lic. Anette Michel Fonseca Arvizu
Bases culinarias	8	Lic. Asael de Jesús Ochoa Vicencio
Inglés I	5	Lic. Juan Manuel Hernández Lara
Comunicación y habilidades digitales	5	Lic. Gliceye Zumaya Sánchez
Desarrollo Humano y Valores	4	Lic. Anette Michel Fonseca Arvizu
Tutorías	2	Lic. Itzel Berenice Cabrera Salazar
TOTAL:	37	

Elaboró

MCP Arturo H. Tagle Reyes
Director de las carreras de
Gastronomía y Mecatrónica

Revisó

Dra. Claudia Eleni Rivera Morales
Directora Académica

Huejutla de Reyes, Hgo., Agosto 2025