



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0
Código: FOR-SA-03-B

Requerimiento ISO

(9001:2015)

8.1

Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1161

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	HIGIENE Y SANIDAD DE ALIMENTOS	2	INGLÉS I	2	INGLÉS I	2	TÉCNICAS CULINARIAS	2	INGLÉS I	1		
8:00 - 9:00	HIGIENE Y SANIDAD DE ALIMENTOS	2	INGLÉS I	2	INGLÉS I	2	TÉCNICAS CULINARIAS	2	INGLÉS I	1		
9:00 - 10:00	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS	2	TÉCNICAS CULINARIAS	2	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2		
10:00 - 11:00	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS	2	TÉCNICAS CULINARIAS	4	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	1		
11:00 - 12:00	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	2	TÉCNICAS CULINARIAS	2	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	1	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	1		
12:00 - 13:00	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	2	TÉCNICAS CULINARIAS	2	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	3		
13:00 - 14:00	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	3	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	2	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	3	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	3		
14:00 - 15:00			EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	2	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	3	TUTORÍA	1		
15:00 - 16:00			EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2								
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		7		8		8		8		8		0

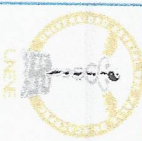
MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
HIGIENE Y SANIDAD DE ALIMENTOS	2	2	4	Mtra. Laura Gracia Flores Acosta
FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zenteno Granados
TÉCNICAS CULINARIAS	3	3	6	Lcda. Jilena Guardalupe Delgado Bustos
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	2	4	Dra. Lidia Ceila Meza Lara
PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	2.5	2.5	5	Mtra. María Inés Vallejillo Sánchez
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	3	3	6	Lcda. Diana Laura Barrera García
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	2	2	4	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez
INGLÉS I	2.5	2.5	5	Lcda. Sonia Huerta González
TUTORÍA	1	0	1	Mtra. Laura Gracia Flores Acosta

NOTAS:

AULA:

39

0



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO
HORARIO LICENCIATURA
GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Código:
FOR-SA-03-B
Requerimiento ISO
(9001:2015)
8.1

Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1162

PERDIDO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	TÉCNICAS CULINARIAS				INGLÉS I		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA		INGLÉS I			
8:00 - 9:00	TÉCNICAS CULINARIAS				INGLÉS I		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA		INGLÉS I	2		
9:00 - 10:00	TÉCNICAS CULINARIAS		INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO		INGLÉS I		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS			
10:00 - 11:00	TÉCNICAS CULINARIAS	4	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	3	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS	2		
11:00 - 12:00	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS		TÉCNICAS CULINARIAS	1	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA			
12:00 - 13:00	HIGIENE Y SANIDAD EN LOS ALIMENTOS	2	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS		PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2		
13:00 - 14:00	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA		PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS		PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL		EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	2	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	1		
14:00 - 15:00	FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS		PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	3	TUTORIA	1	TÉCNICAS CULINARIAS	1		
15:00 - 16:00			PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	4	PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	1						
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		8		7		9		7		8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
HIGIENE Y SANIDAD DE ALIMENTOS	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Badolla
FUNDAMENTOS DE GASTRONOMIA	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zenitno Granados
TÉCNICAS CULINARIAS	3	3	6	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	2	2	4	Dra. Lidia Celia Mata Lara
PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVOS	2.5	2.5	5	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA	3	3	6	Lcda. Alejandra Moreno García
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL	2	2	4	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez
INGLÉS I	2.5	2.5	5	Lcda. Alejandrina Hernández Alba
TUTORIA	1	0	1	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez

39

NOTAS:

AULA:



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0 Código:
FOR-SA-03-B

Requerimiento ISO

(9001:2015)

8.1

Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1261

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	GARDE MANGER	2	GARDE MANGER	2	GASTRONOMIA MEXICANA	4	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	1	TUTORIA	1		
8:00 - 9:00	GARDE MANGER	2	GARDE MANGER	2	GASTRONOMIA MEXICANA	4	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	3	INGLÉS II	3		
9:00 - 10:00	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	GASTRONOMIA MEXICANA	4	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	1	INGLÉS II	3		
10:00 - 11:00	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	GASTRONOMIA MEXICANA	4	CULTURA GASTRONÓMICA	1	INGLÉS II	3		
11:00 - 12:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	1	INGLÉS II	2	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	1	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	2		
12:00 - 13:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA	1	INGLÉS II	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	2		
13:00 - 14:00	GASTRONOMIA MEXICANA	2	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	1	CULTURA GASTRONÓMICA	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2				
14:00 - 15:00	GASTRONOMIA MEXICANA	2			CULTURA GASTRONÓMICA	2						
15:00 - 16:00												
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Becerra
CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA	2	2	4	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez
GASTRONOMIA MEXICANA	3	3	6	Lcda. Juana Guadalupe Delgado Bustos
ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	2	2	4	Lcda. Dalid Patricia Vargas
ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	2	4	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez
CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
GARDE MANGER	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zenteno Granados
INGLÉS II	2.5	2.5	5	Lcda. Sorlia Huerta González
TUTORIA	1	0	1	Lcda. Dalid Patricia Vargas



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

**HORARIO LICENCIATURA
GASTRONOMIA NUTRICIONAL**

Revisión: 0	Código: FOR-SA-03-B
Requerimiento ISO (9001:2015)	1
8.1	1
Fecha: 06/07/2023	

GRUPO 1262

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00	INGLÉS II	2	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	3	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1	TUTORIA	1		
13:00 - 14:00	INGLÉS II	2	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	3	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1	TUTORIA	1		
14:00 - 15:00	CULTURA GASTRONOMICA	1	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	3	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1	TUTORIA	1		
15:00 - 16:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		INGLÉS II	1	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS		COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS					
16:00 - 17:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	GASTRONOMÍA MEXICANA		GARDE MANGER	2	GASTRONOMÍA MEXICANA	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	2		
17:00 - 18:00	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA		CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
18:00 - 19:00	GASTRONOMÍA MEXICANA		GASTRONOMÍA MEXICANA		GASTRONOMÍA MEXICANA		GASTRONOMÍA MEXICANA		GASTRONOMÍA MEXICANA			
19:00 - 20:00	GASTRONOMÍA MEXICANA	2	GASTRONOMÍA MEXICANA	4								
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		8		9		7		5		7		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	4	Mtra. Laura Grecia Flores Acosta
CULTURA GASTRONOMÍA MEXICANA	2	2	4	Loda. Luz Adriana Claudio Gómez
GASTRONOMÍA MEXICANA	3	3	6	Mtro. Lenin Cruz Valásquez
ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	2	2	4	Loda. Dalid Patricia Vargas
ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	2	4	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez
CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EN EL SERVICIO	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
GARDE MANGER	2	2	4	Loda. Luz Adriana Claudio Gómez
INGLÉS II	2.5	2.5	5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	1	Mtra. Laura Grecia Flores Acosta



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA
GASTRONOMIA NUTRICIONAL

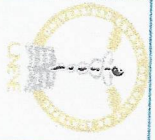
Revisión: 0 Código: FOR-SA-03-B
 Requerimiento ISO
 (9001:2015)
 8.1
 Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1263

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00	CULTURA GASTRONÓMICA	1			TUTORIA	1			CULTURA GASTRONÓMICA	1		
12:00 - 13:00	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO	1	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	1	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	1		
13:00 - 14:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA	2	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	2	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	2		
14:00 - 15:00	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	2	INGLÉS II	1	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EN EL SERVICIO	1	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA	1		
15:00 - 16:00	INGLÉS II	2	GARDE MANGER	2	INGLÉS II	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
16:00 - 17:00	INGLÉS II	2	GARDE MANGER	2	INGLÉS II	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
17:00 - 18:00			CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO	1	GARDE MANGER	1	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
18:00 - 19:00					GARDE MANGER	2	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
19:00 - 20:00					GASTRONOMÍA MEXICANA	1	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	1	GASTRONOMÍA MEXICANA	1		
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		6		7		8		6		9		0

MATERIA	HORAS		PROFESOR
	Teoría	Práctica	
COMPOSICION FISICO QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	2	2	Mtra. Laura Grecia Flores Acozia
CULTURA GASTRONOMICA MEXICANA	2	2	Dra. Lidia Celia Mata Lara
GASTRONOMIA MEXICANA	3	3	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez
ARTE Y ESTETICA CULINARIA	2	2	Lcda. Dalid Patricia Vargas
ADMINISTRACION DEL ABASTECIMIENTO	2	2	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez
CALIDAD EN LA PRODUCCION Y EN EL SERVICIO	2	2	Mtro. Jorge Hernández Montiel
GARDE MANGER	2	2	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez
INGLÉS I	2.5	2.5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0 Código: FOR-SA-03-B
 Requerimiento ISO (9001:2015) 1
 B.1 1
 Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1361

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	INGLÉS III		GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA		GASTRONOMIA ESPAÑOLA		CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
8:00 - 9:00	INGLÉS III	2	GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA		GASTRONOMIA ESPAÑOLA		CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS	3	MIXOLOGÍA			
9:00 - 10:00	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS		GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA		GASTRONOMIA ESPAÑOLA		CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS		MIXOLOGÍA			
10:00 - 11:00	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS		GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA	4	GASTRONOMIA ESPAÑOLA	4	GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA		MIXOLOGÍA			
11:00 - 12:00	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS	3	INGLÉS III		LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS		GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA	2	MIXOLOGÍA	3		
12:00 - 13:00	INGLÉS III	1	FUNDAMENTOS DE MARKETING		LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS	2	GASTRONOMIA ESPAÑOLA		INGLÉS III			
13:00 - 14:00	LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS		FUNDAMENTOS DE MARKETING	2	FUNDAMENTOS DE MARKETING		GASTRONOMIA ESPAÑOLA	2	ECONOMÍA	1		
14:00 - 15:00	LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS	2	TUTORÍA		FUNDAMENTOS DE MARKETING	2	ECONOMÍA	1	ECONOMÍA			
15:00 - 16:00												
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		8		8		8		8		7		6

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS	3	3	6	Mtra. Laura Gretha Flores Acosta
GASTRONOMIA REGIONAL MEXICANA	3	3	6	Lcda. Dalid Patricia Vargas
GASTRONOMIA ESPAÑOLA	3	3	6	Mtra. Karen Espitia Hernández
FUNDAMENTOS DE MARKETING	2	2	4	Lcda. Diana Laura Barrera García
LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
ECONOMÍA	2	2	4	Lcda. Alejandra Moreno García
MIXOLOGÍA	2	2	4	Lcda. Dalid Patricia Vargas
INGLÉS III	1.5	1.5	3	Lcda. Sonia Huerta González
TUTORÍA	2.5	2.5	5	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez
	1	0	1	



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0	Código: FOR-SA-03-B
Requerimiento ISO (001:2015)	
81	
Fecha: 06/07/2023	

GRUPO 1461

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		HRS.
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	
7:00 - 8:00	BROMATOLOGIA		BROMATOLOGIA				PLANACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES		GASTRONOMIA ITALIANA				
8:00 - 9:00	BROMATOLOGIA	2	BROMATOLOGIA	2	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	1	PLANACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES		GASTRONOMIA ITALIANA				
9:00 - 10:00	FISIOLOGIA CELULAR		FISIOLOGIA CELULAR	1	INGLÉS IV		PLANACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES	3	GASTRONOMIA ITALIANA				
10:00 - 11:00	FISIOLOGIA CELULAR	2	MARCO REGULATORIO		INGLÉS IV	2	INGLÉS IV	2	TUTORIA				
11:00 - 12:00	GASTRONOMIA FRANCESA		MARCO REGULATORIO	2			INGLÉS IV		INGLÉS IV				
12:00 - 13:00	GASTRONOMIA FRANCESA		GASTRONOMIA ITALIANA	1			MARCO REGULATORIO	2	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES				
13:00 - 14:00	GASTRONOMIA FRANCESA		GASTRONOMIA FRANCESA	1	GASTRONOMIA ITALIANA		MARCO REGULATORIO	2	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES				
14:00 - 15:00	GASTRONOMIA FRANCESA	4			GASTRONOMIA ITALIANA	2			SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES				
15:00 - 16:00													
16:00 - 17:00													
17:00 - 18:00													
18:00 - 19:00													
19:00 - 20:00													
20:00 - 21:00													
21:00 - 22:00													
		8		7		5		7			8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
FISIOLOGIA CELULAR	1.5	1.5	3	Mtra. Ruth Carda Barceló
BROMATOLOGIA	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Bedolla
GASTRONOMIA ITALIANA	3	3	6	Mtra. Karen Espitia Hernández
PLANACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Mtra. Mayra Verónica Zeniteno Granados
GASTRONOMIA FRANCESA	3	3	6	Lcda. Bianca Rabasca Montes Pérez
SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Dra. Lidia Cella Mata Lara
MARCO REGULATORIO	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
INGLÉS IV	2.5	2.5	5	Lcda. Sonia Huerta Gortziáez
TUTORIA	1	0	1	Mtra. Mayra Verónica Zeniteno Granados



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

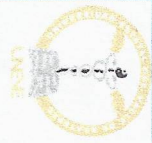
Revisión: 0	Código: FOR-SA-03-B
Requerimiento ISO (9001:2015)	/
8.1	/
Fecha: 06/07/2023	

GRUPO 1462

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	HRS.	
							ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00		GASTRONOMIA ITALIANA	BROMATOLOGIA		PLANEACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES			
8:00 - 9:00		GASTRONOMIA ITALIANA	BROMATOLOGIA	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	PLANEACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES			
9:00 - 10:00	INGLÉS IV	GASTRONOMIA ITALIANA	FISIOLOGIA CELULAR	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	PLANEACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES			
10:00 - 11:00	MARCO REGULADORIO	FISIOLOGIA CELULAR	FISIOLOGIA CELULAR	INGLÉS IV	MARCO REGULADORIO			
11:00 - 12:00	GASTRONOMIA ITALIANA	BROMATOLOGIA	INGLÉS IV	GASTRONOMIA FRANCESA	INGLÉS IV			
12:00 - 13:00	GASTRONOMIA ITALIANA	BROMATOLOGIA		GASTRONOMIA FRANCESA	TUTORIA			
13:00 - 14:00	GASTRONOMIA ITALIANA		MARCO REGULADORIO	GASTRONOMIA FRANCESA	MARCO REGULADORIO			
14:00 - 15:00	INGLÉS IV		SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	GASTRONOMIA FRANCESA	GASTRONOMIA FRANCESA			
15:00 - 16:00					GASTRONOMIA FRANCESA			
16:00 - 17:00								
17:00 - 18:00								
18:00 - 19:00								
19:00 - 20:00								
20:00 - 21:00								
21:00 - 22:00								
	6		6		7		9	0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
FISIOLOGIA CELULAR	1.5	1.5	3	Lcda. Rosalinda Salazar Vega
BROMATOLOGIA	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Bedolla
GASTRONOMIA ITALIANA	3	3	6	Mtra. Karen Espitia Hernández
PLANEACION Y DISEÑO DE MENUS Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Mtra. Mayra Verónica Zenteno Granados
GASTRONOMIA FRANCESA	3	3	6	Lcda. Juana Guadalupe Delgado Bustos
SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Dra. Lidia Celia Mata Lara
MARCO REGULADORIO	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
INGLÉS IV	2.5	2.5	5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	1	Mtra. Mayra Verónica Zenteno Granados
			35	



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

**HORARIO LICENCIATURA
GASTRONOMIA NUTRICIONAL**

Código:
FOR-SA-03-B
Revisión: 0
Requerimiento ISO (9001:2015)
8.1
Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1463

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00			MARCO REGULADORIO	1	INGLÉS IV	1	PLANEAÇÃO Y DISEÑOS DE MENÚS Y BANQUETES	3	BROMATOLOGIA	2		
12:00 - 13:00												
13:00 - 14:00	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	2	GASTRONOMIA ITALIANA	2	BROMATOLOGIA	2	PLANEAÇÃO Y DISEÑOS DE MENÚS Y BANQUETES	3	BROMATOLOGIA	2		
14:00 - 15:00	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	2	GASTRONOMIA ITALIANA	2	BROMATOLOGIA	2	PLANEAÇÃO Y DISEÑOS DE MENÚS Y BANQUETES	3	BROMATOLOGIA	2		
15:00 - 16:00	GASTRONOMIA FRANCESA	4	GASTRONOMIA ITALIANA	4	MARCO REGULADORIO	2	INGLÉS IV	1	BROMATOLOGIA	2		
16:00 - 17:00	GASTRONOMIA FRANCESA	4	GASTRONOMIA ITALIANA	4	MARCO REGULADORIO	2	INGLÉS IV	1	BROMATOLOGIA	2		
17:00 - 18:00	GASTRONOMIA FRANCESA	4	GASTRONOMIA ITALIANA	4	MARCO REGULADORIO	2	INGLÉS IV	1	BROMATOLOGIA	2		
18:00 - 19:00	GASTRONOMIA FRANCESA	4	GASTRONOMIA ITALIANA	4	MARCO REGULADORIO	2	INGLÉS IV	1	BROMATOLOGIA	2		
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		6		8		7		7		7		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
FISIOLOGIA CELULAR	1.5	1.5	3	Lcda. Ilene Alva Partida
BROMATOLOGIA	2	2	4	Mtra. Laura Grecia Flores Accosta
GASTRONOMIA ITALIANA	3	3	6	Lcda. Juana Guadalupe Delgado Bustos
PLANEAÇÃO Y DISEÑOS DE MENÚS Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Mtra. Meyra Verónica Zaneno Granados
GASTRONOMIA FRANCESA	3	3	6	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez
SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES	1.5	1.5	3	Dra. Lidia Celina Mata Lara
MARCO REGULADORIO	2	2	4	Mtro. Jorge Hernández Montiel
INGLÉS IV	2.5	2.5	5	Dra. Yezmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	1	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0

Código:
FOR-SA-03-B

Requerimiento ISO

(9001:2015)

8.1

Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1561

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00			FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN				INGLÉS V					
8:00 - 9:00	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	2			INGLÉS V	2				
9:00 - 10:00	ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL				ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	1	ANATOMOFISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO	1	INGLÉS V	1	GASTRONOMÍA DEL MAR	
10:00 - 11:00	ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	2			TUTORÍA	1	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	1	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	1	GASTRONOMÍA DEL MAR	
11:00 - 12:00			ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	1	GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA		VITVINICULTURA Y ENOLOGÍA				GASTRONOMÍA DEL MAR	
12:00 - 13:00			ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	1	GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA		VITVINICULTURA Y ENOLOGÍA		GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA		GASTRONOMÍA DEL MAR	4
13:00 - 14:00	GASTRONOMÍA DEL MAR		ANATOMOFISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO		GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA		VITVINICULTURA Y ENOLOGÍA		GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA	2		
14:00 - 15:00	GASTRONOMÍA DEL MAR	2	ANATOMOFISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO	2	GASTRONOMÍA CENTRO Y SUDAMERICANA	4	VITVINICULTURA Y ENOLOGÍA	4				
15:00 - 16:00												
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		5		8		6		8		4		4

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	1.5	1.5	3	Mtro. Francisco Rodríguez García
ANATOMOFISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO	1.5	1.5	3	Lcda. Luz Adriana Claudio Gómez
GASTRONOMÍA CENTROAMERICANA Y SUDAMERICANA	3	3	6	Lcda. Juana Guadalupe Delgado Bustos
ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL	1.5	1.5	3	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez
VITVINICULTURA Y ENOLOGÍA	2	2	4	Lcda. Bianca Rebeca Montes Pérez
ADMINISTRACIÓN DE HOTELES	2	1.5	4	Dra. Lidia Celia Mata Lara
GASTRONOMÍA DEL MAR	3	3	6	Mtro. Lenin Cruz Velásquez
INGLÉS IV	2.5	2.5	5	Lcda. Alejandrina Hernández Alba
TUTORÍA	1	0	1	Mtra. María Inés Vallecillo Sánchez



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0
Código:
FOR-SA-03-B

Requerimiento ISO

(SO1:2015)

81

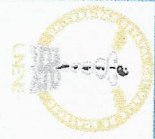
Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1661

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	1											
8:00 - 9:00	1											
9:00 - 10:00	1											
10:00 - 11:00	1											
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00	2											
13:00 - 14:00	1											
14:00 - 15:00	1											
15:00 - 16:00	3											
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
	7		6		7		7		8		0	

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	1.5	1.5	3	Mtro. Francisco Rodríguez García
EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1.5	1.5	3	Mtro. Francisco Rodríguez García
GASTRONOMÍA ASIÁTICA	3	3	6	Mtra. Karen Espitia Hernández
MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	2	2	4	Loda. Diana Laura Barrera García
MARIDAJE	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zanleno Granados
SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	2	4	Loda. Iliana Alva Partida
PANADERÍA	3	3	6	Loda. Alejandro Rivera Cruz
INGLÉS VI	2.5	2.5	5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORÍA	1	0	1	Mtra. Mayra Verónica Zanleno Granados



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0	Código: FOR-SA-03-B
Requerimiento ISO (9001:2015)	
8.1	
Fecha: 06/07/2023	

GRUPO 1662

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	GASTRONOMIA ASIÁTICA		EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1	MARIDAJE		GASTRONOMIA ASIÁTICA		PANADERIA			
8:00 - 9:00	GASTRONOMIA ASIÁTICA		TUTORIA	1	MARIDAJE	2	GASTRONOMIA ASIÁTICA	2	PANADERIA			
9:00 - 10:00	GASTRONOMIA ASIÁTICA		EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL		SEGURIDAD ALIMENTARIA		SEGURIDAD ALIMENTARIA		PANADERIA			
10:00 - 11:00	GASTRONOMIA ASIÁTICA	4	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	2	SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	PANADERIA	4		
11:00 - 12:00	INGLÉS VI	1	EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1	EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1	PANADERIA	1	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	1		
12:00 - 13:00	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	1	MARIDAJE		MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	1	PANADERIA	2	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	1		
13:00 - 14:00			MARIDAJE	2					INGLÉS VI			
14:00 - 15:00			EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	1			INGLÉS VI	1	INGLÉS VI	3		
15:00 - 16:00							MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	1				
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		6		7		7		8		8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	1.5	1.5	3	Mtra. Laura Grecia Flores Acoosa
EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1.5	1.5	3	Lcda. Rosalinda Salazar Vega
GASTRONOMIA ASIÁTICA	3	3	6	Mtra. Karen Espilla Hernández
MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMIA	2	2	4	Lcda. Diana Laura Barrera García
MARIDAJE	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zerreno Granados
SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Bedolla
PANADERIA	3	3	6	Lcdo. Alejandro Rivera Cruz
INGLÉS VI	2.5	2.5	5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	1	Dra. Lidia Ceja Mata Lara
			36	



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0
 Código: FOR-SA-03-B
 Requerimiento ISO (9001:2015)
 8.1
 Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1663

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL		EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA		INGLÉS VI		INGLÉS VI		MARIDAJE			
13:00 - 14:00	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL		EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA		MARIDAJE		INGLÉS VI	2	MARIDAJE			
14:00 - 15:00	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	3	EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	3	MARIDAJE	2	TUTORIA	1	MARIDAJE	2		
15:00 - 16:00	SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	SEGURIDAD ALIMENTARIA		GASTRONOMÍA ASIÁTICA		SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	INGLÉS VI			
16:00 - 17:00	GASTRONOMÍA ASIÁTICA		SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	GASTRONOMÍA ASIÁTICA		MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA		INGLÉS VI			
17:00 - 18:00	GASTRONOMÍA ASIÁTICA	2	PAVADERÍA		GASTRONOMÍA ASIÁTICA		MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA		INGLÉS VI	3		
18:00 - 19:00	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA	1	PAVADERÍA		GASTRONOMÍA ASIÁTICA	4	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA	3				
19:00 - 20:00			PAVADERÍA		PAVADERÍA							
20:00 - 21:00			PAVADERÍA	4	PAVADERÍA	2						
21:00 - 22:00												
		7		9		8		7		5		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	1,5	1,5	3	Mtra. Laura Grecia Flores Acosta
EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	1,5	1,5	3	Lcda. Rosalinda Salazar Vega
GASTRONOMÍA ASIÁTICA	3	3	6	Mtro. Lenin Cruz Velásquez
MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA	2	2	4	Lcda. Diana Laura Barrera García
MARIDAJE	2	2	4	Mtra. Mayra Verónica Zaneno Granados
SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	2	4	Lcda. Irene Aya Parilda
PAVADERÍA	3	3	6	Lcdo. Alejandro Rivera Cruz
INGLÉS VI	2,5	2,5	5	Dra. Yazmin Muñoz Martínez
TUTORIA	1	0	1	Mtro. Jorge Hernández Montiel

36



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

**HORARIO LICENCIATURA
GASTRONOMIA NUTRICIONAL**

Revisión: 0
 Código: FOR-SA-03-B
 Requerimiento ISO
 (9001:2015)
 8.1
 Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1761

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00	LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	1			INGLÉS VII	1	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2
12:00 - 13:00	INGLÉS VII				INGLÉS VII							
13:00 - 14:00	INGLÉS VII		ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	INGLÉS VII	1	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	1	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2
14:00 - 15:00	INGLÉS VII	3	ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	1	COCINA NUTRICIONAL	2	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	2	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	2
15:00 - 16:00	ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	COCINA NUTRICIONAL	1	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	1	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	2
16:00 - 17:00	GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN		GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN		COCINA NUTRICIONAL	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	2
17:00 - 18:00	GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN	2	GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	4	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	4
18:00 - 19:00	COCINA NUTRICIONAL		TUTORÍA	1	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	2	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	4	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	5	LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	5
19:00 - 20:00	COCINA NUTRICIONAL	2					LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	1	LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	1	LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	1
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		9		7		8		9		7		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Prácticas	Total	
COCINA NUTRICIONAL	3	3	6	Lcda. Irene Alva Partida
LIBERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN	1,5	1,5	3	Mtro. Mario Hernández Montiel
GASTRONOMÍA VANGUARDISTA	3	3	6	Mtro. Lenin Cruz Valásquez
GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN	2	2	4	Lcda. Diana Laura Barrera García
ENTORNO LEGAL DE LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	2	4	Dra. Lidia Ceila Mata Lara
TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2,5	2,5	5	Mtro. Rafael Pérez Bedolla
REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	3	3	6	Lcda. Blanca Rebeca Montes Pérez
INGLÉS VI	2,5	2,5	5	Lcda. Alejandra Hernández Alba
TUTORÍA	1	0	1	Lcda. Diane Laura Barrera García
			0	



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Código:
FOR-SA-03-B

Revisión: 0

Requerimiento ISO
(9001:2015)

8.1

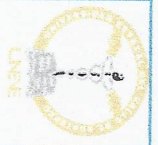
Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1861

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	
7:00 - 8:00							PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	1	PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	1			
8:00 - 9:00							PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	2	PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	2			
9:00 - 10:00			INGLÉS VIII	1			PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	1	PROYECTO GASTRO (ECONOMÍA, INVERSIÓN Y ADMIN.)	1			
10:00 - 11:00			INGLÉS VIII	1			PROYECTO GASTRO (ECONOMÍA, INVERSIÓN Y ADMIN.)	2	PROYECTO GASTRO (ECONOMÍA, INVERSIÓN Y ADMIN.)	2			
11:00 - 12:00			INGLÉS VIII	3	TUTORIA	1	PROYECTO GASTRO (ECONOMÍA, INVERSIÓN Y ADMIN.)	2	PASTELERÍA	2			
12:00 - 13:00			PROYECTO GASTRO (MERCA E INCUBACIÓN DE PROYECTOS)	1			INGLÉS VIII	1	PASTELERÍA	1			
13:00 - 14:00			PROYECTO GASTRO (MERCA E INCUBACIÓN DE PROYECTOS)	2			PASTELERÍA	1	PASTELERÍA	1			
14:00 - 15:00			PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS GASTRONÓMICOS)	1			PASTELERÍA	2	PASTELERÍA	2			
15:00 - 16:00													
16:00 - 17:00													
17:00 - 18:00													
18:00 - 19:00													
19:00 - 20:00													
20:00 - 21:00													
21:00 - 22:00													
		6			4			7			8	3	0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	2	2	4	Mtro. Rafael Pérez Badolía
PROYECTO GASTRO (ECONOMÍA, INVERSIÓN Y ADMIN.)	2	2	4	Lcda. Alejandra Moreno García
PROYECTO GASTRO (ELEMENTOS GASTRONÓMICOS)	2	2	4	Mtra. Karen Espitia Hernández
PROYECTO GASTRO (MERCA E INCUBACIÓN DE PROYECTOS)	1.5	1.5	3	Mtro. Mario Hernández Montiel
PASTELERÍA	3	3	6	Lcda. Alejandro Rivera Cruz
INGLÉS VIII	2.5	2.5	5	Lcda. Sonia Huerta González
TUTORIA	1	0	1	Mtra. Karen Espitia Hernández
				0



SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

HORARIO LICENCIATURA GASTRONOMIA NUTRICIONAL

Revisión: 0 Código: FOR-SA-03-B

Requerimiento ISO (\$001:2015)

8-1

Fecha: 06/07/2023

GRUPO 1862

PERIODO 2024-1

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												
8:00 - 9:00												
9:00 - 10:00												
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00												
13:00 - 14:00												
14:00 - 15:00												
15:00 - 16:00												
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00												
19:00 - 20:00												
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
PROYECTO GASTRO. (ELEMENTOS FISICO-QUÍMICOS)	2	2	4	Loda, Irene Alva Partida
PROYECTO GASTRO. (ECONOMIA, INVERSIÓN Y ADMIN)	2	2	4	Mira, María Inés Vallecillo Sánchez
PROYECTO GASTRO. (ELEMENTOS GASTRONÓMICOS)	2	2	4	Loda, Lenin Cruz Valésquez
PROYECTO GASTRO. (MERCA E INCUBACION DE PROY)	1.5	1.5	3	Mtro. Jorge Hernández Montiel
PASTELERIA	3	3	6	Loda, Alejandro Rivera Cruz
INGLÉS VII	2.5	2.5	5	Loda, Sonia Huerta González
TUTORIA	1	0	1	Loda, Irene Alva Partida