



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2161

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	Inglés I		Expresión Oral y Escrita		Expresión Oral y Escrita		Expresión Oral y Escrita		Técnicas Culinarias			
8:00 - 9:00	Inglés I	2	Expresión Oral y Escrita	2	Expresión Oral y Escrita	2	Expresión Oral y Escrita	2	Técnicas Culinarias			
9:00 - 10:00	Infraestructura y Equipamiento		Infraestructura y Equipamiento		Higiene y Sanidad de los Alimentos		Procesos Contables y Administrativos		Técnicas Culinarias			
10:00 - 11:00	Infraestructura y Equipamiento	2	Infraestructura y Equipamiento	2	Higiene y Sanidad de los Alimentos	2	Procesos Contables y Administrativos	2	Técnicas Culinarias			
11:00 - 12:00	Higiene y Sanidad de los Alimentos		Fundamentos de Gastronomía		Fundamentos de Gastronomía		Procesos Contables y Administrativos	3	Técnicas Culinarias			
12:00 - 13:00	Higiene y Sanidad de los Alimentos	2	Fundamentos de Gastronomía	2	Fundamentos de Gastronomía	2	Productos de Origen Animal y Vegetal	2	Técnicas Culinarias	6		
13:00 - 14:00	Procesos Contables y Administrativos		Productos de Origen Animal y Vegetal		Tutoría		Productos de Origen Animal y Vegetal	1				
14:00 - 15:00	Procesos Contables y Administrativos	2	Productos de Origen Animal y Vegetal	2	Inglés I	1	Inglés I	1				
15:00 - 16:00			Inglés I	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		9		8		8		6		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Higiene y Sanidad de los Alimentos	2	2	4	Flores Acosta Grecia
Fundamentos de Gastronomía	2	2	4	Rivera Cruz Alejandro
Técnicas Culinarias	3	3	6	Ulloa Juarez Leslie
Infraestructura y Equipamiento	2	2	4	Matala Lara Lidia Celia
Procesos Contables y Administrativos	2.5	2.5	5	Vallecillo Sánchez María Inés
Expresión Oral y Escrita	3	3	6	Zenteno Granados Mayra Verónica
Productos de Origen Animal y Vegetal	2	2	4	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Inglés I	2.5	2.5	5	Hernández Alba Alejandrina
Tutoría	1		1	Matala Lara Lidia Celia

39

AULA : A-101, TALLER B

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2162

PERIODO 2024-2

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												Técnicas Culinarias
12:00 - 13:00										Expresión Oral y Escrita		Técnicas Culinarias
13:00 - 14:00			Tutoría	1	Expresión Oral y Escrita	1			Expresión Oral y Escrita			Técnicas Culinarias
14:00 - 15:00	Infraestructura y Equipamiento		Procesos Contables y Administrativos		Infraestructura y Equipamiento		Expresión Oral y Escrita	1	Expresión Oral y Escrita			Técnicas Culinarias
15:00 - 16:00	Infraestructura y Equipamiento	2	Procesos Contables y Administrativos		Infraestructura y Equipamiento	2	Productos de Origen Animal y Vegetal		Expresión Oral y Escrita	4		
16:00 - 17:00	Procesos Contables y Administrativos		Procesos Contables y Administrativos	3	Fundamentos de Gastronomía		Productos de Origen Animal y Vegetal	2	Fundamentos de Gastronomía			
17:00 - 18:00	Procesos Contables y Administrativos	2	Productos de Origen Animal y Vegetal		Fundamentos de Gastronomía	2	Inglés I		Fundamentos de Gastronomía	2		
18:00 - 19:00	Higiene y Sanidad de los Alimentos	1	Productos de Origen Animal y Vegetal	2	Inglés I		Inglés I	2	Higiene y Sanidad de los Alimentos			
19:00 - 20:00	Inglés I	1			Inglés I	2	Técnicas Culinarias		Higiene y Sanidad de los Alimentos			
20:00 - 21:00							Técnicas Culinarias	2	Higiene y Sanidad de los Alimentos	3		
21:00 - 22:00												
		6		6		7		7		9		4

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Higiene y Sanidad de los Alimentos	2	2	4	Nava Villalba José Luis
Fundamentos de Gastronomía	2	2	4	Barrientos González Eduardo Harvin
Técnicas Culinarias	3	3	6	Claudio Gómez Adriana
Infraestructura y Equipamiento	2	2	4	Matala Lara Lidia Celia
Procesos Contables y Administrativos	2.5	2.5	5	Vallecillo Sánchez María Inés
Expresión Oral y Escrita	3	3	6	Zenteno Granados Mayra Verónica
Productos de Origen Animal y Vegetal	2	2	4	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Inglés I	2.5	2.5	5	Cisneros Flores José Emmanuel
Tutoría	1		1	Matala Lara Lidia Celia

39

AULA : A-101, A-110, A-104, A-105, A-106

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2261

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES			MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES			SABADO		
	ASIGNATURA	HRS.		ASIGNATURA	HRS.		ASIGNATURA	HRS.		ASIGNATURA	HRS.		ASIGNATURA	HRS.		ASIGNATURA	HRS.	
7:00 - 8:00	Gastronomía Mexicana			Arte y Estética Culinaria			Inglés II			Calidad en la Producción y en el Servicio								
8:00 - 9:00	Gastronomía Mexicana			Arte y Estética Culinaria			Inglés II			Calidad en la Producción y en el Servicio			Calidad en la Producción y en el Servicio	1				
9:00 - 10:00	Gastronomía Mexicana			Arte y Estética Culinaria			Inglés II			Calidad en la Producción y en el Servicio	3		Tutoría	1				
10:00 - 11:00	Gastronomía Mexicana	4		Arte y Estética Culinaria	4		Inglés II	4		Composición Físico Química de los Alimentos			Composición Físico Química de los Alimentos					
11:00 - 12:00	Administración del Abastecimiento	1		Garde Manger			Gastronomía Mexicana			Composición Físico Química de los Alimentos	2		Composición Físico Química de los Alimentos	2				
12:00 - 13:00	Cultura Gastronómica Mexicana	1		Garde Manger			Gastronomía Mexicana	2		Cultura Gastronómica Mexicana								
13:00 - 14:00	Administración del Abastecimiento	1		Garde Manger			Administración del Abastecimiento			Cultura Gastronómica Mexicana								
14:00 - 15:00				Garde Manger	4		Administración del Abastecimiento	2		Cultura Gastronómica Mexicana	3		Inglés II	1				
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																		
		7			8			8			8			5			0	

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Composición Físico Química de los Alimentos	2	2	4	Perez Bedolla Rafael
Cultura Gastronómica Mexicana	2	2	4	Galindo Romero Jorge Alberto
Gastronomía Mexicana	3	3	6	Espitia Hernández Karen
Arte y Estética Culinaria	2	2	4	Vargas Morales Dalid Patricia
Administración del Abastecimiento	2	2	4	Hernández Montiel Jorge
Calidad en la Producción y en el Servicio	2	2	4	Rodríguez Durán Amalia
Garde Manger	2	2	4	Claudio Gómez Adriana
Inglés II	2.5	2.5	5	Hernández Alba Alejandrina
Tutoría	1		1	Perez Bedolla Rafael

36

AULA : A-102, TALLER A, TALLER C

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2262

PERIODO 2024-2

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	Administración del Abastecimiento	1	Administración del Abastecimiento	1			Administración del Abastecimiento					
13:00 - 14:00	Cultura Gastronómica Mexicana		Cultura Gastronómica Mexicana				Administración del Abastecimiento	2	Gastronomía Mexicana			
14:00 - 15:00	Cultura Gastronómica Mexicana	2	Cultura Gastronómica Mexicana	2			Tutoría	1	Gastronomía Mexicana			
15:00 - 16:00	Arte y Estética Culinaria		Garde Manger		Composición Físico Química de los Alimentos		Composición Físico Química de los Alimentos		Gastronomía Mexicana			
16:00 - 17:00	Arte y Estética Culinaria		Garde Manger		Composición Físico Química de los Alimentos	2	Composición Físico Química de los Alimentos	2	Gastronomía Mexicana	4		
17:00 - 18:00	Arte y Estética Culinaria		Garde Manger		Calidad en la Producción y en el Servicio		Calidad en la Producción y en el Servicio					
18:00 - 19:00	Arte y Estética Culinaria	4	Garde Manger	4	Calidad en la Producción y en el Servicio	2	Calidad en la Producción y en el Servicio	2				
19:00 - 20:00					Gastronomía Mexicana							
20:00 - 21:00					Gastronomía Mexicana	2						
21:00 - 22:00												
		7		7		6		7		4		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Composición Físico Química de los Alimentos	2	2	4	Flores Acosta Grecia
Cultura Gastronómica Mexicana	2	2	4	Espitia Hernández Karen
Gastronomía Mexicana	3	3	6	Montes Perez Blanca Rebeca
Arte y Estética Culinaria	2	2	4	Galindo Romero Jorge Alberto
Administración del Abastecimiento	2	2	4	Matala Lara Lidia Celia
Calidad en la Producción y en el Servicio	2	2	4	Hernández Montiel Jorge
Garde Manger	2	2	4	Claudio Gómez Adriana
Inglés II	2.5	2.5	5	PENDIENTE
Tutoría	1		1	Hernández Montiel Jorge

31

36

AULA : CELE 1, EXPLANADA CELE, TALLER C, TALLER B

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2361

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Logística y Cadena de Suministros		Inglés III		Gastronomía Española		Economía			
8:00 - 9:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Logística y Cadena de Suministros	2	Inglés III	2	Gastronomía Española		Mixología		Economía	
9:00 - 10:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos				Fundamentos de Marketing		Gastronomía Española		Mixología		Economía	
10:00 - 11:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	4	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Fundamentos de Marketing	2	Gastronomía Española	4	Mixología	3	Economía	4
11:00 - 12:00	Logística y Cadena de Suministros		Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	2	Inglés III	1			Fundamentos de Marketing		Gastronomía Regional Mexicana	
12:00 - 13:00	Logística y Cadena de Suministros	2	Gastronomía Española				Inglés III	1	Fundamentos de Marketing	2	Gastronomía Regional Mexicana	
13:00 - 14:00	Gastronomía Regional Mexicana		Gastronomía Española	2							Gastronomía Regional Mexicana	
14:00 - 15:00	Gastronomía Regional Mexicana	2	Tutoría	1							Gastronomía Regional Mexicana	4
15:00 - 16:00	Inglés III	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												
		9		7		5		5		5		8

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	3	3	6	Flores Acosta Grecia
Gastronomía Regional Mexicana	3	3	6	Galindo Romero Jorge Alberto
Gastronomía Española	3	3	6	Sánchez Estrada Luis Daniel
Fundamentos de Marketing	2	2	4	Rodríguez Durán Amalia
Logística y Cadena de Suministros	2	2	4	Espitia Hernández Karen
Economía	2	2	4	Moreno García Alejandra
Mixología	1.5	1.5	1.5	Vargas Morales Dalid Patricia
Inglés III	2.5	2.5	5	Huerta González Sonia
Tutoría	1		1	Vargas Morales Dalid Patricia

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2362

PERIODO 2024-2

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									Economía			
12:00 - 13:00	Inglés III		Fundamentos de Marketing		Fundamentos de Marketing				Economía			
13:00 - 14:00	Inglés III	2	Fundamentos de Marketing	2	Fundamentos de Marketing	2	Gastronomía Regional Mexicana		Economía			
14:00 - 15:00	Logística y Cadena de Suministros	1	Inglés III		Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Gastronomía Regional Mexicana		Economía		4	
15:00 - 16:00			Inglés III		Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Gastronomía Regional Mexicana		Logística y Cadena de Suministros		1	
16:00 - 17:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Inglés III	3	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Gastronomía Regional Mexicana	4				
17:00 - 18:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	2	Logística y Cadena de Suministros		Conservación y Mantenimiento de los Alimentos		Gastronomía Española		Mixología			
18:00 - 19:00	Gastronomía Regional Mexicana		Logística y Cadena de Suministros	2	Gastronomía Española		Gastronomía Española		Mixología			
19:00 - 20:00	Gastronomía Regional Mexicana	2			Gastronomía Española		Gastronomía Española	2	Gastronomía Española		3	
20:00 - 21:00							Gastronomía Española	4	Tutoría		1	
21:00 - 22:00												
		7		7		8		8		9		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	3	3	6	Nava Villalba José Luis
Gastronomía Regional Mexicana	3	3	6	Claudio Gómez Adriana
Gastronomía Española	3	3	6	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Fundamentos de Marketing	2	2	4	Hernández Montiel Mario
Logística y Cadena de Suministros	2	2	4	Hernández Montiel Mario
Economía	2	2	4	Vallecillo Sánchez María Inés
Mixología	1.5	1.5	3	Galindo Romero Jorge Alberto
Inglés III	2.5	2.5	5	Muñoz Martínez Yazmin
Tutoría	1		1	Galindo Romero Jorge Alberto

39

39

AULA : UPI, TALLER A, TALLER B, TALLER D

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2363

PERIODO 2024-2

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												Conservación y Mantenimiento de
11:00 - 12:00												Conservación y Mantenimiento de
12:00 - 13:00												Conservación y Mantenimiento de
13:00 - 14:00	Mixología						Inglés III		Tutoría	1		
14:00 - 15:00	Mixología		Fundamentos de Marketing	1	Economía	1	Inglés III		Fundamentos de Marketing			Conservación y Mantenimiento de
15:00 - 16:00	Mixología	3	Inglés III		Logística y Cadena de		Inglés III	3	Fundamentos de Marketing			
16:00 - 17:00	Logística y Cadena de Suministros		Inglés III	2	Logística y Cadena de	2	Gastronomía Regional Mexicana		Fundamentos de Marketing	3		
17:00 - 18:00	Logística y Cadena de Suministros	2	Gastronomía Regional Mexicana				Gastronomía Regional Mexicana	2	Gastronomía Española			
18:00 - 19:00	Gastronomía Española		Gastronomía Regional Mexicana				Economía		Gastronomía Española			
19:00 - 20:00	Gastronomía Española	2	Gastronomía Regional Mexicana				Economía		Gastronomía Española			
20:00 - 21:00	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	1	Gastronomía Regional Mexicana	4			Economía	3	Gastronomía Española	4		
21:00 - 22:00												
		8		7		3		8		8		5

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	3	3	6	Nava Villalba José Luis
Gastronomía Regional Mexicana	3	3	6	Galindo Romero Jorge Alberto
Gastronomía Española	3	3	6	Montes Perez Blanca Rebeca
Fundamentos de Marketing	2	2	4	Matala Lara Lidica Celia
Logística y Cadena de Suministros	2	2	4	Hernández Montiel Mario
Economía	2	2	4	Vallecillo Sánchez María Inés
Mixología	1.5	1.5	3	Zenteno Granados Mayra Verónica
Inglés III	2.5	2.5	5	Huerta González Sonia
Tutoría	1		1	Matala Lara Lidica Celia

39

AULA : TALLER D, A-104, A-105, TALLER A, CELE 3, A-104, A-101, TALLER A, TALLER C

NOTAS:



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2461

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	Inglés IV		Bromatología				Gastronomía Italiana		Fisiología Celular			
8:00 - 9:00	Inglés IV	2	Bromatología	2	Planeación y diseño de Menú y Banquetes		Gastronomía Italiana		Fisiología Celular			
9:00 - 10:00	Bromatología				Planeación y diseño de Menú y Banquetes		Gastronomía Italiana		Fisiología Celular	3		
10:00 - 11:00	Bromatología	2	Gastronomía Francesa		Planeación y diseño de Menú y Banquetes		Gastronomía Italiana	3				
11:00 - 12:00	Marco Regulatorio		Gastronomía Francesa	2	Marco Regulatorio		Servicio de Restaurantes y Banquetes		Inglés IV		Gastronomía Francesa	
12:00 - 13:00	Marco Regulatorio		Gastronomía Italiana	2	Marco Regulatorio	2	Servicio de Restaurantes y Banquetes		Inglés IV		Gastronomía Francesa	
13:00 - 14:00	Tutoría	1	Gastronomía Italiana	2			Servicio de Restaurantes y Banquetes	3	Inglés IV	3	Gastronomía Francesa	
14:00 - 15:00											Gastronomía Francesa	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												
		7		6		5		7		6		4

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Fisiología Celular	1.5	1.5	3	Flores Acosta Grecia
Bromatología	2	2	4	Perez Bedolla Rafael
Gastronomía Italiana	3	3	6	Vargas Morales Dalid Patricia
Planeación y diseño de Menú y Banquetes	1.5	1.5	3	Matala Lara Lidica Celia
Gastronomía Francesa	3	3	6	Sánchez Estrada Luis Daniel
Servicio de Restaurantes y Banquetes	1.5	1.5	3	Zenteno Granados Mayra Verónica
Marco Regulatorio	2	2	4	Raygas Chacón Katia
Inglés IV	2.5	2.5	5	Muñoz Martínez Yazmin
Tutoría	1		1	Flores Acosta Grecia

35

35

AULA : A-105, TALLER B, TALLER A, EXPLANADA CELE

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2561

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00			Anatomofisiología del Aparato Digestivo		Gastronomía Centroamericana		Tutoría	1				
8:00 - 9:00			Anatomofisiología del Aparato Digestivo	2	Gastronomía Centroamericana		Fundamentos de Nutrición	1				
9:00 - 10:00	Inglés V		Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Administración de Hoteles		Ética Empresarial y Responsabilidad Social			
10:00 - 11:00	Inglés V		Gastronomía Centroamericana Sudamericana	2	Gastronomía Centroamericana Sudamericana	4	Administración de Hoteles	2	Ética Empresarial y Responsabilidad Social	2		
11:00 - 12:00	Inglés V		Administración de Hoteles		Ética Empresarial y Responsabilidad Social	1	Fundamentos de Nutrición		Gastronomía del Mar			
12:00 - 13:00	Inglés V	4	Administración de Hoteles	2	Vitivinicultura y Enología		Fundamentos de Nutrición	2	Gastronomía del Mar			
13:00 - 14:00	Vitivinicultura y Enología	1	Anatomofisiología del Aparato Digestivo	1	Vitivinicultura y Enología		Gastronomía del Mar		Gastronomía del Mar			
14:00 - 15:00	Inglés V	1			Vitivinicultura y Enología	3	Gastronomía del Mar	2	Gastronomía del Mar	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												
		6		7		8		8		6		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Fundamentos de Nutrición	1.5	1.5	3	Espitia Hernández Karen
Anatomofisiología del Aparato Digestivo	1.5	1.5	3	Flores Acosta Grecia
Gastronomía Centroamericana Sudamericana	3	3	6	Ulloa Juárez Leslie
Ética Empresarial y Responsabilidad Social	1.5	1.5	3	Rodríguez Durán Amalia
Vitivinicultura y Enología	2	2	4	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Administración de Hoteles	2	2	4	Zenteno Granados Mayra Verónica
Gastronomía del Mar	3	3	6	Vargas Morales Dalid Patricia
Inglés V	2.5	2.5	5	Hernández Alba Alejandrína
Tutoría	1		1	Flores Acosta Grecia

NOTAS:

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2562

PERIODO 2024-2

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 V							
13:00 - 14:00	Administración de Hoteles	1	Gastronomía del Mar		Inglés V		Tutorías	1	Inglés V			
14:00 - 15:00			Gastronomía del Mar	2	Inglés V	3	Administración de Hoteles		Inglés V	2		
15:00 - 16:00	Gastronomía del Mar		Administración de Hoteles	1	Fundamentos de Nutrición		Administración de Hoteles	2	Ética Empresarial y Responsabilidad Social			
16:00 - 17:00	Gastronomía del Mar		Anatomofisiología del Aparato Digestivo		Fundamentos de Nutrición				Ética Empresarial y Responsabilidad Social			
17:00 - 18:00	Gastronomía del Mar		Anatomofisiología del Aparato Digestivo		Fundamentos de Nutrición	3	Vitivinicultura y Enología		Ética Empresarial y Responsabilidad Social	3		
18:00 - 19:00	Gastronomía del Mar	4	Anatomofisiología del Aparato Digestivo	3	Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Vitivinicultura y Enología		Gastronomía Centroamericana Sudamericana			
19:00 - 20:00					Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Vitivinicultura y Enología		Gastronomía Centroamericana Sudamericana			
20:00 - 21:00					Gastronomía Centroamericana Sudamericana	3	Vitivinicultura y Enología	4	Gastronomía Centroamericana Sudamericana	3		
21:00 - 22:00												
		5		6		9		7		8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Fundamentos de Nutrición	1.5	1.5	3	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Anatomofisiología del Aparato Digestivo	1.5	1.5	3	González Isalde Aurora
Gastronomía Centroamericana Sudamericana	3	3	6	PENDIENTE
Ética Empresarial y Responsabilidad Social	1.5	1.5	3	Vallecillo Sánchez María Inés
Vitivinicultura y Enología	2	2	4	Claudio Gómez Adriana
Administración de Hoteles	2	2	4	Matala Lara Lidica Celia
Gastronomía del Mar	3	3	6	Rivera Cruz Alejandro
Inglés V	2.5	2.5	5	Huerta González Sonia
Tutorías	1		1	Vallecillo Sánchez María Inés

35

35

AULA : ELE 2, TALLER A, A-105, A-106, A-110, A-1

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2563

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00												Gastronomía del Mar
8:00 - 9:00												Gastronomía del Mar
9:00 - 10:00												Gastronomía del Mar
10:00 - 11:00												Gastronomía del Mar
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00			Anatomofisiología del Aparato Digestivo	1	Inglés V				Inglés V			
13:00 - 14:00	Inglés V	1	Vitivinicultura y Enología		Inglés V	2	Administración de Hoteles		Inglés V	2		
14:00 - 15:00	Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Vitivinicultura y Enología		Vitivinicultura y Enología	1	Administración de Hoteles		Gastronomía del Mar			
15:00 - 16:00	Gastronomía Centroamericana Sudamericana	2	Vitivinicultura y Enología	3	Ética Empresarial y Responsabilidad Social		Administración de Hoteles		Gastronomía del Mar	2		
16:00 - 17:00	Anatomofisiología del Aparato Digestivo		Tutoría	1	Ética Empresarial y Responsabilidad Social		Administración de Hoteles	4				
17:00 - 18:00	Anatomofisiología del Aparato Digestivo	2	Gastronomía Centroamericana Sudamericana		Ética Empresarial y Responsabilidad Social	3			Fundamentos de Nutrición			
18:00 - 19:00			Gastronomía Centroamericana Sudamericana						Fundamentos de Nutrición			
19:00 - 20:00			Gastronomía Centroamericana Sudamericana						Fundamentos de Nutrición	3		
20:00 - 21:00			Gastronomía Centroamericana Sudamericana	4								
21:00 - 22:00												
		5		9		6		4		7		4

MATERIA	HORAS			Total	PROFESOR
	Teoría	Práctica			
Fundamentos de Nutrición	1.5	1.5		3	González Isalde Aurora
Anatomofisiología del Aparato Digestivo	1.5	1.5		3	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Gastronomía Centroamericana Sudamericana	3	3		6	Montes Perez Blanca Rebeca
Ética Empresarial y Responsabilidad Social	1.5	1.5		3	Vallecillo Sánchez María Inés
Vitivinicultura y Enología	2	2		4	Zenteno Granados Mayra Verónica
Administración de Hoteles	2	2		4	Hernández Montiel Jorge
Gastronomía del Mar	3	3		6	Claudio Gómez Adriana
Inglés V	2.5	2.5		5	Hernández Alba Alejandrina
Tutoría	1			1	Zenteno Granados Mayra Verónica

35

35

AULA : TALLER D, A-105, TALLER D EDIF. B, CELE 3, A-102

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2661

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	Seguridad Alimentaria		Inglés VI	1	Panadería		Inglés VI	1	Maridaje		Gastronomía Asiática	
8:00 - 9:00	Seguridad Alimentaria	2	Gastronomía Asiática		Panadería		Tutoría	1	Maridaje		Gastronomía Asiática	
9:00 - 10:00	Inglés VI		Gastronomía Asiática	2	Panadería		Evaluación del Estado Nutricional	1	Maridaje		Gastronomía Asiática	
10:00 - 11:00	Inglés VI		Seguridad Alimentaria		Panadería	4			Maridaje	4	Gastronomía Asiática	4
11:00 - 12:00	Inglés VI	3	Seguridad Alimentaria	2	Epidemiología y Salud Pública		Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	1	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía			
12:00 - 13:00	Panadería				Epidemiología y Salud Pública	2	Epidemiología y Salud Pública	1	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía			
13:00 - 14:00	Panadería	2			Evaluación del Estado Nutricional				Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	3		
14:00 - 15:00					Evaluación del Estado Nutricional	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												
		7		5		8		5		7		4

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Evaluación del Estado Nutricional	1.5	1.5	3	Flores Acosta Grecia
Epidemiología y Salud Pública	1.5	1.5	3	Nava Villalba José Luis
Gastronomía Asiática	3	3	6	Sánchez Estrada Luis Daniel
Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	2	2	4	Hernández Montiel Mario
Maridaje	2	2	4	Zenteno Granados Mayra Verónica
Seguridad Alimentaria	2	2	4	Perez Bedolla Rafael
Panadería	3	3	6	Rivera Cruz Alejandro
Inglés VI	2.5	2.5	5	Muñoz Martínez Yazmin
Tutoría	1		1	Perez Bedolla Rafael

36

36

AULA : 4-110, TALLER B, EXPLANADA CELE, TALLER /

NOTAS:



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2662

PERIODO 2024-2

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 VI		Inglés VI		Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	1	Tutoría	1	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	1		
13:00 - 14:00	Inglés VI	2	Inglés VI		Epidemiología y Salud Pública	1	Seguridad Alimentaria		Seguridad Alimentaria			
14:00 - 15:00	Epidemiología y Salud Pública		Inglés VI	3	Panadería		Seguridad Alimentaria	2	Seguridad Alimentaria	2		
15:00 - 16:00	Epidemiología y Salud Pública	2	Panadería		Panadería		Gastronomía Asiática		Evaluación del Estado Nutricional			
16:00 - 17:00	Gastronomía Asiática		Panadería	2	Panadería		Gastronomía Asiática		Evaluación del Estado Nutricional	2		
17:00 - 18:00	Gastronomía Asiática	2			Panadería	4	Gastronomía Asiática		Maridaje			
18:00 - 19:00	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía						Gastronomía Asiática	4	Maridaje			
19:00 - 20:00	Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	2					Evaluación del Estado Nutricional	1	Maridaje			
20:00 - 21:00									Maridaje	4		
21:00 - 22:00												
		8		5		6		8		9		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Evaluación del Estado Nutricional	1.5	1.5	3	Camacho Mellado Ana Victoria
Epidemiología y Salud Pública	1.5	1.5	3	Nava Villalba José Luis
Gastronomía Asiática	3	3	6	Montes Perez Blanca Rebeca
Mercadotecnia Estratégica para Gastronomía	2	2	4	Hernández Montiel Jorge
Maridaje	2	2	4	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Seguridad Alimentaria	2	2	4	Flores Acosta Grecia
Panadería	3	3	6	Galindo Romero Jorge Alberto
Inglés VI	2.5	2.5	5	Huerta González Sonia
Tutoría	1		1	Montes Perez Blanca Rebeca

36

36

AULA : TALLER C, CELE 3, TALLER C, TALLER B, CELE 3, TALLER A, EDIF. B

NOTAS:

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2761

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00	Inglés VII		Repostería y Confeitería		Tecnología y Biotecnología de los Alimentos		Inglés VII		Tecnología y Biotecnología de los Alimentos		Repostería y Confeitería	4
8:00 - 9:00	Inglés VII	2	Repostería y Confeitería	2	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos		Inglés VII		Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	2	Repostería y Confeitería	
9:00 - 10:00			Gastronomía Vanguardista		Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	3	Inglés VII	3	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas		Repostería y Confeitería	
10:00 - 11:00			Gastronomía Vanguardista		Gastronomía Vanguardista	1	Gastronomía Vanguardista	1	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas		Repostería y Confeitería	
	Liderazgo y Proyectos de Inversión		Gastronomía Vanguardista				Gastronomía y Medios de Comunicación		Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	3	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	1
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00	Liderazgo y Proyectos de Inversión		Gastronomía Vanguardista	4			Gastronomía y Medios de Comunicación	2	Cocina Nutricional			
13:00 - 14:00	Liderazgo y Proyectos de Inversión	3	Gastronomía y Medios de Comunicación				Cocina Nutricional		Cocina Nutricional			
14:00 - 15:00	Tutoría	1	Gastronomía y Medios de Comunicación	2	Cocina Nutricional	1	Cocina Nutricional	2	Cocina Nutricional	3		
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		8		5		8		8		5

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Cocina Nutricional	3	3	6	Cerda Barceló Ruth
Liderazgo y Proyectos de Inversión	1.5	1.5	3	Hernández Montiel Mario
Gastronomía Vanguardista	3	3	6	Espitia Hernández Karen
Gastronomía y Medios de Comunicación	2	2	4	Hernández Montiel Jorge
Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	2	2	4	Matala Lara Lidica Celia
Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	2.5	2.5	5	Perez Bedolla Rafael
Repostería y Confeitería	3	3	6	Ulloa Juarez Lesli
Inglés VII	2.5	2.5	5	Huerta González Sonia
Tutoría	1		1	Perez Bedolla Rafael

40

40

AULA : EDIF. B, TALLER A, TALLER C, TALLER B

NOTAS:

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2763

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00											Gastronomía y Medios de Comunicación	
8:00 - 9:00											Gastronomía y Medios de Comunicación	
9:00 - 10:00											Gastronomía y Medios de Comunicación	
10:00 - 11:00												
11:00 - 12:00												
12:00 - 13:00			Inglés VII									
13:00 - 14:00			Inglés VII		Inglés VII	2	Tutoría	1	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	1		
14:00 - 15:00	Gastronomía Vanguardista		Liderazgo y Proyectos de Inversión	1	Gastronomía Vanguardista		Inglés VII	1	Inglés VII	1		
15:00 - 16:00	Gastronomía Vanguardista		Repostería y Confeitería	1	Gastronomía Vanguardista	2	Cocina Nutricional		Tecnología y Biotecnología de los Alimentos			
16:00 - 17:00	Gastronomía Vanguardista		Cocina Nutricional		Liderazgo y Proyectos de Inversión		Cocina Nutricional	2	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	2		
17:00 - 18:00	Gastronomía Vanguardista	4	Cocina Nutricional		Liderazgo y Proyectos de Inversión	2	Cocina Nutricional		Repostería y Confeitería			
18:00 - 19:00	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas		Repostería y Confeitería	1	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas		Cocina Nutricional	4	Repostería y Confeitería			
19:00 - 20:00	Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	2	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos		Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	2			Repostería y Confeitería			
20:00 - 21:00	Gastronomía y Medios de Comunicación	1	Tecnología y Biotecnología de los Alimentos						Repostería y Confeitería	4		
21:00 - 22:00												
		7		9		7		9		8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Cocina Nutricional	3		3	Camacho Mellado Ana Victoria
Liderazgo y Proyectos de Inversión	1.5	1.5	3	Montes Perez Blanca Rebeca
Gastronomía Vanguardista	3		3	Claudio Gómez Adriana
Gastronomía y Medios de Comunicación	2		2	Hernández Montiel Jorge
Entorno Legal de las Empresas de Alimentos y Bebidas	2		2	Vallecillo Sánchez María Inés
Tecnología y Biotecnología de los Alimentos	2.5		2.5	Delgado Bustos Juana Guadalupe
Repostería y Confeitería	3		3	PENDIENTE
Inglés VII	2.5		2.5	Muñoz Martínez Yazmin
Tutoría	1		1	Montes Perez Blanca Rebeca

40

40

AULA : TALLER C, CELE 1

NOTAS:



Gobierno del Estado de México



HORARIO LICENCIATURA

Fecha de emisión: 23 de abril de 2024

Edición: 1

Código: FOR-SA-03-B

Página 1 de 1

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

GRUPO 2861

PERIODO 2024-2

HORARIO	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.	ASIGNATURA	HRS.
7:00 - 8:00			Pastelería				Proyecto gastronómico Rafael	1	Proyecto gastronómico Dalid	1		
8:00 - 9:00			Pastelería						Proyecto gastronómico Lidia	1		
9:00 - 10:00			Pastelería						Inglés VIII			
10:00 - 11:00	Proyecto gastronómico Mayra	1	Pastelería	4	Inglés VIII				Inglés VIII	2		
11:00 - 12:00	Proyecto gastronómico Dalid	1	Proyecto gastronómico Dalid	1	Inglés VIII				Proyecto gastronómico Karen	1		
12:00 - 13:00			Proyecto gastronómico Rebeca / Rafael	1	Inglés VIII	3	Proyecto gastronómico Rafael	1	Proyecto gastronómico Karen /Jorge	2		
13:00 - 14:00					Pastelería				Proyecto gastronómico Karen	1		
14:00 - 15:00	Tutoría	1			Pastelería	2						
15:00 - 16:00			Proyecto gastronómico Juana	1								
16:00 - 17:00												
17:00 - 18:00												
18:00 - 19:00			Proyecto gastronómico Inés	1	Proyecto gastronómico	1						
19:00 - 20:00					Proyecto gastronómico José Luis	1						
20:00 - 21:00												
21:00 - 22:00												
		3		8		7		2		8		0

MATERIA	HORAS			PROFESOR
	Teoría	Práctica	Total	
Proyecto Gastronómico	15	15	15	
Pastelería	3	3	6	Rivera Cruz Alejandro
Inglés VIII	2.5	2.5	5	Muñoz Martínez Yazmin
Tutoría	1		1	Rivera Cruz Alejandro

28

27

AULA : CELE 3, TALLER B

NOTAS: