



Horario de clases por grupo
Programa Educativo de _TSU EN GASTRONOMIA_
Cuatrimestre: _MAYO-AGOSTO 2026/ TERCERO_

GRUPO: TGA 301

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 4

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Operación de Bar Lic. Berenice Mireles Gómez	Pastelería Chef Jose Luis Morales Tapia	Ingles III Teacher Tatiana Gómez Villalpando	Bases Cullnarias III Chef Darío Fernando Cano Mendleta Alimentos durante clase	
8:00 A 8:50					Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero
9:00 A 9:50			ALIMENTOS		
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50	ALIMENTOS		Costos y Presupuestos Lic. Asael Barrera Reyes		
12:00 A 12:50	Pastelería Chef Jose Luis Morales Tapia				
13:00 A 13:50	Ingles III Teacher Tatiana Gómez Villalpando		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga
14:00 A 14:50	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero				
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50					
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO

MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMÍREZ
 DIRECTOR(A) DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Vo Bo

LIC. OLIVIA NAYELI PATIÁN GONZÁLEZ
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
 DE SERVICIOS ESCOLARES



CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: Mtra. Laura Elena Cano Romero



Horario de clases por grupo
Programa Educativo de _TSU EN GASTRONOMIA_
Cuatrimestre: _MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO_

GRUPO: TGA 302

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 1

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50			Costos y Presupuestos Lic. Asael Barrera Reyes		Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado
9:00 A 9:50		Operación de Bar Lic. Berenice Mireles Gómez			
10:00 A 10:50			ALIMENTOS		ALIMENTOS
11:00 A 11:50		ALIMENTOS	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga
12:00 A 12:50		Proyecto Integrador I Mtro. Laura Elena Cano Romero			
13:00 A 13:50			Proyecto Integrador I Mtro. Laura Elena Cano Romero	Bases Culinarias III Chef Raymundo Armas Martínez Alimentos durante clase	Tutoría Chef Ernesto Valencia Romero
14:00 A 14:50		Pastelería Chef Jose Luis Morales Tapia			
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga			
17:00 A 17:50	Pastelería Chef Jose Luis Morales Tapia				
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO

MTRA. MARIA MARTHA M. LA SENOR RAMIREZ
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

VALIDO

LIC. OLIVIA NAYELI RATLAN GONZALEZ
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: MTR. ERNESTO VALENCIA ROMERO





Horario de clases por grupo
Programa Educativo de LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
Cuatrimestre: MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO

GRUPO: TGA 303

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado	Costos y Presupuestos Lic. Asael Barrera Reyes	Bases Culinarias III Chef Carlos Antonio Sánchez Canseco Alimentos durante clase	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero	Operación de Bar Lic. Berenice Mireles Gómez
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50	ALIMENTOS				
12:00 A 12:50	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado			Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado
13:00 A 13:50	Tutoría Chef Darío Fernando Cano Mendieta			ALIMENTOS	ALIMENTOS
14:00 A 14:50	Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga		ALIMENTOS	Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Proyecto Integrador I Mtro. Darío Fernando Cano Mendieta
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50			Proyecto Integrador I Mtro. Darío Fernando Cano Mendieta		
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO
MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Ve. B.
LIC. OLIVIA NAYEL PATLAN-GONZÁLEZ
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: CHEF DARIO FERNANDO CANO MENDIETA





Horario de clases por grupo
Programa Educativo de _TSU EN GASTRONOMIA_
Cuatrimestre: _MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO_

GRUPO: TGA 304

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 6

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Pastelería Chef Francisco Gerardo López García			Operación de Bar Lic. Berenice Mireles Gómez	
8:00 A 8:50		Inglés III Teacher Lorenzo Campos Alvarado			
9:00 A 9:50			Inglés III Teacher Lorenzo Campos Alvarado		
10:00 A 10:50		Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero			Inglés III Teacher Lorenzo Campos Alvarado
11:00 A 11:50			Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	ALIMENTOS	Bases Culinarias III Chef Carlos Antonio Sánchez Canseco Alimentos durante clase
12:00 A 12:50		ALIMENTOS		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	
13:00 A 13:50		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	ALIMENTOS		
14:00 A 14:50			Tutoría LIC. OLIVIA NAYELI PATLAN GONZÁLEZ		
15:00 A 15:50			Pastelería Chef Francisco Gerardo López García		
16:00 A 16:50		Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu			
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Vo. Bo.
 LIC. OLIVIA NAYELI PATLAN GONZÁLEZ
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
 DE SERVICIOS ESCOLARES



CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: LIC. OLIVIA NAYELI PATLAN GONZÁLEZ



Horario de clases por grupo
Programa Educativo de TSU EN GASTRONOMIA
Cuatrimestre: MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO

GRUPO: TGA 305

DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 9

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado	Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendileta Alimentos durante clase	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado		Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero		Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado	
10:00 A 10:50	ALIMENTOS			Desarrollo del Pensamiento Lic. Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	
11:00 A 11:50	Operación de Bar Lic. Berenice Mireles Gómez		ALIMENTOS		Proyecto Integrador I Chef Francisco Gerardo López García
12:00 A 12:50			Proyecto Integrador I Chef Francisco Gerardo López García	ALIMENTOS	
13:00 A 13:50				Tutoría Luis Morales Tapia José	
14:00 A 14:50					
15:00 A 15:50			Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu		
16:00 A 16:50					
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO

MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Vo.Bo

LIC. OLIVIA NAYELI PATLAN PONZALEZ
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: CHEF JOSE LUIS MORALES TAPIA





Horario de clases por grupo
Programa Educativo de TSU EN GASTRONOMIA
Cuatrimestre: MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO

GRUPO: TGA 306

DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 10

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50				Desarrollo del Pensamiento Lic. José Guadalupe Bustamante Hernández	
8:00 A 8:50	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero				
9:00 A 9:50				ALIMENTOS	
10:00 A 10:50	ALIMENTOS		Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero		
11:00 A 11:50	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero			Ingles III TEACHER LORENZO CAMPOS ALVARADO	Proyecto Integrador I Tutoría Mtra. Laura Elena Cano Romero
12:00 A 12:50	Tutoría Mtra. Laura Elena Cano Romero				Desarrollo del Pensamiento Lic. José Guadalupe Bustamante Hernández
13:00 A 13:50	Ingles III TEACHER LORENZO CAMPOS ALVARADO		Ingles III TEACHER LORENZO CAMPOS ALVARADO	Operación de Bar Chef Francisco Gerardo López García	
14:00 A 14:50		Bases Culinarias III Chef Raymundo Armas Martínez Alimentos durante clase			ALIMENTOS
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50					Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO

MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Vo-Bo

LIC. OLIVIA NAYELI PATLÁN GONZÁLEZ
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: Mtra. Laura Elena Cano Romero





Horario de clases por grupo
Programa Educativo de TSU EN GASTRONOMIA
Cuatrimestre: MAYO-AGOSTO 2025/ TERCERO

GRUPO: TGA 307

DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 11

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Bases Culinarias III Chef Carlos Antonio Sánchez Canseco Alimentos durante clase			Ingles III Teacher Lorenzo Campos Alvarado	
8:00 A 8:50		Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero			
9:00 A 9:50				ALIMENTOS	
10:00 A 10:50		ALIMENTOS		Desarrollo del Pensamiento Lic. José Guadalupe Bustamante Hernández	
11:00 A 11:50		Ingles III TEACHER LORENZO CAMPOS ALVARADO	Desarrollo del Pensamiento Lic. José Guadalupe Bustamante Hernández		
12:00 A 12:50				Tutoría C.P. Martín Rodríguez Arvizu	
13:00 A 13:50			Operación de Bar Chef Francisco Gerardo López García	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	
14:00 A 14:50					
15:00 A 15:50	Ingles III TEACHER LORENZO CAMPOS ALVARADO		Pastelería Chef Jose Luis Morales Tapia Alimentos Durante la Clase	Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu	
16:00 A 16:50					
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

VALIDO

MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Vb. Bb.

LIC. OLIVIA MAYELI PATLAN GONZALEZ ALLENDE
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO
DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: CP MARTIN RODRIGUEZ ARVIZU