



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026 / TERCERO**

GRUPO: LGA301

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 1

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Operación de Bar DS-01	Pastelería Chef José Luis Morales Tapia Cocina Pastelería	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendieta Cocina 1	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50					
10:00 A 10:50	RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS	Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes
11:00 A 11:50					
12:00 A 12:50	TUTORIA MTRA LAURA ELENA CANO ROMERO	RECESO- ALIMENTOS	Pastelería Chef José Luis Morales Tapia	RECESO- ALIMENTOS	
13:00 A 13:50	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo		Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendieta		
14:00 A 14:50		Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes	Costos y Presupuestos Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández	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 VILLASEÑOR RAMÍREZ  
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: LIC. LAURA ELENA CANO ROMERO



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO-AGOSTO 2026/ TERCERO**

GRUPO: LGA302

**DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 2**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 A 7:50	Pastelería Chef José Luis Morales Tapia Cocina Pastelería	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes	Bases Culinarias III Chef Ernesto Valencia Romero Cocina 2	Operación de Bar DS-01	
8:00 A 8:50			Pastelería Chef José Luis Morales Tapia			
9:00 A 9:50			RECESO- ALIMENTOS			RECESO- ALIMENTOS
10:00 A 10:50			Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero			INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo
11:00 A 11:50	RECESO- ALIMENTOS	Costos y Presupuestos Mtra. Norma Cristina Hernández	Tutoría Mtra. Araceli Martínez Sánchez	RECESO- ALIMENTOS		
12:00 A 12:50			Bases Culinarias III Chef Ernesto Valencia Romero		Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes	
13:00 A 13:50	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero					
14:00 A 14:50						
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						

VALIDÓ  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMÍREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

SERVICIOS ESCOLARES  
  
 V. RO  
 LIC. OLIVERA NAYELI RIVERA GONZÁLEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: MTRA. ARACELI MARTÍNEZ SÁNCHEZ



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2020/ TERCERO**

GRUPO: LGA 303

**DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3**

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendieta	Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendieta Cocina 1	Operación de Bar DS-01	Pastelería Chef José Luis Morales Tapia Cocina Pastelería	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo
8:00 A 8:50	RECESO- ALIMENTOS				
9:00 A 9:50	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo				
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50	Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes				
12:00 A 12:50					
13:00 A 13:50	Pastelería Chef José Luis Morales Tapia		RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero
14:00 A 14:50			Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	Bases Culinarias III Chef Darío Fernando Cano Mendieta	
15:00 A 15:50	Costos y Presupuestos Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández				
16:00 A 16:50					
17:00 A 17:50					
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50					

MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



GLASE FUERA DEL BALDÓN

TUTOR: LIC. OLIVIA NAYELI PATLÁN GONZÁLEZ



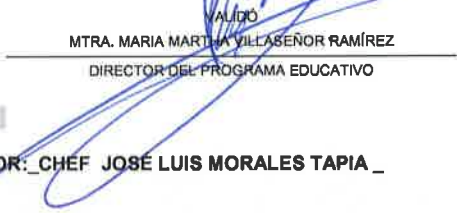
**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ TERCERO**

GRUPO: LGA 304

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Bases Culinarias III Chef Ernesto Valencia Romero Cocina 2		Operación de Bar DS-01	
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50	Desarrollo del Pensamiento Humano DS- Mtro. José Luis Cruz Reyez		Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyez		
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50	RECESO- ALIMENTOS			RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS
12:00 A 12:50	Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu		Tutoría Chef José Luis Morales Tapia	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	
13:00 A 13:50			INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Pastelería Chef Jirving Eduardo Rivera Pérez	RECESO- ALIMENTOS
14:00 A 14:50				Bases Culinarias III Chef Ernesto Valencia Romero	
15:00 A 15:50	Bases Culinarias III Chef Ernesto Valencia Romero		Proyecto Integrador I Chef Darío Fernando Cano Mendleta		Pastelería Chef Irving Eduardo Rivera Pérez. Cocina Pastelería
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 DEL PROGRAMA EDUCATIVO



  
 LICENCIADA MARIELY ADRIAN GONZALEZ  
 ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: CHEF JOSÉ LUIS MORALES TAPIA



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ TERCERO**

GRUPO: LGA 305

DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 6

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 A 7:50		Bases Culinarias III Chef Irving Eduardo Rivera Pérez		Bases Culinarias III Chef Irving Eduardo Rivera Pérez Cocina 3	Pastelería Chef Israel González Cerritos	
8:00 A 8:50	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero					
9:00 A 9:50		RECESO- ALIMENTOS				
10:00 A 10:50	RECESO- ALIMENTOS	Pastelería Chef Israel González Cerritos	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo			
11:00 A 11:50	INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Tutoría C.P. Martín Rodríguez Arvizu				
12:00 A 12:50		INGLES III Teacher Leonardo Medina Caudillo	Operación de Bar Chef Rebeca Hernández Zaragoza			
13:00 A 13:50	Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes					Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes
14:00 A 14:50						
15:00 A 15:50	Costos y Presupuestos C.P. Martín Rodríguez Arvizu	Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	RECESO- ALIMENTOS			
16:00 A 16:50			Desarrollo del Pensamiento Humano Mtro. José Luis Cruz Reyes			
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



LIC. OLIVIA NAVELLATLAN GONZÁLEZ  
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO  
DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA/MODALIDAD MIXTA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ TERCERO**

GRUPO: LGA306

DOCENCIA: 1 PLANTA BAJA SALON 5

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50	Bases Culinarias III Chef Irving Eduardo Rivera Pérez Cocina 3	Operación de Bar DS-01	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero Cocina Pastelería		
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50				INGLES III Michelle Rivera	Pastelería Chef Ernesto Valencia Romero
10:00 A 10:50				INGLES III Michelle Rivera	
11:00 A 11:50		INGLES III Michelle Rivera		Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	RECESO- ALIMENTOS
12:00 A 12:50				Proyecto Integrador I Mtra. Laura Elena Cano Romero	Bases Culinarias III Chef Irving Eduardo Rivera Pérez
13:00 A 13:50	RECESO- ALIMENTOS	RECESO- ALIMENTOS	Bases Culinarias III Chef Irving Eduardo Rivera Pérez	Desarrollo del Pensamiento Lic. David Ramirez Cruz	
14:00 A 14:50	Tutoría DS-01	INGLES III Michelle Rivera	RECESO- ALIMENTOS		
15:00 A 15:50			Desarrollo del Pensamiento Humano Lic. David Ramirez Cruz		
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 VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



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

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: DS-01



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ NOVENO**

GRUPO: LGA 901

**DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 17**

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50					
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50					
12:00 A 12:50					
13:00 A 13:50		Cocina Asiatica Chef Raymundo Armas Martínez	Tutoría Dra. Rocío Esquivel Ríos	Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Lic. José de Jesús Rodríguez Barbosa	
14:00 A 14:50					
15:00 A 15:50		Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández	
16:00 A 16:50		Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández			
17:00 A 17:50	Cocina Asiatica Coolha Chef Raymundo Armas Martínez				
18:00 A 18:50		Conceptos Gastronómicos Chef Arelí Nolasco Burgos	Mixología Chef Rebeca Hernandez Zaragoza		
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

LIC. OLIVIA NAVEL PATIÑO GONZALEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO  
 DE SERVICIOS ESCOLARES



CLASE FUERA DEL SALON: \_\_\_\_\_

TUTOR: DRA. ROCÍO ESQUIVEL RÍOS



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ NOVENO**

GRUPO: LGA 902

**DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 16**

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50					
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50					
12:00 A 12:50	Cocina Asiatica Chef Raymundo Armas Martínez				
13:00 A 13:50					
14:00 A 14:50	Tutoría Mtra. Mariana Ugalde Aguascalientes	Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Lic. José de Jesús Rodríguez Barbosa	Cocina Asiatica Cocina 2. Chef Raymundo Armas Martínez		
15:00 A 15:50	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga				
16:00 A 16:50		Conceptos Gastronómicos Chef Arell Nolasco Burgos		Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado	
17:00 A 17:50		Mixología Chef Rebeca Hernández Zaragoza			
18:00 A 18:50				Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILVA SEÑOR RAMÍREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



VO/BO  
 LIC. OLIVA NAVILIPALAN GONZALEZ  
 ENCARGADA DE DEPARTAMENTO  
 DE SERVICIOS ESCOLARES



CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: MTRA. MARIANA UGALDE AGUASCALIENTES



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ NOVENO**

GRUPO: LGA903

**DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 15**

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 A 7:50						
8:00 A 8:50						
9:00 A 9:50						
10:00 A 10:50						
11:00 A 11:50						
12:00 A 12:50					Cocina Asiatca Chef Raymundo Armas Martínez	
13:00 A 13:50						
14:00 A 14:50	Tutoría Chef Irving Eduardo Rivera Pérez				Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado	
15:00 A 15:50			Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado			
16:00 A 16:50			Cocina Asiatca Cocina 2 Chef Raymundo Armas Martínez		Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga
17:00 A 17:50	Mixiología Chef Rebeca Hernández Zaragoza					
18:00 A 18:50				Conceptos Gastronómicos Chef Arell Nolasco Burgos		
19:00 A 19:50				Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Lic. David Ramírez Cruz		

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



VO. BO  
 LIC. OLIVIA NAYELI GONZALEZ GONZALEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES



CLASE FUERA DEL SALON

**TUTOR: LIC. JOSÉ DE JESÚS RODRÍGUEZ BARBOSA**



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/NOVENO**

LA 904

**DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 6**

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50					
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50					
12:00 A 12:50					
13:00 A 13:50			Cocina Asiatica Chef Raymundo Armas Martínez		
14:00 A 14:50			Tutoria Lic. José de Jesús Rodríguez Barbosa	Conceptos Gastronómicos Chef Carlos Antonio Sanchez Canseco Cocina 3	
15:00 A 15:50	Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado				
16:00 A 16:50	Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Lic. David Ramirez Cruz	Contabilidad Mtro. José Roberto Koelliker Delgado			
17:00 A 17:50				Mixología Chef Rebeca Hernández Zaragoza	Cocina Asiatica Cocina 2 Chef Raymundo Armas Martínez
18:00 A 18:50	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga			
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



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



CLASE FUERA DEL SALON

**TUTOR: LIC. JOSÉ DE JESÚS RODRÍGUEZ BARBOSA**



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2026/ NOVENO**

GRUPO: LGA 905

**DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 16**

HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	
7:00 A 7:50						
8:00 A 8:50						
9:00 A 9:50						
10:00 A 10:50						
11:00 A 11:50						
12:00 A 12:50						
13:00 A 13:50						
14:00 A 14:50	Cocina Asiatica Cocina 1 Chef Israel Gonzalez Cerritos		Cocina Asiatica Chef Israel Gonzalez Cerritos	Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga		
15:00 A 15:50		Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Mtra. Araceli Martínez Sánchez			Tutoría Lic. Nancy Jaqueline Granados	
16:00 A 16:50				Ingles VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga		
17:00 A 17:50					Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández	Mixología Chef Rebeca Hernández Zaragoza
18:00 A 18:50			Conceptos Gastronómicos Chef Carlos Antonio Sánchez Canseco Cocina 1			
19:00 A 19:50			Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández			

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

VO. SO.  
 LIC. OLIVIA NAYEL PATLAN GONZALEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES



CLABE FUERA DEL SALON

TUTOR: LIC. NANCY JAQUELINE GRANADOS



**HORARIO DE CLASES POR GRUPO**  
**PROGRAMA EDUCATIVO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMIA**  
**CUATRIMESTRE: MAYO- AGOSTO 2028/ NOVENO**

GRUPO: LGA 906

DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 15

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 A 7:50					
8:00 A 8:50					
9:00 A 9:50					
10:00 A 10:50					
11:00 A 11:50					
12:00 A 12:50					
13:00 A 13:50	Mixología Chef Rebeca Hernández Zaragoza				
14:00 A 14:50		Dirección de Equipos de Alto Rendimiento Lic. David Ramírez Cruz			Inglés VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50	Cocina Asiática Chef María Remedios Ramírez Pantoja	Tutoría Ing. Juan Gabriel Juárez Espinoza	Conceptos Gastronómicos. Chef Carlos Antonio Sánchez Canseco Cocina 1	Cocina Asiática Cocina 1. Chef María Remedios Ramírez Pantoja	Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández
17:00 A 17:50		Contabilidad Mtra. Norma Cristina Hernández Hernández			
18:00 A 18:50			Inglés VIII Teacher Alondra Guadalupe Rosas Arteaga		
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASEÑOR RAMÍREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO



CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: ING. JUAN GABRIEL JUÁREZ ESPINOZA