



Horario de clases por grupo  
 Programa Educativo de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
 Cuatrimestre: ENERO- ABRIL 2025/ OCTAVO

GRUPO: LGA 801

SALONES COMPARTIDOS

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					TUTORIA CHEF IRVING EDUARDO RIVERA PÉREZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 15
14:00 A 14:50			PLANEACION Y ORGANIZACION PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8		
15:00 A 15:50					INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 15
16:00 A 16:50		COCINA EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO COCINA 1	INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8	INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3	
17:00 A 17:50	COCINA MEXICANA II CHEF SELENE SILVA TRUJILLO COCINA DE HUMO				PLANEACION Y ORGANIZACION PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 15
18:00 A 18:50				COCINA EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3	
19:00 A 19:50					INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 15

MTRA. MARIA MARÍA HAVILIA SÉNOR RAMÍREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

LIC. CIRIACANO EL PATIÑO GONZÁLEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: CHEF IRVING EDUARDO RIVERA PÉREZ





**Horario de clases por grupo**  
 Programa Educativo de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
 Cuatrimestre: ENERO- ABRIL 2025/ OCTAVO

GRUPO: LGA 802

SALONES COMPARTIDOS

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					INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ARMAS MARTÍNEZ DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 16
14:00 A 14:50	COCINA EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO COCINA 3	COCINA MEXICANA II CHEF SELENE SILVA TRUJILLO COCINA DE HUMO		INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ LABORATORIO DE IDIOMAS	
15:00 A 15:50			TUTORIA ROCÍO ESQUIVEL RÍOS DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 8		
16:00 A 16:50			INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 8	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8	COCINA EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 16
17:00 A 17:50				INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUITIERREZ HURTADO DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8	
18:00 A 18:50				PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU SALÓN DOCENCIA 1 PLANTA ALTA SALON 8	
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MIRA, MARIA MARTINA DEL CENDE RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

LIC. OLIVIA MYELI PATLAN GONZALEZ  
 ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

CLASE FUERA DEL SALON

TUTOR: DRA. ROCIO ESQUIVEL RIOS







Horario de clases por grupo  
 Programa Educativo de LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
 Cuatrimestre: ENERO- ABRIL 2025/ OCTAVO

GRUPO: LGA 803

SALONES COMPARTIDOS

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 EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 5		COCINA EUROPEA CHEF ERNESTO VALENCIA ROMERO COCINA 1	COCINA MEXICANA II CHEF SELENE SILVA TRUJILLO COCINA DE HUMO	INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ LABORATORIO DE IDIOMAS
14:00 A 14:50	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 5	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3			
15:00 A 15:50					
16:00 A 16:50		INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3			
17:00 A 17:50	INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 5	TUTORIA LIC. JOSÉ DE JESÚS RODRÍGUEZ BARBOSA DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 3			
18:00 A 18:50					INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 7
19:00 A 19:50					

VALIDO  
 MTRA. MARIA MARTHA VILLASENOR RAMIREZ  
 DIRECTOR DEL PROCESO EDUCATIVO

Vo. Bo.  
 LIC. ORIVIANAYELI PATLAN 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 GASTRONOMÍA  
Cuatrimestre: ENERO- ABRIL 2025/ OCTAVO

GRUPO: LGA 804

SALONES COMPARTIDOS

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		PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7			
13:00 A 13:50					
14:00 A 14:50		INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7			
15:00 A 15:50					TUTORIA LIC. JOSÉ DE JESÚS RODRÍGUEZ BARBOSA DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7
16:00 A 16:50					
17:00 A 17:50	COCINA EUROPEA CHEF CARLOS ANTONIO SÁNCHEZ CANSECO DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8	INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7	COCINA MEXICANA II CHEF SELENE SILVA TRUJILLO  COCINA DE HUMO	COCINA EUROPEA CHEF CARLOS ANTONIO SÁNCHEZ CANSECO  COCINA 3	INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7
18:00 A 18:50					
19:00 A 19:50	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN PARA EL TRABAJO C.P. MARTÍN RODRÍGUEZ ARVIZU DOCENCIA 2 PLANTA BAJA SALON 8	INGLES VII TEACHER DANIEL IVÁN CARDONA TELLEZ DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7			INGENIERÍA DEL MENÚ CHEF RAYMUNDO ALBERTO GUTIERREZ HURTADO DOCENCIA 1 PLANTA BAJA SALON 7

VALIDO  
MTRA. MARIA MARTHA VILLASECA RAMIREZ  
DIRECTOR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

VALIDO  
LIC. OLIVIA NAYELI PADILAN GONZALEZ  
ENCARGADO DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS ESCOLARES

TUTOR: LIC. JOSÉ DE JESÚS RODRIGUEZ BARBOSA

