

Preparación de clases

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL HORARIO PERSONAL

PROGRAMA EDUCATIVO: Licenciatura en Gastronomía (Esp. TSU en Gastronomía) / Licenciatura en Gastronomía

NOMBRE DEL (LA) FACILITADOR (A): Vivian López López

PERIODO: Septiembre - Diciembre 2025

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
':00 - 8:00						
	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	
8:00 - 9:00	Bases Culinarias I	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Desarrollo Humano y Valores	Tutoría Grupal	Desarrollo Humano y Valores	
	Lab. Cocina Edif. L 1A Gastronomia	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomia	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomia	
9:00 - 10:00	Bases Culinarias I	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Desarrollo Humano y Valores	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Desarrollo Humano y Valores	
9.00 - 10.00	Lab. Cocina Edif. L	Aula 42 Edif .I	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	
	1A Gastronomía	Seguridad e Higiene en los Alimentos	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	
10:00 - 11:00	Bases Culinarias I	Aula 42 Edif. J	Seguridad e Higiene en los Alimentos	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Introducción a la Gastronomía	
	Lab. Cocina Edif. L		Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	
11:00 - 12:00	Bases Culinarias I	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	
	Lab. Cocina Edif. L	Seguridad e Higiene en los Alimentos	Comunicación y Habilidades Digitales	Comunicación y Habilidades Digitales	Introducción a la Gastronomía	
	1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	
12:00 - 13:00	Bases Culinarias I	Introducción a la Gastronomía	Comunicación y Habilidades Digitales	Comunicación y Habilidades Digitales	Comunicación y Habilidades Digitales	
	Lab. Cocina Edif. L	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif, J	Aula 42 Edif. J	
13:00 - 14:00	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	
	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	1A Gastronomía	
14:00 - 15:00	Introducción a la Gastronomía	Bases Culinarias I	Bases Culinarias I	Introducción a la Gastronomía	Seguridad e Higiene en los Alimentos Aula	
	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	Aula 42 Edif. J 1A Gastronomía	42 Edif. J 1A Gastronomía	
15:00 - 16:00	Inglés I	Inglés I	IA Gastronomia Inglés I	Inglés I	Inglés I	
	Aula 42 Edif. J	Lab. 3 Edif. L	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	Aula 42 Edif. J	
	7A Lic. Gastronomía	1A Gastronomía	Aula 42 Euil. J	1A Gastronomía	Aula 42 Euli. J	
16:00 - 17:00	Bebidas Destiladas Mexicanas	Clase LSM	Actividad Académica	Bases Culinarias I	Actividad Académica	
	Lab. Bar Edif. H	Aula 42 Edif. J		Aula 42 Edif. J		
17:00 - 18:00						
18:00 - 19:00						
19:00 - 20:00						
·	,					
ACTIVIDADES ACADÉMICAS			HORAS / SEMANA	OBSERVACIONES		
Docencia						
nvestigación						
Atención a estudiantes (tutoría / asesoría académica)			40			
Gestión Académic	a – Vinculación (diseño curricular	, participación institucional,				
capacitación)						