Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

HORARIO PERSONAL

PROGRAMA EDUCATIVO: Lic. en Gastronomía (Esp. TSU en Gastronomía) NOMBRE DEL (LA) FACILITADOR (A): L.G. Zamir Josúe Lugo Urbano

PERIODO: Septiembre - Diciembre 2025

Aprender, Emprender, Transformar			A). L.G. Zailli 303de Eugo Olbailo PENIODO. Septiembre - Diciembre 2023				
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	
7:00 - 8:00		Tutoría Individual 3°A TSU en Gastronomía Cubículo del Docente Edif. L P.B.	UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
3:00 - 9:00	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Lab. de Cocina Edif. H	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Aula 23 Edif. H P.B.	UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
):00 - 10:00	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Lab. de Cocina Edif. H	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Aula 23 Edif. H P.B.	UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
0:00 - 11:00	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Lab. de Cocina Edif. H	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Aula 23 Edif. H P.B.	UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
1:00 - 12:00	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Lab. de Cocina Edif. H	Seguridad e Higiene en los Alimentos 1ºB TSU en Gastronomía Aula 43 Edif. J	UAT Tutoria Grupal 1°N Lic. Gastronomía Aula 2 Edif. B				
12:00 - 13:00	Bases Culinarias III 3°A TSU en Gastronomía Lab. de Cocina Edif. H	Seguridad e Higiene en los Alimentos 1ºB TSU en Gastronomía Aula 43 Edif. J	UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
13:00 - 14:00	Seguridad e Higiene en los Alimentos 1ºB TSU en Gastronomía Aula 43 Edif. J		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
14:00 - 15:00	Seguridad e Higiene en los Alimentos 1ºB TSU en Gastronomía Aula 43 Edif. J		UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
15:00 - 16:00		Tutoría Grupal 3°A TSU en Gastronomía Aula 23 Edif. H P.B.	UAT Bases Culinarias I 1°O Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		UAT Bases Culinarias I 1°M Lic. Gastronomía Lab. Cocina Edif. E		
16:00 - 17:00			UAT 1°N Lic. Gastronomía Tutoria Individual Cubículo del Docente				
17:00 - 18:00							
18:00 - 19:00							
19:00 - 20:00							
ACTIVIDADES A	ACADÉMICAS		HORAS / SEMANA	OBSERVACIONES			
Docencia			28				
Investigación				Tutor do 2A TSU Contranamia : 4N T	Tutor do 3A TSU Contropomía y AN TSU on Contropomía (UAT)		
Atención a estudiantes (tutoría / asesoría académica)			4	Tutor de 3A TSU Gastronomía y 1N TSU en Gastronomía (UAT)			
Gestión Académica – Vinculación (diseño curricular, participación institucional, capacitación)							
Preparación de c	clases						
			27				