



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL

### HORARIO PERSONAL

**PROGRAMA EDUCATIVO:** Licenciatura en Ingeniería en Alimentos /Esp. TSU en Tecnología de Alimentos/ Esp. Productos Alimenticios Gourmet e Ingeniería en Procesos Bioalimentarios.

**NOMBRE DEL (LA) FACILITADOR (A):** Mtro. Carlos A. Reynoso Ocampo

**PERIODO:** Mayo - Agosto 2026

| HORA   | LUNES  | MARTES  | MIÉRCOLES  | JUEVES  | VIERNES   | SÁBADO |
|--|--|---|--|---|---|--------|
| 7:00 - 8:00  |  |   |  |   |   |        |
| 8:00 - 9:00  | Actividad Académica  | Tutoría Grupal<br>9no. A PROCBIO<br>Aula 2 Edif/d. Planta baja                            | Actividad Académica  | Tutoría Individual<br>9no. A PROCBIO<br>Cubículo del Tutor                                | Actividad Académica   |        |
| 9:00 - 10:00   | Actividad Académica  | Actividad Académica   | Actividad Académica  | Actividad Académica   | Actividad Académica   |        |
| 10:00 - 11:00  | Química de Alimentos<br>3ro. A TAL<br>Aula 4 Edif/d. Planta baja | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>Aula 2 Edif/d. Planta baja | Actividad Académica  | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>Aula 2 Edif/d. Planta baja | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>(P) T/Lácteos Edif/e |        |
| 11:00 - 12:00  | Química de Alimentos<br>3ro. A TAL<br>Aula 4 Edif/d. Planta baja | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>Aula 2 Edif/d. Planta baja | Actividad Académica  | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>Aula 2 Edif/d. Planta baja | Estandarización de Productos Alimentarios<br>9no. A PROCBIO<br>(P) T/Lácteos Edif/e |        |
| 12:00 - 13:00  | Comida   | Comida  | Comida   | Comida  | Comida  |        |
| 13:00 - 14:00  | Química de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>Aula 3 Edif/d. Planta baja | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) T/Frutas y Hortalizas Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) Lab/Química I Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. A TAL<br>(P) Lab/Química I Edif e                            | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>Aula3 Edif/d. Planta baja  |        |
| 14:00 - 15:00  | Química de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>Aula 3 Edif/d. Planta baja | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) T/Frutas y Hortalizas Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) Lab/Química I Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. A TAL<br>(P) Lab/Química I Edif e                            | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>Aula3 Edif/d. Planta baja  |        |
| 15:00 - 16:00  | Actividad Académica  | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) T/Frutas y Hortalizas Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>(P) Lab/Química I Edif/e | Química de Alimentos<br>3ro. A TAL<br>(P) Lab/Química I Edif e                            | Tecnología de Conservación de Alimentos<br>3ro. B PAG<br>Aula3 Edif/d. Planta baja  |        |
| 16:00 - 17:00  | Actividad Académica  | Actividad Académica   | Actividad Académica  | Actividad Académica   | Actividad Académica   |        |
| 17:00 - 18:00  |  |   |  |   |   |        |
| 18:00 - 19:00  |  |   |  |   |   |        |
| 19:00 - 20:00  |  |   |  |   |   |        |
| ACTIVIDADES ACADÉMICAS   |  |   | HORAS / SEMANA   | OBSERVACIONES   |   |        |
| Docencia   |  |   | 22   | Se asignan 4 hrs. de 5 estudiantes en Estadia.  |   |        |
| Investigación  |  |   | 6  |   |   |        |
| Atención a estudiantes (tutoría / asesoría académica)  |  |   | 4  |   |   |        |
| Gestión Académica – Vinculación (diseño curricular, participación institucional, capacitación) |  |   | 4  |   |   |        |
| Preparación de clases  |  |   | 4  |   |   |        |