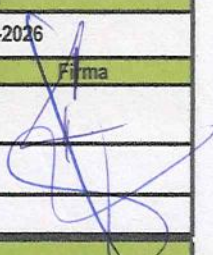


	HORARIO DE GRUPO			Carrera	
				TSU EN GASTRONOMÍA	
				Aula	
		AULA 08, MÓDULO 1, PLANTA ALTA			
Grupo	Plan	Período cuatrimestral		Fecha	
2-GAS-1	2024	ENERO-ABRIL 2026		05-ENERO-2026	
		Nombre		Puesto	Firma
Elaboró:	MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		DIRECTOR DE GASTRONOMÍA		
Autorizó:	MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS		DIRECCIÓN ACADÉMICA		
Tutor del grupo:	GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA				
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20	INGLÉS II				
8:20 A 9:10	INGLÉS II				
RECESO					
9:35 A 10:25	INGLÉS II	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	INGLÉS II	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
10:25 A 11:15	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	INGLÉS II	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
11:15 A 12:05	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
12:05 A 12:55	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	
12:55 A 13:45	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	
13:45 A 14:35	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS	
14:35 A 15:25	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS	PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS	
15:25 A 16:15		PANADERÍA	BASES CULINARIAS II	TUTORÍAS	
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
PANADERÍA			CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN			VIRIDIANA MARTÍNEZ HERRERA		
BASES CULINARIAS II			GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA		
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			LUIS JORGE ÁLVAREZ SANDOVAL		
TUTORÍAS			GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA		
HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS			BEATRIZ NÚÑEZ SERVÍN		
ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS			BEATRIZ NÚÑEZ SERVÍN		
INGLÉS II			JAIR ZABALA CABRALES		



13 ENE. 2026

COORDINACIÓN ACADÉMICA

Rosario O.H.



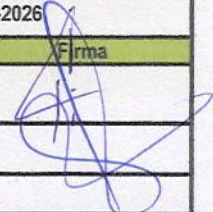
14 ENE. 2026

10:26

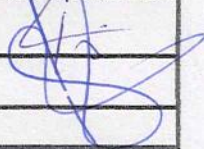
Firma

RECURSOS HUMANOS

Rev. 1

	HORARIO DE GRUPO			Carrera	
				TSU EN GASTRONOMÍA	
				Aula	
				AULA 16, MÓDULO 1, PLANTA ALTA	
Grupo	Plan	Periodo cuatrimestral		Fecha	
2-GAS-2	2024	ENERO-ABRIL 2026		05-ENERO-2026	
		Nombre		Puesto	Firma
Elaboró:	MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		DIRECTOR DE GASTRONOMÍA		
Autorizó:	MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS		DIRECCIÓN ACADÉMICA		
Tutor del grupo:	CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ				
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			INGLÉS II	
8:20 A 9:10	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	INGLÉS II	
RECESO					
9:35 A 10:25	BASES CULINARIAS II	INGLÉS II	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	PANADERÍA	
10:25 A 11:15	BASES CULINARIAS II	INGLÉS II	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	PANADERÍA	
11:15 A 12:05	BASES CULINARIAS II	INGLÉS II		PANADERÍA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
12:05 A 12:55	BASES CULINARIAS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
12:55 A 13:45	BASES CULINARIAS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PANADERÍA	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
13:45 A 14:35	BASES CULINARIAS II	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS		PANADERÍA	TUTORÍAS
14:35 A 15:25	BASES CULINARIAS II	HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS		PANADERÍA	
15:25 A 16:15	BASES CULINARIAS II			PANADERÍA	
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
PANADERÍA			CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN			VIRIDIANA MARTÍNEZ HERRERA		
BASES CULINARIAS II			GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA		
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			LUIS JORGE ÁLVAREZ SANDOVAL		
TUTORÍAS			CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		
HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS			BEATRIZ NÚÑEZ SERVÍN		
ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS			OPTIMIST CHUKWUNANU OBIOMA		
INGLÉS II			JAIR ZABALA CABRALES		

 UTeM Aprender, Saber y Hacer UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MIQUILTLILLO GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA	HORARIO DE GRUPO		Carrera		
			TSU EN GASTRONOMÍA		
			Aula		
		AULA 36, LABORATORIO DE GASTRONOMÍA			
Grupo	Plan	Periodo cuatrimestral	Fecha		
2-GAS-3	2024	ENERO-ABRIL 2026	05-ENERO-2026		
Elaboró:		Nombre	Puesto	Firma	
		MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ	DIRECTOR DE GASTRONOMÍA		
Autorizó:		MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS	DIRECCIÓN ACADÉMICA		
Tutor del grupo:		RONALD CRUZ GARCÍA			
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20			INGLÉS II		HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
8:20 A 9:10			INGLÉS II		HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
RECESO					
9:35 A 10:25	PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS II	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	BASES CULINARIAS II
10:25 A 11:15	PANADERÍA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	BASES CULINARIAS II
11:15 A 12:05	PANADERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	INGLÉS II	BASES CULINARIAS II
12:05 A 12:55	PANADERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	INGLÉS II	BASES CULINARIAS II
12:55 A 13:45	PANADERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS		TUTORÍAS	BASES CULINARIAS II
13:45 A 14:35	PANADERÍA		HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS		BASES CULINARIAS II
14:35 A 15:25	PANADERÍA		HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS		BASES CULINARIAS II
15:25 A 16:15	PANADERÍA				BASES CULINARIAS II
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
PANADERÍA			CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		
FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN			VIRIDIANA MARTÍNEZ HERRERA		
BASES CULINARIAS II			GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA		
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			LUIS JORGE ÁLVAREZ SANDOVAL		
TUTORÍAS			RONALD CRUZ GARCÍA		
HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS			BEATRIZ NÚÑEZ SERVÍN		
ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS			OPTIMIST CHUKWUNANU OBIOMA		
INGLÉS II			JAIR ZABALA CABRALES		

	HORARIO DE GRUPO			Carrera	
				TSU EN GASTRONOMÍA	
				Aula	
				AULA 15, MÓDULO 1 PLANTA ALTA	
Grupo	Plan	Periodo cuatrimestral		Fecha	
5-GAS-1	2024	ENERO-ABRIL 2026		05-ENERO-2026	
		Nombre	Puesto	Firma	
Elaboró:	MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		DIRECTOR DE GASTRONOMÍA		
Autorizó:	MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS		DIRECCION ACADÉMICA		
Tutor del grupo:	GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA				
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20	FRANCÉS II	FRANCÉS II			
8:20 A 9:10	FRANCÉS II	FRANCÉS II			
RECESO					
9:35 A 10:25	FRANCÉS II	FRANCÉS II	PROYECTO INTEGRADOR I	LOGÍSTICA DE EVENTOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS
10:25 A 11:15	PROYECTO INTEGRADOR I	LOGÍSTICA DE EVENTOS	PROYECTO INTEGRADOR I	LOGÍSTICA DE EVENTOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS
11:15 A 12:05	PROYECTO INTEGRADOR I	LOGÍSTICA DE EVENTOS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS
12:05 A 12:55	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	LOGÍSTICA DE EVENTOS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS
12:55 A 13:45	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	TUTORÍAS		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS
13:45 A 14:35	INGLÉS V			INGLÉS V	CONFORMACIÓN DE MENÚS
14:35 A 15:25	INGLÉS V			INGLÉS V	CONFORMACIÓN DE MENÚS
15:25 A 16:15				INGLÉS V	CONFORMACIÓN DE MENÚS
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
TUTORÍAS			GABRIEL ALEJANDRO PALOMINO ZIGA		
INGLÉS V			MÓNICA SALAZAR ÁLVAREZ		
CONFORMACIÓN DE MENÚS			RONALD CRUZ GARCÍA		
FRANCÉS II			ELODIE LAVIELLE		
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA			KARLA ANDREA CABRERA VÁZQUEZ		
LOGÍSTICA DE EVENTOS			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
PROYECTO INTEGRADOR I			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO			OPTIMIST CHUKWUNANU OBIOMA		



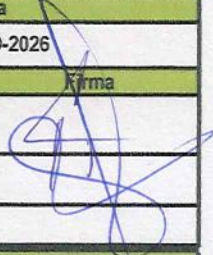
13 ENE. 2026

COORDINACIÓN ACADÉMICA
Rosario O.H.



14 ENE. 2026
10.26
Firma

RECURSOS HUMANOS Rev. 1

 UTeM Aprender, Saber y Hacer UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE MICHIGÁN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE COLIMA	HORARIO DE GRUPO			Carrera	
				TSU EN GASTRONOMÍA	
				Aula	
				AULA 14, MÓDULO 1, PLANTA ALTA	
Grupo	Plan	Periodo cuatrimestral	Fecha		
5-GAS-2	2024	ENERO-ABRIL 2026	05-ENERO-2026		
		Nombre	Puesto	Firma	
Elaboró:	MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ		DIRECTOR DE GASTRONOMÍA		
Autorizó:	MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS		DIRECCIÓN ACADÉMICA		
Tutor del grupo:	NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO				
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20			FRANCÉS II		FRANCÉS II
8:20 A 9:10			FRANCÉS II		FRANCÉS II
RECESO					
9:35 A 10:25	CONFORMACIÓN DE MENÚS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	FRANCÉS II	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	FRANCÉS II
10:25 A 11:15	CONFORMACIÓN DE MENÚS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	LOGÍSTICA DE EVENTOS
11:15 A 12:05	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INGLÉS V	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS V	LOGÍSTICA DE EVENTOS
12:05 A 12:55	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INGLÉS V	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS V	LOGÍSTICA DE EVENTOS
12:55 A 13:45	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INGLÉS V	LOGÍSTICA DE EVENTOS	PROYECTO INTEGRADOR I	
13:45 A 14:35	CONFORMACIÓN DE MENÚS	PROYECTO INTEGRADOR I	LOGÍSTICA DE EVENTOS	PROYECTO INTEGRADOR I	
14:35 A 15:25	CONFORMACIÓN DE MENÚS	PROYECTO INTEGRADOR I	TUTORÍAS		
15:25 A 16:15	CONFORMACIÓN DE MENÚS				
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
TUTORÍAS			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
INGLÉS V			NORMA ELIZABETH MUÑOZ NUÑO		
CONFORMACIÓN DE MENÚS			RONALD CRUZ GARCÍA		
FRANCÉS II			ELODIE LAVIELLE		
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA			KARLA ANDREA CABRERA VÁZQUEZ		
LOGÍSTICA DE EVENTOS			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
PROYECTO INTEGRADOR I			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO			OPTIMIST CHUKWUNANU OBIOMA		



13 ENE. 2026

COORDINACIÓN ACADÉMICA

Rosario A.H.



14 ENE. 2026

10.26

Firma

RECURSOS HUMANOS

		HORARIO DE GRUPO		Carrera	
				TSU EN GASTRONOMÍA	
				Aula	
				AULA 13, MÓDULO 1, PLANTA ALTA	
Grupo	Plan	Periodo cuatrimestral		Fecha	
5-GAS-3	2024	ENERO-ABRIL 2026		05-ENERO-2026	
		Nombre		Puesto	Firma
Elaboró:	MEDI. CHRISTIAN WRIGHT MARTÍNEZ			DIRECTOR DE GASTRONOMÍA	
Autorizó:	MTRO. SERGIO SANMIGUEL CELIS			DIRECCION ACADÉMICA	
Tutor del grupo:	RONALD CRUZ GARCÍA				
Distribución de horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7:30 A 8:20				FRANCÉS II	
8:20 A 9:10			PROYECTO INTEGRADOR I	FRANCÉS II	PROYECTO INTEGRADOR I
RECESO					
9:35 A 10:25	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS	PROYECTO INTEGRADOR I	FRANCÉS II	PROYECTO INTEGRADOR I
10:25 A 11:15	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS	FRANCÉS II	FRANCÉS II	FRANCÉS II
11:15 A 12:05	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA	CONFORMACIÓN DE MENÚS	LOGÍSTICA DE EVENTOS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO
12:05 A 12:55	LOGÍSTICA DE EVENTOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	LOGÍSTICA DE EVENTOS	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO	LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO
12:55 A 13:45	LOGÍSTICA DE EVENTOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	TUTORÍAS	INGLÉS V	
13:45 A 14:35	LOGÍSTICA DE EVENTOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INGLÉS V	
14:35 A 15:25		INGLÉS V	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INGLÉS V	
15:25 A 16:15		INGLÉS V			
RELACIÓN DE MATERIAS Y PROFESORES					
Nombre de la asignatura			Profesor		
TUTORÍAS			RONALD CRUZ GARCÍA		
INGLÉS V			ISIS STEPHANY MENDOZA GARCIA		
CONFORMACIÓN DE MENÚS			RONALD CRUZ GARCÍA		
FRANCÉS II			ELODIE LAVIELLE		
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA			KARLA ANDREA CABRERA VÁZQUEZ		
LOGÍSTICA DE EVENTOS			NADIA YESENIA VÁZQUEZ ZAMUDIO		
PROYECTO INTEGRADOR I			MARCO ANTONIO YÁÑEZ VENTURA		
LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO			OPTIMIST CHUKWUNANU OBIOMA		