

PERIODO ESCOLAR: **FEBRERO - JULIO 2026**
ESPECIALIDAD: **PRODUCCION INDUSTRIAL DE ALIMENT.**

SEMESTRE: CUARTO
GRUPO: 4A

ASIGNATURA	AULA	DOCENTES	HRS
TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	F2	URBINA BURGOS BÁRBARA	4
CONCIENCIA HISTORICA I. PERSPECTIVAS DEL MÉXICO ANTIGUO EN LOS CONTEXTOS GLOBALES	D1	MOLINA RAMIREZ LUZ DE NAZARET	3
REACCIONES QUIMICAS, CONSERVACION DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUBSTANCIAS	L.Q./F4	CASTILLO ROBLES IGOR IVÁN	4
CIENCIAS SOCIALES III	D9	PINEDA TEPALCAPA GABRIEL	2
INGLES IV	K3-F3	NIEVES HERNANDEZ JOSE DAVID	3
REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	G1/ L.MICRO	CHARNICHART SÁNCHEZ CLEMENTE	6
TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	T.ALIM.	MOLINA QUIROZ VÍCTOR JACINTO	11
RECURSOS SOCIOEMOCIONALES IV	D1	HERNANDEZ SOLIS MARIANA	2
Tutoría	F4	CASTILLO ROBLES IGOR IVÁN	1
MODELO EMPRENDEDOR	C2	GARCIA OLGUIN VERONICA	1

37

HORA		HORARIO DE GRUPO				
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ^a	07:00 08:00	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	CONCIENCIA HISTORICA I. PERSPECTIVAS DEL MÉXICO ANTIGUO EN LOS CONTEXTOS GLOBALES	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	CIENCIAS SOCIALES III	
2 ^a	08:00 09:00	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TUTORIA	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	CIENCIAS SOCIALES III	
3 ^a	09:00 10:00	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	RECURSOS SOCIOEMOCIONALES IV	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS
4 ^a	10:00 10:40	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	INGLES IV (K3)	INGLES IV (F3)
RECESO						
5 ^a	11:20 12:00	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	CONCIENCIA HISTORICA I. PERSPECTIVAS DEL MÉXICO ANTIGUO EN LOS CONTEXTOS GLOBALES	TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	INGLES IV (F3)
6 ^a	12:00 13:00	REALIZA ANÁLISIS FÍSICOS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN LA CARNE Y SUS DERIVADOS	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	CONCIENCIA HISTORICA I. PERSPECTIVAS DEL MÉXICO ANTIGUO EN LOS CONTEXTOS GLOBALES	TEMAS SELECTOS DE MATEMÁTICAS I	MODELO EMPRENDEDOR
7 ^a	13:00 14:00	REACCIONES QUIMICAS, CONSERVACION DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUBSTANCIAS L.Q.	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	REACCIONES QUIMICAS, CONSERVACION DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUBSTANCIAS F4	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	TALLER SOCIOEMOCIONAL
8 ^a	14:00 15:00	REACCIONES QUIMICAS, CONSERVACION DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUBSTANCIAS L.Q.	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	REACCIONES QUIMICAS, CONSERVACION DE LA MATERIA EN LA FORMACIÓN DE NUEVAS SUBSTANCIAS F4	TRANSFORMA CARNE Y SUS DERIVADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	

ATENTAMENTE

JOSÉ PILAR FLORES MÁRQUEZ
JEFE DEL DEPTO. DE SERVS.DOC.

HÉCTOR VELÁSQUEZ VÁZQUEZ
SUBDIRECTOR ACADÉMICO

PRISCILA MARTINEZ BRAVO
NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR

