

HORARIOS DE CURSADOS - 2° CUATRIMESTRE

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1° AÑO- COMISIÓN 1

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>MÉTODOS DE COCCIÓN PROF. BRIAN MAIDANA MACIEL (1,30 HS) DE 18,30 A 20,00</p>	<p>SERVICIOS DE SALÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE. PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (3,00 HS.) DE 18,30 A 21,30</p>	<p>PANADERÍA PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (4,00 HS) DE 18,30 A 22,30</p>	<p>INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA PROF. JORGE WAIMAN (2,00 HS) DE 18,30 A 20,30</p>	<p>PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I PROF. BRIAN MAIDANA MACIEL (3,00 HS) DE 18,30 A 21,30</p>
	<p>BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS. PROF. FERNANDA IGLESIAS (3,00 HS.) DE 20,00 A 23,00</p>	<p>MÉTODOS DE COCCIÓN PROF. BRIAN MAIDANA MACIEL (1,30 HS) DE 21,30 A 23,00</p>		<p>LEGISLACIÓN LABORAL PROF. LUCIANO DEL GOBBO. (2,00 HS) DE 20,30 A 22,30</p>	



HORARIOS DE CURSADOS - 2° CUATRIMESTRE

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1° AÑO- COMISIÓN 2

HORAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	SERVICIOS DE SALÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE. PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (3,00 HS.) DE 18,30 A 21,30	BROMATOLOGÍA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MATERIAS PRIMAS PROF. FERNANDA IGLESIAS (3,00 HS.) DE 18,30 A 21,30	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I PROF. BRIAN MAIDANA MACIEL (3,00 HS) DE 18,30 A 21,30	PANADERÍA PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (4,00 HS) DE 18,30 A 22,30	INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA PROF. JORGE WAIMAN (2,00 HS.) DE 18,30 A 20,30
	MÉTODOS DE COCCIÓN PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (1,30 HS) DE 21,30 A 23,00	MÉTODOS DE COCCIÓN PROF. NOELIA RAMÍREZ PISTO (1,30 HS) DE 21,30 A 23,00			LEGISLACIÓN LABORAL PROF. LUCIANO DEL GOBBO (2,00 HS) DE 20,30 A 22,30