

# HORARIOS DE CURSADOS - 2° CUATRIMESTRE

## TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

### 1° AÑO- COMISIÓN 1

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