



# TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

## HORARIOS DE CURSADOS - 2° CUATRIMESTRE

### 2° AÑO - COMISIÓN 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>FRANCÉS GASTRONÓMICO</b> Prof. Carolina PIGNOL (2,00 HS.) <b>18:30 a 20:30 horas</b> Aula</p>	<p><b>PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b> Prof. Ezequiel TARRUELLA (4,00 hs.)  <b>18,30 a 22,30 hs.</b> Aula Taller</p>	<p><b>COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING GASTRONÓMICO</b> Prof. .... (3,00 HS.) <b>18:30 a 21:30 horas</b> Aula</p>	<p><b>PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (5,00 HS.) <b>18,30 a 23,30 hs.</b> Aula Taller</p>	<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (2,00 HS) <b>18:30 a 20:30 horas</b> Confitería</p>
<p><b>ENOLOGÍA</b> Prof..... (3,00 HS.) <b>20:30 a 23:30 horas</b> Aula</p>		<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b> Prof. Lisandro MANAVELLA <b>21:30 a 23:30 horas</b> Confitería</p>		<p><b>ALTA COCINA</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (3,00 HS) <b>20:30 a 23:30 horas</b> Aula</p>

# TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

## HORARIOS DE CURSADOS - 2° CUATRIMESTRE

### 2° AÑO - COMISIÓN 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>ALTA COCINA</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (3,00 HS) <b>18:30 a 21:30 horas</b> Aula	<b>PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (5,00 HS) <b>18:30 a 23:30 horas</b> Aula taller	<b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (2,00 HS) <b>18:30 a 20:30 horas</b> Confitería	<b>ENOLOGÍA</b> Prof..... (3,00 HS) <b>18:30 a 21:30 horas</b> Aula	<b>PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b> Prof. Noelia RAMIREZ PISTO (4,00 HS) <b>18,30 a 22,30 hs.</b> Aula Taller
<b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b> Prof. Lisandro MANAVELLA (2,00 HS) <b>21:30 a 23:30 horas</b> Confitería		<b>COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING GASTRONÓMICO</b> Prof. .... (3,00 HS.) <b>20:30 a 23:30 horas</b> Aula	<b>FRANCÉS GASTRONÓMICO</b> Prof. Carolina PIGNOL (2,00 HS) <b>21:30 a 23:30 horas</b> Aula	