

# HORARIOS DE CURSADAS

## TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1° C.

### 2° AÑO - COMISIÓN 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>FRANCÉS GASTRONÓMICO</b></p> <p>Prof. Carolina PIGNOL</p> <p>(2,00 HS)</p> <p><b>18:30 a 20:30 horas</b> (Virtual)</p> <p><b>IFDC – Aula 1</b></p>	<p><b>PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b></p> <p>Prof. Ezequiel TARRUELLA</p> <p>(Suplente Antonella, VIDONI)</p> <p>(4,00 hs.)</p> <p><b>18:45 a 22:45 hs.</b></p> <p><b>CET 32 - Aula Taller</b></p>	<p><b>COSTOS Y PRESUPUESTOS</b></p> <p>Prof. Liliana Ariettti</p> <p>(3,00 HS.)</p> <p><b>18:45 a 21:45 horas</b></p> <p><b>CET 32 - Aula 2</b></p>	<p><b>PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II</b></p> <p>Prof. ....</p> <p>(5,00 HS.)</p> <p><b>18:45 a 23:45 hs</b></p> <p><b>CET 32 - Aula Taller</b></p>	<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b></p> <p>Prof. Lisandro MANAVELLA</p> <p>(2,00 HS)</p> <p><b>18:45 a 20:45 horas</b></p> <p><b>CET 32 - Confitería</b></p>
<p><b>ENOLOGÍA</b></p> <p>Prof. Belén DEVIA</p> <p>(3,00 HS)</p> <p><b>20:30 a 23:30 horas</b></p> <p><b>IFDC – Aula 1</b></p>		<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b></p> <p>Prof. Liandro MANAVELLA</p> <p>(2 hs)</p> <p><b>21:45 a 23:45 horas</b></p> <p><b>CET 32 - Confitería</b></p>		<p><b>ALTA COCINA</b></p> <p>Prof.....</p> <p>(3,00 HS)</p> <p><b>20:45 a 23:45 horas</b></p> <p><b>CET 32 – Aula 2</b></p>



# HORARIOS DE CURSADAS

## TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1° C.

### 2° AÑO - COMISIÓN 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b></p> <p>Prof. Lisandro MANAVELLA</p> <p>(2,00 HS)</p> <p>18:45 a 20:45 horas</p> <p>CET 32 - Confitería</p>	<p><b>PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II</b></p> <p>Prof. ....</p> <p>(5,00 HS)</p> <p>18:45 a 23:45 horas</p> <p>CET 32 - Aula taller</p> <p>Ala I</p>	<p><b>PRÁCTICA DE SERVICIO DE SALÓN I</b></p> <p>Prof. Lisandro MANAVELLA</p> <p>(2,00 HS)</p> <p>18:45 a 20:45 horas</p> <p>CET 32 - Confitería</p>	<p><b>FRANCÉS GASTRONÓMICO</b></p> <p>Prof. Carolina PIGNOL</p> <p>(2,00 HS.)</p> <p>18:45 a 20:45 horas</p> <p>(Virtual)</p> <p>CET 32 - Aula 2</p>	<p><b>PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b></p> <p>Prof. Noelia RAMIREZ PISTO</p> <p>(4,00 HS)</p> <p>18:45 a 22:45 hs.</p> <p>CET 32 - Aula Taller</p>
<p><b>ALTA COCINA</b></p> <p>Prof. ....</p> <p>(3,00 HS)</p> <p>20:45 a 23:45 horas</p> <p>CET 32 - Aula 2</p>		<p><b>ENOLOGÍA</b></p> <p>Prof. Belén DEVIA</p> <p>(3,00 HS)</p> <p>20:45 a 23:45 horas</p> <p>CET 32 - Aula 3</p>	<p><b>COSTOS Y PRESUPUESTOS</b></p> <p>Prof. Liliana ARIETTI</p> <p>(3,00 HS)</p> <p>20:45 a 23:45 horas</p> <p>CET 32 - Aula 2</p>	