**TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA – 1º AÑO**

***PRIMER CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 18.30-19.10 | Cocina Básica  (N.Belli) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Panadería  (N.Belli) | Comidas Rápidas  (N.Belli) |  |
| 19:20-20:00 | Cocina Básica  (N.Belli) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Panadería  (N.Belli) | Comidas Rápidas  (N.Belli) |  |
| 20:00-20:40 | Procesos  (M.Rojas) | Cocina Básica  (N.Belli) | Nutrición  (P.Manfroni) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Procesos  (M.Rojas) |
| 20:50-21:30 | Procesos  (M.Rojas) | Cocina Básica  (N.Belli) | Nutrición  (P.Manfroni) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Procesos  (M.Rojas) |
| 21:30-22:10 | Panadería  (N.Belli) | Nutrición  (P.Manfroni) | Repostería  (N.Belli) | Repostería  (N.Belli) | Comidas Rápidas  (N.Belli) |
| 22:10-22:50 | Panadería  (N.Belli) | Nutrición  (P.Manfroni) | Repostería  (N.Belli) | Repostería  (N.Belli) | Comidas Rápidas  (N.Belli) |

**TECNICATURA SUPERIOR EN GATRONOMÍA – 2º AÑO**

***PRIMER CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 18.30-19.10 | Int. Bebidas  (G.Gauto) | O. y A. Emp. Gast.  (G.Blanco) | Int. Bebidas  (G.Gauto) | O. y A. Emp. Gast.  (G.Blanco) |  |
| 19:20-20:00 | Int. Bebidas  (G.Gauto) | O. y A. Emp. Gast.  (G.Blanco) | Int. Bebidas  (G.Gauto) | O. y A. Emp. Gast.  (G.Blanco) | Legislación  (M.Rojas) |
| 20:00-20:40 | Cocina Internacional  (N.Belli) | Cocina Local  (G.Gauto) | Cocina Internacional  (N.Belli) | Past. Y Postres  (N.Belli) | Past. Y Postres  (N.Belli) |
| 20:50-21:30 | Cocina Internacional  (N.Belli) | Cocina Local  (G.Gauto) | Cocina Internacional  (N.Belli) | Past. Y Postres  (N.Belli) | Past. Y Postres  (N.Belli) |
| 21:30-22:10 | Cocina Local  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Legislación  (M.Rojas) |
| 22:10-22:50 | Cocina Local  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Legislación  (M.Rojas) |

**TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA – 3º AÑO**

***PRIMER CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 17.50-18.30 |  | Práctica III  (G.Gauto) | Emp. Gastron.  (G. Gauto) |  | Cocina Tradicional Arg.  (N. Belli) |
| 18.30-19.10 | Costos  (S.Vega) | Práctica III  (G.Gauto) | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Emp. Gastron.  (G. Gauto) | Cocina Tradicional Arg.  (N. Belli) |
| 19:20-20:00 | Costos  (S.Vega) | Práctica III  (G.Gauto) | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Emp. Gastron.  (G. Gauto) | Cocina Tradicional Arg.  (N. Belli) |
| 20:00-20:40 | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Emp. Gastron.  (G. Gauto) | Inglés Técnico  (S. Zini) |
| 20:50-21:30 | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Inglés Técnico  (S. Zini) | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Inglés Técnico  (S. Zini) |
| 21:30-22:10 | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Cocina Tradicional Arg.  (N. Belli) | Inglés Técnico  (S. Zini) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Costos  (S.Vega) |
| 22:10-22:50 | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) |  | Inglés Técnico  (S. Zini) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Costos  (S.Vega) |