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

***SEGUNDO CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 18.30-19.10 |  |  | Repostería  (G.Da Silva) |  |  |
| 19:20-20:00 | Comidas Rápidas  (C.Delgado) | Seguridad e Higiene  (G.Pignataro) | Repostería  (G.Da Silva) | Seguridad e Higiene  (G.Pignataro) | Panadería  (S.Lindstrom) |
| 20:00-20:40 | Comidas Rápidas  (C.Delgado) | Seguridad e Higiene  (G.Pignataro) | Cocina Básica  (C.Delgado) | Panadería  (S.Lindstrom) | Panadería  (S.Lindstrom) |
| 20:50-21:30 | Comidas Rápidas  (C.Delgado) | Seguridad e Higiene  (G.Pignataro) | Cocina Básica  (C.Delgado) | Panadería  (S.Lindstrom) | Comidas Rápidas  (C.Delgado) |
| 21:30-22:10 | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Repostería  (G.Da Silva) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Práctica Profesional I  (G.Gauto) | Cocina Básica  (C.Delgado) |
| 22:10-22:50 | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Repostería  (G.Da Silva) | Inf. Aplicada  (G.Siviero) | Práctica Profesional I  (G.Gauto) | Cocina Básica  (C.Delgado) |

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

***SEGUNDO CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 17.50-18.30 |  |  |  | Protocolo  (V.Denis Mansilla) | Francés Técnico  (A.Domínguez) |
| 18.30-19.10 | Cocina Local  (G.Gauto) | Protocolo  (V.Denis Mansilla) | Cocina Local  (G.Gauto) | Protocolo  (V.Denis Mansilla) | Francés Técnico  (A.Domínguez) |
| 19:20-20:00 | Cocina Local  (G.Gauto) | Protocolo  (V.Denis Mansilla) | Cocina Local  (G.Gauto) | Cocina Internacional  (C.Delgado) | Francés Técnico  (A.Domínguez) |
| 20:00-20:40 | Past. Y Postres  (G.Da Silva) | Cocina Internacional  (C.Delgado) | Francés Técnico  (A.Domínguez) | Cocina Internacional  (C.Delgado) | Legislación  (M.Rojas) |
| 20:50-21:30 | Past. Y Postres  (G.Da Silva) | Cocina Internacional  (C.Delgado) | Francés Técnico  (A.Domínguez) | Práctica II  (G.Gauto) | Legislación  (M.Rojas) |
| 21:30-22:10 | Int. Bebidas  (G.Gauto) | Int. Bebidas  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Past. Y Postres  (G.Da Silva) | Legislación  (M.Rojas) |
| 22:10-22:50 | Int. Bebidas  (G.Gauto) | Int. Bebidas  (G.Gauto) | Práctica II  (G.Gauto) | Past. Y Postres  (G.Da Silva) |  |

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

***SEGUNDO CUATRIMESTRE 2023***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Horario | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| 18.30-19.10 | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Comidas Dietéticas y Viandas  (P.Manfroni) |  |  |
| 19:20-20:00 | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Taller Culinario  (G. Da Silva) | Comidas Dietéticas y Viandas  (P.Manfroni) | Práctica III  (G.Gauto) | Comidas Dietéticas y Viandas  (P.Manfroni) |
| 20:00-20:40 | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Práctica III  (G.Gauto) | Comidas Dietéticas y Viandas  (P.Manfroni) |
| 20:50-21:30 | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Cocina Buffet  (G.Gauto) | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Práctica III  (G.Gauto) | Cocina Tradicional Arg.  (s.Lindstrom)) |
| 21:30-22:10 | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Cultura y Comunicación Contemporánea  (C.Gamarra) | Cultura y Comunicación Contemporánea  (C.Gamarra) | Cocina Tradicional Arg.  (s.Lindstrom)) | Cocina Tradicional Arg.  (s.Lindstrom)) |
| 22:10-22:50 | Eno. Y Coctelería  (G.Da Silva) | Cultura y Comunicación Contemporánea  (C.Gamarra) | Cultura y Comunicación Contemporánea  (C.Gamarra) | Cocina Tradicional Arg.  (s.Lindstrom)) |  |