

# FORMACION RPROFESIONAL

## TURNO VESPERTINO

ESPECIALIDAD: **GASTRONOMÍA**

■ 1er año

■ 2do año

■ 3er año

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Gastronomía Básica - 1º 1º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Baleriano, Roxana	Gastronomía Básica - 1º 2º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Baleriano, Roxana	Higiene y Seguridad en la Gastronomía - 1º 1º - 20,45 a 22,05 Hs - Prof. Cruz, Diego		
Higiene y Seguridad en la Gastronomía - 1º 2º - 20,45 a 22,05 Hs - Prof. Cruz, Diego				
Gastronomía Regional - 2º 1º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Rueda, Ramona	Gastronomía Regional - 2º 2º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Rueda, Ramona	Nutrición Aplicada al Arte Culinario - 2º 1º - 19,30 a 20,50 Hs. - Prof. Vilca, Marcelo		
		Nutrición Aplicada al Arte Culinario - 2º 2º - 20,55 a 22,15 Hs. - Prof. Vilca, Marcelo		
Gastronomía Internacional - 3º 1º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Ibañez, Claudia	Organización de Fiesta y Catering - 3º 1º - 18,30 a 20,30 Hs - Prof. Delgado, Teresa			Gastronomía Internacional - 3º 2º - 18,45 a 22,05 Hs - Prof. Ramírez, Álvaro
Organización de Fiesta y Catering - 3º 2º - 18,30 a 20,30 Hs - Prof. Delgado, Teresa	Gestión de Empresa Gastronómica - 3º 1º - 20,35 a 22,35 Hs - Prof. Delgado Teresa			
Gestión de Empresa Gastronómica - 3º 2º - 20,35 a 22,35 Hs - Prof. Castillo Fabiana				