

HORARIOS - LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Facultad de Ciencias
Químicas y
Tecnológicas



Universidad
Católica de Cuyo
San Juan

1º AÑO - PRIMER SEMESTRE

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---------------|---|--------|--|---|---|
| 08:00 a 09:00 | TÉC. BÁSICAS DE COCINA AULA Cocina | | | | |
| 09:00 a 10:00 | TÉC. BÁSICAS DE COCINA AULA Cocina | | | | |
| 10:00 a 11:00 | TÉC. BÁSICAS DE COCINA AULA Cocina | | QUÍMICA CULINARIA 11:00 A 13:10 HS | | |
| 11:00 a 12:00 | TÉC. BÁSICAS DE COCINA AULA Cocina | | QUÍMICA CULINARIA Aula PB 14 - Ed. Nuevo | | |
| 12:00 a 13:00 | TÉC. BÁSICAS DE COCINA AULA Cocina | | HIGIENE Y SEG. ALIM. 13.15 a 15.25 hs | IDIOMA I - 12 A 14 HS Aula PB 14 - Ed. Nuevo | |
| 13:00 a 14:00 | | | HIGIENE Y SEG. ALIM. Aula PB 14 - Ed. Nuevo | IDIOMA I - 12 A 14 HS Aula PB 14 - Ed. Nuevo | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 14:00 a 15:00 | ADMINISTRACIÓN AULA PA 6 - Fac. Cs. Eco. | | HIGIENE Y SEG. ALIM. Aula PB 14 - Ed. Nuevo | MATERIA PRIMA* Aula Cocina | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 15:00 a 16:00 | ADMINISTRACIÓN AULA PA 6 - Fac. Cs. Eco. | | | MATERIA PRIMA* Aula Cocina | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 16:00 a 17:00 | ADMINISTRACIÓN AULA PA 6 - Fac. Cs. Eco. | | | MATERIA PRIMA* Aula Cocina | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 17:00 a 18:00 | ADMINISTRACIÓN AULA PA 6 - Fac. Cs. Eco. | | | MATERIA PRIMA* Aula Cocina | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 18:00 a 19:00 | | | | | TÉC. BÁSICAS DE PASTELERÍA AULA Cocina |
| 19:00 a 20:00 | | | | | |
| 20:00 a 21:00 | | | | | |

* MAT PRIMA : SOLO SE CURSA LAS 4 PRIMERAS SEMANAS DE CLASE

HORARIOS - LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Facultad de Ciencias
Químicas y
Tecnológicas



Universidad
Católica de Cuyo
San Juan

2º AÑO - PRIMER SEMESTRE

| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---------------|------------------------------------|---|--------------------------------|---|---------|
| 08:00 a 09:00 | | COCINA Y CULTURA ARG II AULA Cocina | | TEC. BASICAS DE PANIFICACION AULA Cocina | |
| 09:00 a 10:00 | | COCINA Y CULTURA ARG II AULA Cocina | | TEC. BASICAS DE PANIFICACION AULA Cocina | |
| 10:00 a 11:00 | | COCINA Y CULTURA ARG II AULA Cocina | | TEC. BASICAS DE PANIFICACION AULA Cocina | |
| 11:00 a 12:00 | | COCINA Y CULTURA ARG II AULA Cocina | | TEC. BASICAS DE PANIFICACION AULA Cocina | |
| 12:00 a 13:00 | | | | TEC. BASICAS DE PANIFICACION AULA Cocina | |
| 13:00 a 14:00 | | | | | |
| 14:00 a 15:00 | | | BIOQUIMICA CULINARIA AULA | | |
| 15:00 a 16:00 | | ORG. EVENTOS, CEREM. Y PROT. 15: 30 A 17:30 HS | BIOQUIMICA CULINARIA AULA | | |
| 16:00 a 17:00 | IDIOMA II Aula PA 2 - Ed. Nuevo | ORG. EVENTOS, CEREM. Y PROT. AULA | COSTOS 16:00 A 19:00 HS | GESTION DE AABB 16:00 A 20:00 HS | |
| 17:00 a 18:00 | IDIOMA II Aula PA 2 - Ed. Nuevo | ORG. EVENTOS, CEREM. Y PROT. AULA | COSTOS AULA EDIF ECONOMICAS | GESTION DE AABB Aula PB 14 - Ed. Nuevo | |
| 18:00 a 19:00 | IDIOMA II Aula PA 2 - Ed. Nuevo | | | GESTION DE AABB Aula PB 14 - Ed. Nuevo | |
| 19:00 a 20:00 | | | | GESTION DE AABB Aula PB 14 - Ed. Nuevo | |
| 20:00 a 21:00 | | | | | |