



SAN CARLOS - TUNUYÁN - RIVADAVIA - SANTA ROSA - SAN RAFAEL - GUAYMALLÉN - MAIPÚ -LUJÁN DE CUYO - CIUDAD DE MENDOZA - CENTRO DE EDUCACIÓN VIRTUAL

Tecnicatura Superior en Gastronomía Res: Nº 909/22

Turno: Mesa de Examen Febrero - Marzo

Mesas ordenadas por año Sede Central

Módulo	Primer llamado		Integrante						
	Fecha	Hora	Presidente	Primer Vocal	Segundo Vocal				
Módulos 1 ^{er} Año									
Módulo 1: Sistemas Gastronómicos	18-02- 2025	08:30	Marcelo Rosales	Carina Rosales	Jessica Elizabeth Fochesato				
Módulo 2: Comunicación en los sistemas gastronómicos	12-02- 2025	08:30	Mariela Sian	Karina ARIAS	Paula Gris				
Módulo 3: Materias primas e insumos gastronómicos	18-02- 2025	08:30	Carina Rosales	Gerardo Cerdeiras	Rosana Reynoso				
Módulo 4: Servicio de barra	13-02- 2025	08:30	Jessica Elizabeth Fochesato	Laura Paola Prieto	Flavio Maurin				
Módulo 5: Ingles I	13-02- 2025	08:30	Shirley Camerucchi	Nuri Longhin	Coordped Gastronomia				
Módulo 6: Preparaciones básicas de cocina	12-02- 2025	08:30	Mauricio Fernando López	Paula Gris	Jessica Elizabeth Fochesato				
Módulo 7: Panadería y pastelería	12-02- 2025	09:30	Elisa Collovati	Mauricio Fernando López	Paula Gris				
Módulo 8: Gestión Gastronómica	17-02- 2025	08:30	Maria Belen Reynoso	Marcelo Melossi	Carlos Guerra				
Espacios curriculares 2 ^{do} Año									
Módulo 10: Vitivinicultura	17-02- 2025	08:30	Marisa Lopez	Javier Guevara	Flavio Maurin				
Módulo 11: Cocina Regional	24-02- 2025	08:30	Guillermo Guzman	Mauricio Fernando López	Pablo Tejeda				
Módulo 12: Pastelería de Avanzada y Vanguardia	25-02- 2025	08:30	Oscar Diaz	Paula Mendez	Elisa Collovati				

Módulo	Primerllamado		Integrante					
	Fecha	Hora	Presidente	Primer Vocal	Segundo Vocal			
Módulo 13: Inglés II	13-02- 2025	09:30	Nuri Longhin	Shirley Camerucchi	Paula Gris			
Módulo 14: Cocina Saludable y de Regímenes Especiales	26-02- 2025	08:30	Mariana Cisterna	Oscar Diaz	Paula Mendez			
Módulo 9: Administración de la Empresa Gastronómica	24-02- 2025	10:00	Marcelo Melossi	Maria Belen Reynoso	Ariel Pasqualetti			
Espacios curriculares 3 ^{er} Año								
MÓDULO 15: PANADERÍA MODERNA, DE AUTOR E INDUSTRIALIZADA	06-03- 2025	08:30	Guillermo Guzman	Daniela Argentin	Rodrigo Lucero			
MÓDULO 16: ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS	20-02- 2025	08:30	Jessica Elizabeth Fochesato	Mariela Sian	Rodrigo Lucero			
MÓDULO 17: COCINA INTERNACIONAL	06-03- 2025	08:30	Rodrigo Lucero	Guillermo Guzman	Daniela Argentin			
MÓDULO 18: COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PARA EVENTOS Y BUFFET	07-03- 2025	08:30	Daniela Argentin	Guillermo Guzman	Rodrigo Lucero			
MÓDULO 19: FRANCÉS	07-02- 2025	08:30	Paula Gris	Coordped Gastronomia				
MÓDULO 20: ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	25-02- 2025	08:30	Maria Belen Reynoso	Marcelo Melossi	Ariel Pasqualetti			