



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 | Segundo llamado | | Integrante | | | | | | |
|--|--------------------|-------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|
| | Fecha | Hora | Presidente | Primer Vocal | Segundo Vocal | | | | |
| Módulos 1 ^{er} Año | | | | | | | | | |
| Módulo 1: Sistemas Gastronómicos | 25-02- 2025 | 08:30 | Marcelo Rosales | Carina Rosales | Jessica Elizabeth Fochesato | | | | |
| Módulo 2: Comunicación en los sistemas gastronómicos | 19-02- 2025 | 08:30 | Mariela Sian | Karina Arias | Coordped Gastronomia | | | | |
| Módulo 3: Materias primas e insumos gastronómicos | 11-03- 2025 | 08:30 | Carina Rosales | Gerardo Cerdeiras | Rosana Reynoso | | | | |
| Módulo 4: Servicio de barra | 27-02- 2025 | 08:17 | Jessica Elizabeth Fochesato | Laura Paola Prieto | Flavio Maurin | | | | |
| Módulo 5: Ingles I | 27-02- 2025 | 08:30 | Shirley Camerucchi | Nuri Longhin | Paula Gris | | | | |
| Módulo 6: Preparaciones básicas de cocina | 19-02- 2025 | 08:30 | Mauricio Fernando López | Paula Gris | Jessica Elizabeth Fochesato | | | | |
| Módulo 7: Panadería y pastelería | 19-02- 2025 | 09:30 | Elisa Collovati | Mauricio Fernando López | Paula Gris | | | | |
| Módulo 8: Gestión Gastronómica | 24-02- 2025 | 08:30 | Maria Belen Reynoso | Marcelo Melossi | Carlos Guerra | | | | |
| Espacios curriculares 2 ^{do} Año | | | | | | | | | |
| Módulo 10: Vitivinicultura | 24-02- 2025 | 08:30 | Marisa Lopez | Javier Guevara | Flavio Maurin | | | | |
| Módulo 11: Cocina Regional | 10-03- 2025 | 08:30 | Guillermo Guzman | Mauricio Fernando López | Pablo Tejeda | | | | |
| Módulo 12: Pastelería de Avanzada y Vanguardia | 11-03- 2025 | 08:30 | Oscar Diaz | Paula Mendez | Elisa Collovati | | | | |

| Módulo | Segundo llamado | | Integrante | | | | | |
|--|--------------------|-------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|--|--|--|
| | Fecha | Hora | Presidente | Primer Vocal | Segundo Vocal | | | |
| Módulo 13: Inglés II | 27-02- 2025 | 09:30 | Nuri Longhin | Shirley Camerucchi | Coordped Gastronomia | | | |
| Módulo 14: Cocina Saludable y de Regímenes Especiales | 12-03- 2025 | 08:30 | Mariana Cisterna | Oscar Diaz | Paula Mendez | | | |
| Módulo 9: Administración de la Empresa Gastronómica | 10-03- 2025 | 08:30 | Marcelo Melossi | Ariel Pasqualetti | Maria Belen Reynoso | | | |
| Espacios curriculares 3 ^{er} Año | | | | | | | | |
| MÓDULO 15: PANADERÍA MODERNA, DE AUTOR E INDUSTRIALIZADA | 13-03- 2025 | 08:30 | Guillermo Guzman | Daniela Argentin | Rodrigo Lucero | | | |
| MÓDULO 16: ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN DE EVENTOS GASTRONÓMICOS | 06-03- 2025 | 08:30 | Jessica Elizabeth Fochesato | Mariela Sian | Rodrigo Lucero | | | |
| MÓDULO 17: COCINA INTERNACIONAL | 13-03- 2025 | 08:30 | Rodrigo Lucero | Guillermo Guzman | Daniela Argentin | | | |
| MÓDULO 18: COCINA, PANADERÍA Y PASTELERÍA PARA EVENTOS Y BUFFET | 14-03- 2025 | 08:30 | Daniela Argentin | Guillermo Guzman | Rodrigo Lucero | | | |
| MÓDULO 19: FRANCÉS | 14-03- 2025 | 08:30 | Paula Gris | Coordped Gastronomia | | | | |
| MÓDULO 20: ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS | 10-03- 2025 | 08:30 | Maria Belen Reynoso | Marcelo Melossi | Ariel Pasqualetti | | | |