

 <b>HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA</b> <b>TURNO MAÑANA</b>									
SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							
GASTRONOMIA 1A1	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1372</b> COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1377</b> COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1361</b> AULA 202/ MIRAFLORES	LIBRE	LIBRE
		09:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES		
10:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES ALVAREZ GALINDO, CESAR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES				
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									

 <b>HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA</b> <b>TURNO MAÑANA</b>									
SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							
GASTRONOMIA 1A2	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		10:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1373</b> COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1362</b> AULA 202/ MIRAFLORES	LIBRE	LIBRE
		12:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES		
02:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 404/ MIRAFLORES NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES				
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									

 <b>HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA</b> <b>TURNO MAÑANA</b>									
SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							
GASTRONOMIA 1A3	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1374</b> COCINA 402/ MIRAFLORES	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	LIBRE	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1361</b> AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 402/ MIRAFLORES	LIBRE
		09:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 402/ MIRAFLORES	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER		METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 402/ MIRAFLORES	
10:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 402/ MIRAFLORES	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 402/ MIRAFLORES	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 202/ MIRAFLORES				
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 1A4	I SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE
		10:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1375</b> COCINA 402/ MIRAFLORES	LIBRE	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA <b>1385</b> VIRTUAL CHANAME TORO, GLORIA	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD <b>1365</b> LAB. 101/ MIRAFLORES MELGAREJO ESTREMADOYRO, TANIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1362</b> AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES	
		12:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES		MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA VIRTUAL CHANAME TORO, GLORIA	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD LAB. 101/ MIRAFLORES MELGAREJO ESTREMADOYRO, TANIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES	
		02:10							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 1A5	I SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE
		07:30	LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1376</b> TALLER PANADERÍA / MIRAFLORES	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA <b>1386</b> VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD <b>1366</b> LAB. 101/ MIRAFLORES MELGAREJO ESTREMADOYRO, TANIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1361</b> AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 404 / MIRAFLORES	
		09:10		TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PANADERÍA / MIRAFLORES	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD LAB. 101/ MIRAFLORES MELGAREJO ESTREMADOYRO, TANIA	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 202/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 404 / MIRAFLORES	
		10:50							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: SANTA BEATRIZ		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 1A6	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE
		07:30	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1855</b> AULA S03/ SANTA BEATRIZ MARIN NINA, ELSA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA <b>1377</b> VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1904</b> COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PETTERSON TOVAR, SUSAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PETTERSON TOVAR, SUSAN	LIBRE	
		09:10	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA S03/ SANTA BEATRIZ MARIN NINA, ELSA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL URRELO CARDENAS, JAVIER	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PETTERSON TOVAR, SUSAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PETTERSON TOVAR, SUSAN		
		10:50							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA

SEDE: SANTA BEATRIZ		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A7	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		10:50	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1856</b> AULA 503/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1905</b> COCINA 505/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 505/ MIRAFLORES	LIBRE	LIBRE
		12:30	MARIN NINA, ELSA	URRELO CARDENAS, JAVIER	URRELO CARDENAS, JAVIER	PETTERSON TOVAR, SUSAN	PETTERSON TOVAR, SUSAN		
		12:30	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 503/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 505/ MIRAFLORES	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 505/ MIRAFLORES		
02:10	MARIN NINA, ELSA	URRELO CARDENAS, JAVIER	URRELO CARDENAS, JAVIER	PETTERSON TOVAR, SUSAN	PETTERSON TOVAR, SUSAN				

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA

SEDE: SANTA BEATRIZ		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A8	I SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		10:50	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ <b>1856</b> AULA 503/ SANTA BEATRIZ	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD <b>1865</b> LAB. 303/ SANTA BEATRIZ	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA <b>1385</b> VIRTUAL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA <b>1906</b> COCINA 507/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 507/ SANTA BEATRIZ	LIBRE	LIBRE
		12:30	MARIN NINA, ELSA	ABAD GUTIERREZ, RAQUEL	CHANAME TORO, GLORIA	RIVERA DEL AGUILA, MARCO	RIVERA DEL AGUILA, MARCO		
		12:30	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ  AULA 503/ SANTA BEATRIZ	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  LAB. 303/ SANTA BEATRIZ	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA  VIRTUAL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 507/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA  COCINA 507/ SANTA BEATRIZ		
02:10	MARIN NINA, ELSA	ABAD GUTIERREZ, RAQUEL	CHANAME TORO, GLORIA	RIVERA DEL AGUILA, MARCO	RIVERA DEL AGUILA, MARCO				

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA

SEDE: SJL		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A9	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:30	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ SJL	LIBRE	COCINA PERUANA TRADICIONAL <b>1525</b> COCINA 02/ SJL	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA <b>1528</b> TALLER DE PANADERÍA/ SJL	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD <b>1493</b> LAB. 01/ SJL	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA <b>1531</b> VIRTUAL	LIBRE
		09:10	COCINA PERUANA TRADICIONAL		COCINA PERUANA TRADICIONAL	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	
		09:10	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ SJL	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 02/ SJL	TALLER DE PANADERÍA/ SJL	LAB. 01/ SJL	HUANGAL CASTILLO, JOSE	Perez Figueroa, Graciela	
10:50					HUANGAL CASTILLO, JOSE	Perez Figueroa, Graciela			

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: SJL		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A10	I SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		10:50	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ SJL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  <b>1523</b> VIRTUAL	COCINA PERUANA TRADICIONAL  <b>1526</b> COCINA 02/ SJL	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  <b>1529</b> TALLER DE PANADERÍA/ SJL	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  <b>1494</b> LAB. 01/ SJL HUANGAL CASTILLO, JOSE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	LIBRE
		12:30	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ SJL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 02/ SJL	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  TALLER DE PANADERÍA/ SJL	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  LAB. 01/ SJL HUANGAL CASTILLO, JOSE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	
		02:10							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: ATE		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A11	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		07:30	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  <b>1113</b> LAB. 102/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER	LIBRE	COCINA PERUANA TRADICIONAL  <b>1149</b> COCINA 01/ ATE	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  <b>1153</b> TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA  <b>1531</b> VIRTUAL PEREZ FIGUEROA, GRACIELA	LIBRE
		09:10	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  LAB. 102/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER		COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA  VIRTUAL PEREZ FIGUEROA, GRACIELA	
		10:50							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: ATE		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1A12	I SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		10:50	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  <b>1114</b> LAB. 102/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER	LIBRE	COCINA PERUANA TRADICIONAL  <b>1150</b> COCINA 01/ ATE	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  <b>1154</b> TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA  <b>1157</b> VIRTUAL CHANAME TORO, GLORIA	LIBRE
		12:30	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  LAB. 102/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER		COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	MATEMÁTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA  VIRTUAL CHANAME TORO, GLORIA	
		02:10							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



11 SET. 15:30 PER. 24

**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: ATE		PRESENCIAL						CURSO VIRTUAL		
GASTRONOMIA 1A13	I SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		07:30	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA <b>1155</b> TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA <b>1148</b> VIRTUAL	COCINA PERUANA TRADICIONAL <b>1151</b> TALLER DE PANADERÍA/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD <b>1115</b> LAB. 103/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL		
		09:10	REPOSTERÍA TRADICIONAL PERUANA  TALLER DE PANADERÍA/ ATE OLANO ABAD, IRIS	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL	COCINA PERUANA TRADICIONAL  TALLER DE PANADERÍA/ ATE	TALLER DE INFORMÁTICA PARA LA EMPLEABILIDAD  LAB. 103/ ATE YALICO PAUCAR, HOVER	COCINA PERUANA TRADICIONAL  COCINA 01/ ATE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA  VIRTUAL		
		10:50								



11 SET. 15:30 PER. 24

**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL						CURSO VIRTUAL		
GASTRONOMIA AULA 2A1	II SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		09:10	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA <b>1587</b> VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	<b>LIBRE</b>	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR  TALLER BAR / SANTA BEATRIZ SCAGLIONI VIGIL, DANTE		<b>LIBRE</b>	EXPERIENCIAS FORMATIVAS BÁSICAS (ORGANIZACIÓN Y CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS) <b>1589</b> VIRTUAL ANCCO LLASA, KATHIA		
		10:50	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	COCINA PERUANA REGIONAL <b>1588</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR <b>1586</b> TALLER BAR / SANTA BEATRIZ SCAGLIONI VIGIL, DANTE			COCINA PERUANA REGIONAL  COCINA 506/ SANTA BEATRIZ		
		12:30		COCINA PERUANA REGIONAL  COCINA 506/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR  TALLER BAR / SANTA BEATRIZ SCAGLIONI VIGIL, DANTE					
		02:10	<b>LIBRE</b>							

**HORARIO SUJETO A CAMBIOS**



HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA

SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL								
GASTRONOMIA AULA 3A1	III SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		07:30	LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 505/ SANTA BEATRIZ		TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 507/ SANTA BEATRIZ		LIBRE	TECNOLOGIA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	
		09:10	SISTEMAS LOGISITICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS <b>1592</b> VIRTUAL	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES <b>1594</b> COCINA 505/ SANTA BEATRIZ	LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 507/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA <b>1596</b> AULA BAR/ SANTA BEATRIZ SANCHEZ BARRERA, JOSE	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA AULA BAR/ SANTA BEATRIZ SANCHEZ BARRERA, JOSE	TECNOLOGIA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS <b>1590</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	LIBRE
		09:10								
		10:50	URRELO CARDENAS, JAVIER							
		10:50	SISTEMAS LOGISITICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS VIRTUAL	LIBRE		LIBRE			LIBRE	
12:30	URRELO CARDENAS, JAVIER									

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA

SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL								
GASTRONOMIA AULA 3A2	III SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		09:10	SISTEMAS LOGISITICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS <b>1592</b> VIRTUAL	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA <b>2404</b> AULA BAR/ SANTA BEATRIZ	LIBRE			LIBRE	LIBRE	
		10:50	URRELO CARDENAS, JAVIER							
		10:50	SISTEMAS LOGISITICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS VIRTUAL	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA AULA BAR/ SANTA BEATRIZ	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES <b>2403</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ		LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 506/ SANTA BEATRIZ	TECNOLOGIA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS <b>2402</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	LIBRE
		12:30	URRELO CARDENAS, JAVIER							
		10:50	LIBRE	LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 506/ SANTA BEATRIZ			TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 506/ SANTA BEATRIZ	TECNOLOGIA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	
12:30										

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL						CURSO VIRTUAL		
GASTRONOMIA AULA 4A1	VI SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		07:30	COCINA ASIÁTICA (CHINA, JAPONESA, TAILANDESA, COREANA)  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ	LIBRE	BANQUETES Y CATERING  COCINA 506/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL			LIBRE		BANQUETES Y CATERING  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL
		09:10	COCINA ASIÁTICA (CHINA, JAPONESA, TAILANDESA, COREANA) <b>1598</b> COCINA 505/ SANTA BEATRIZ	INGENIERÍA DEL MENÚ <b>1604</b> VIRTUAL SCAGLIONI VIGIL, DANTE	BANQUETES Y CATERING <b>1601</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL			LIBRE		BANQUETES Y CATERING  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL
		10:50	LIBRE	INGENIERÍA DEL MENÚ  VIRTUAL SCAGLIONI VIGIL, DANTE	LIBRE	LIBRE	EXPERIENCIAS FORMATIVAS AVANZADAS (PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO) <b>1606</b> VIRTUAL NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA JIMENA	LIBRE		
		12:30	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	EXPERIENCIAS FORMATIVAS AVANZADAS (PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO)  VIRTUAL NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA JIMENA	LIBRE		
		10:50	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE		
		14:10	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE		

HORARIO SUJETO A CAMBIOS



**HORARIOS MAYO - ESCUELA DE GASTRONOMIA  
TURNO MAÑANA**

SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL						CURSO VIRTUAL		
GASTRONOMIA AULA 4A2	VI SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		09:10	LIBRE	INGENIERÍA DEL MENÚ  VIRTUAL SCAGLIONI VIGIL, DANTE			LIBRE	LIBRE		LIBRE
		10:50	BANQUETES Y CATERING <b>1602</b> COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL	INGENIERÍA DEL MENÚ <b>1604</b> VIRTUAL SCAGLIONI VIGIL, DANTE	LIBRE	COCINA ASIÁTICA (CHINA, JAPONESA, TAILANDESA, COREANA) <b>1599</b> COCINA 506/ SANTA BEATRIZ CHAVEZ YNGA, JOEL	EXPERIENCIAS FORMATIVAS AVANZADAS (PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO) <b>1606</b> VIRTUAL NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA JIMENA	BANQUETES Y CATERING  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL		
		12:30	BANQUETES Y CATERING  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL	LIBRE		COCINA ASIÁTICA (CHINA, JAPONESA, TAILANDESA, COREANA)  COCINA 506/ SANTA BEATRIZ CHAVEZ YNGA, JOEL	EXPERIENCIAS FORMATIVAS AVANZADAS (PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO)  VIRTUAL NUÑEZ SANTOS, CLAUDIA JIMENA	BANQUETES Y CATERING  COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, PEDRO DANIEL		
		02:10	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE	LIBRE		

HORARIO SUJETO A CAMBIOS