

SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 121	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		07:10	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1223 AULA 305/ MIRAFLORES QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PANADERIA/ MIRAFLORES SOLORZANO VALVERDE, ANTONY	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PANADERIA/ MIRAFLORES SOLORZANO VALVERDE, ANTONY	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1213 AULA 302/ MIRAFLORES MORANTE JIMENEZ DE HURTADO, ROSA			
		08:50	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 305/ MIRAFLORES QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PANADERIA/ MIRAFLORES SOLORZANO VALVERDE, ANTONY	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PANADERIA/ MIRAFLORES SOLORZANO VALVERDE, ANTONY	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 302/ MIRAFLORES MORANTE JIMENEZ DE HURTADO, ROSA			
		10:30								

HORARIO SUJETO A CAMBIOS

SEDE: MIRAFLORES		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 122	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		07:10	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1223 AULA 305/ MIRAFLORES QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES MERINO ROSALES, SYLVANA	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES MERINO ROSALES, SYLVANA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1213 AULA 302/ MIRAFLORES MORANTE JIMENEZ DE HURTADO, ROSA			
		08:50	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 305/ MIRAFLORES QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES MERINO ROSALES, SYLVANA	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 402/ MIRAFLORES MERINO ROSALES, SYLVANA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL QUEVEDO DEL CARPIO, RENZO	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 302/ MIRAFLORES MORANTE JIMENEZ DE HURTADO, ROSA			
		10:30								


HORARIO SUJETO A CAMBIOS


SEDE: SJL		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 123	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ SJL JIBAJA FIGARI, RAUL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 05/ SJL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA 1273 COCINA 01/ SJL JIBAJA FIGARI, RAUL	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1253 AULA 15/ SJL SOSA DE LA CRUZ, DARLA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1277 VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	LIBRE	LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ SJL JIBAJA FIGARI, RAUL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 05/ SJL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ SJL JIBAJA FIGARI, RAUL	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 302/ MIRAFLORES SOSA DE LA CRUZ, DARLA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN		
		10:30							

HORARIO SUJETO A CAMBIOS

SEDE: SJL		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 124	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 02/ SJL ALVAREZ GALINDO, CESAR	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 05/ SJL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA 1274 COCINA 02/ SJL ALVAREZ GALINDO, CESAR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1253 AULA 15/ SJL SOSA DE LA CRUZ, DARLA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1277 VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	LIBRE	LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 02/ SJL ALVAREZ GALINDO, CESAR	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 05/ SJL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 02/ SJL ALVAREZ GALINDO, CESAR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 302/ MIRAFLORES SOSA DE LA CRUZ, DARLA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL CAPUÑAY SIFUENTES, JUAN		
		10:30							


HORARIO SUJETO A CAMBIOS


		HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE							
SEDE: SANTA BEATRIZ		PRESENCIAL							
GASTRONOMIA 125	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA 1412 COCINA 506/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1414 AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1366 AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR	LIBRE	LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 506/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		
10:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 506/ SANTA BEATRIZ SALAVERRY SEÑA, DANIEL	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR				
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									


		HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE							
SEDE: SANTA BEATRIZ		PRESENCIAL							
GASTRONOMIA 126	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 506/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA 1413 COCINA 507/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1414 AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1366 AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR	LIBRE	LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 506/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 507/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		
10:30	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 506/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 507/ SANTA BEATRIZ ALIAGA RODRIGUEZ, CARLOS	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA S03/ SANTA BEATRIZ ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA S03/ SANTA BEATRIZ	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR				
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									


SEDE: ATE		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1Z7	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE	LIBRE	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PASTELERIA/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1092 AULA 402/ ATE ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1045 AULA 402/ ATE TORRES RUPIRE, BRIAN	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE		TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PASTELERIA/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 402/ ATE ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 402/ ATE TORRES RUPIRE, BRIAN	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA HORA: 05:30 A 08:50 PM VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		
		10:30								
HORARIO SUJETO A CAMBIOS										


SEDE: ATE		PRESENCIAL							CURSO VIRTUAL	
GASTRONOMIA 1Z8	I SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	LIBRE	
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PASTELERIA/ ATE	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA 1091 COCINA 01/ ATE	LIBRE	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 1092 AULA 402/ ATE ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ 1045 AULA 402/ ATE TORRES RUPIRE, BRIAN	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA TALLER PASTELERIA/ ATE	TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS Y FUNDAMENTOS DE LA GASTRONOMÍA COCINA 01/ ATE		HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AULA 402/ ATE ROMERO BAUTISTA, NESTOR	METODOLOGÍAS PARA UN APRENDIZAJE EFICAZ AULA 402/ ATE TORRES RUPIRE, BRIAN	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA HORA: 05:30 A 08:50 PM VIRTUAL ROMERO BAUTISTA, NESTOR		
		10:30								
HORARIO SUJETO A CAMBIOS										

		HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE								
SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL								
GASTRONOMIA 221	II SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		07:10	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR 1701 VIRTUAL GUTIERREZ BURGOS, GIANMARCO	TÉCNICAS DE COMUNICACION EFECTIVA Y RESOLUCION DE CONFLICTOS 1706 AULA S06/ SANTA BEATRIZ GHERSI DE LA TORRE, GUSTAVO	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS 1704 COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	COCINA LATINOAMERICANA 1702 COCINA 505/ SANTA BEATRIZ VALENZUELA VELEZ, AIMEE	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SIU TING SALVATIERRA, EDGAR			
		08:50	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR VIRTUAL GUTIERREZ BURGOS, GIANMARCO	TÉCNICAS DE COMUNICACION EFECTIVA Y RESOLUCION DE CONFLICTOS AULA S06/ SANTA BEATRIZ GHERSI DE LA TORRE, GUSTAVO	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	COCINA LATINOAMERICANA COCINA 505/ SANTA BEATRIZ VALENZUELA VELEZ, AIMEE	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS COCINA 505/ SANTA BEATRIZ SIU TING SALVATIERRA, EDGAR			
		10:30							LIBRE	LIBRE
HORARIO SUJETO A CAMBIOS										

		HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE								
SEDE: ATE		SEMIPRESENCIAL								
GASTRONOMIA 222	II SEMESTRE BLOQUE 1	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	CURSO VIRTUAL	
		07:10	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR 1701 VIRTUAL GUTIERREZ BURGOS, GIANMARCO	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS 1705 TALLER DE PANADERIA/ ATE SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	TÉCNICAS DE COMUNICACION EFECTIVA Y RESOLUCION DE CONFLICTOS 1707 AULA 302/ ATE	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS TALLER DE PANADERIA/ ATE SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	COCINA LATINOAMERICANA 1703 COCINA 01/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE			
		08:50	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR VIRTUAL GUTIERREZ BURGOS, GIANMARCO	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS TALLER DE PANADERIA/ ATE SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	TÉCNICAS DE COMUNICACION EFECTIVA Y RESOLUCION DE CONFLICTOS AULA 302/ ATE	TÉCNICAS CULINARIAS INTERMEDIAS TALLER DE PANADERIA/ ATE SIU TING SALVATIERRA, EDGAR	COCINA LATINOAMERICANA COCINA 01/ ATE ÑIQUE ZAVALA, JOSE			
		10:30							LIBRE	LIBRE
HORARIO SUJETO A CAMBIOS										

 HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE									
SEDE: MIRAFLORES		SEMIPRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 223	II SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		07:10	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR VIRTUAL SCAGLIONI VIGIL, DANTE	COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 404/MIRAFLORES JIBAJA FIGARI, RAUL	LIBRE	COCINA PERUANA REGIONAL 1201 COCINA 402/MIRAFLORES JIBAJA FIGARI, RAUL	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR 1200 AULA BAR/MIRAFLORES SCAGLIONI VIGIL, DANTE	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 1006 VIRTUAL ESTRADA MEJÍA, MARÍA	LIBRE
		08:50	EXP. FORT. BÁS. (ORG. Y CONST. DE EMPRESAS) 1008 VIRTUAL AVALOS FLORES, JOAN	COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 404/MIRAFLORES JIBAJA FIGARI, RAUL		COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 402/MIRAFLORES JIBAJA FIGARI, RAUL	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR AULA BAR/MIRAFLORES SCAGLIONI VIGIL, DANTE	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA HORA: 05:30 A 08:30 VIRTUAL ESTRADA MEJÍA, MARÍA	
		10:30							
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									

 HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE									
SEDE: ATE		SEMIPRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 224	II SEMESTRE BLOQUE 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		07:10	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR VIRTUAL	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR 1005 AULA BAR/ATE	COCINA PERUANA REGIONAL 1007 COCINA 01/ ATE	COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 01/ ATE	LIBRE	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 1006 VIRTUAL ESTRADA MEJÍA, MARÍA	LIBRE
		08:50	EXP. FORT. BÁS. (ORG. Y CONST. DE EMPRESAS) 1008 VIRTUAL AVALOS FLORES, JOAN	TÉCNICAS BÁSICAS DE BAR BAR/MIRAFLORES	COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 01/ ATE	COCINA PERUANA REGIONAL COCINA 01/ ATE		FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA HORA: 05:30 A 08:30 VIRTUAL ESTRADA MEJÍA, MARÍA	
		10:30							
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									

 HORARIOS JULIO - ESCUELA DE GASTRONOMIA TURNO NOCHE									
SEDE: SANTA BEATRIZ		SEMIPRESENCIAL							CURSO VIRTUAL
GASTRONOMIA 321	II SEMESTRE BLOQUE 1 Y 2	HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
		07:10	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 507/ SANTA BEATRIZ PASTOR ROSALES, JORGE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES 1323 COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PASTOR ROSALES, JORGE	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA 1325 TALLER BAR/SANTA BEATRIZ SCAGLIONI VIGIL, DANTE	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS 1320 COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	SISTEMAS LOGÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 1321 VIRTUAL BASURTO RODRÍGUEZ, JESÚS	LIBRE	LIBRE
		08:50	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 507/ SANTA BEATRIZ PASTOR ROSALES, JORGE	TÉCNICAS CULINARIAS AVANZADAS: CARNES COCINA 505/ SANTA BEATRIZ PASTOR ROSALES, JORGE	TÉCNICAS AVANZADAS DE BAR Y SUMILLERÍA TALLER BAR/SANTA BEATRIZ SCAGLIONI VIGIL, DANTE	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA: LÁCTEOS, CÁRNICOS, DERIVADOS COCINA 506/ SANTA BEATRIZ LLANOS MARRUFFO, ALBERTO	SISTEMAS LOGÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS VIRTUAL BASURTO RODRÍGUEZ, JESÚS		
		10:30							
HORARIO SUJETO A CAMBIOS									