

Orden	Carrera	Espacio Curricular	Horas	Curso	Seccion	Annual/ Cuat.	Sit. Revista	Turno	Horario	Sede	Anexo	Extensión áulica
1	PROFESORADO DE HISTORIA	HISTORIA DE AMÉRICA I	6	2° AÑO	"A"	1° C	SUPLENTE			SEDE	-	-
2	PROFESORADO DE HISTORIA	HISTORIA DE AMÉRICA II	6	2° AÑO	"A"	2° C	SUPLENTE			SEDE	-	-
3	PROFESORADO DE HISTORIA	PRÁCTICA DOCENTE Y RESIDENCIA (ESPECIALISTA)	8	4° AÑO	"A"	A	SUPLENTE			SEDE	-	-
4	PROFESORADO DE HISTORIA	PROPUESTA DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL 1	6	4° AÑO	"B"	1° C	SUPLENTE			-	-	LONDRES
5	PROFESORADO DE EDUC PRIMARIA	ÁREA ESTÉTICO EXPRESIVA 2 (LENGUAJE MUSICAL)	4	4° AÑO	"D"	2° C	INTERINO			SEDE	-	-
6	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	INGLÉS 2	3	2° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
7	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	FRANCÉS 2	3	2° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
8	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN ALIMENTARIA	4	2° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
9	PROFESORADO DE INGLES	PRACTICA DOCENTE Y RESIDENCIA NIVEL INICIAL Y PRIMARIO (Generalista)	4	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
10	PROFESORADO DE INGLES	PROPUESTA DE DEFINICION INSTITUCIONAL I	6	3° AÑO	"A"	1° C	INTERINO			SEDE	-	-

11	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	ORGANIZACIÓN DE EVENTOS – PROTOCOLO Y CEREMONIAL EMPRESARIAL	5	3° AÑO	“A”	1° C	INTERINO			SEDE	-	-
12	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	SISTEMA DE CALIDAD	4	3° AÑO	“A”	2° C	INTERINO			SEDE	-	-
13	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	MARKETING PARA EMPRESAS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONÓMICAS	6	3° AÑO	“A”	2° C	INTERINO			SEDE	-	-
14	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	ECONOMÍA	3	3° AÑO	“A”	2° C	INTERINO			SEDE	-	-
15	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6	3° AÑO	“A”	1° C	INTERINO			SEDE	-	-
16	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	INGLES III	3	3° AÑO	“A”	A	INTERINO			SEDE	-	-
17	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	FRANCÉS III	3	3° AÑO	“A”	A	INTERINO			SEDE	-	-
18	TEC EN ADM Y GEST DE EMP DE ALOJ Y GASTRONOMOCAS	PRACTICA PROFESIONALIZANTE: GESTIÓN ESTRATÉGICA Y PLAN DE NEGOCIOS DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO Y GASTRONOMÍA	8	3° AÑO	“A”	A	INTERINO			SEDE	-	-
19	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	4	3° AÑO	“A”	A	INTERINO			SEDE	-	-

20	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL	4	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
21	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTOS	4	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
22	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	4	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
23	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	PROYECTO Y DESARROLLO DE EMPRESAS INDUSTRIALES DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	5	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
24	TEC EN TECN DE LOS ALIMENTOS	PRÁCTICAS EN UNIDADES PRODUCTIVAS	8	3° AÑO	"A"	A	INTERINO			SEDE	-	-
25	PROFESORADO DE QUIMICA	PROPUESTA DE DEFINICION INSTITUCIONAL I	6	3° AÑO	"A"	1° C	SUPLENTE			SEDE	-	-