

## **Tecnicatura Superior en Tecnología de Alimentos**

<b>1ºllamado</b>	<b>2ºllamado</b>	<b>Hora</b>	<b>Materia</b>	<b>Curso</b>	<b>Integrantes</b>
28/11	12/12	14	Física	1º	Galún-Santa Cruz
28/11	19/12	14	Físico Qca.	2º	Galún-Santa Cruz
30/11	12/12	14	Química Orgánica I	1º	Caglioni-Onagoity
29/11	7/12	14	Química Orgánica II	2º	Onagoity-Orbea
14/12	21/12	14	Inglés	1º-2º	López C.-Neri
7/12	14/12	14	Tecnología de Frutas y H.	4º	Blanco-Orbea
3/12	12/12	14	Tecnología de Cereales	4º	Rodríguez-Urrea
4/12	18/12	14	Filosofía y Ética Prof.	3º	Marcos-Sarobe
10/12	19/12	14	Proyecto de la Ind.	4º	Urrea-Sarobe
4/12	11/12	14	Química Analítica	2º	Onagoity-Inchaurrondo
5/12	14/12	14	Matemática	1º	Sarobe-Mucci
6/12	10/12	14	Química General I	1º	Onagoity-Nieto
12/12	19/12	14	Microbiología Gral y de Al.	3º	Rodríguez G.-Martínez C
6/12	17/12	14	Estadística	3º	Martínez Caro-Curia
3/12	13/12	14	Matemática II	2º	Font-Sarobe
10/12	19/12	14	Biología I	1º	Martínez Ver.-Spina
10/12	19/12	14	Química Biológica	2º	Martínez Caro-Nieto
5/12	12/12	14	Procesos de Cons. Alim.	3º	Ponce-Sanfilipo
28/11	20/12	14	Economía	4º	Sarobe-Urrea
10/12	17/12	14	Operaciones Unitarias	3º	Santa Cruz-Martínez Vero
11/12	20/12	14	Bromatología	3º	Urrea-Ponce
3/12	18/12	14	Tecnología de Lácteos	4º	Mucci-Neri
30/11	14/12	14	Tecnología de Carnes	4º	Santa Cruz-Blanco
4/12	11/12	14	Nutrición	4º	Rodoni-Mucci

**\*SE RECUERDA QUE LOS DOS DOCENTES CITADOS A CADA MESA DEBERAN ESTAR PRESENTES.**