

Tecnicatura Superior en Tecnología de Alimentos

1ºllamado	2ºllamado	Hora	Materia	Curso	Integrantes
27/2	13/3	14:00	Física	1°	Galún- Sta.Cruz
27/2	20/3	14:00	Físico-Química	2°	Galún-Sta. Cruz
1/3	13/3	14:00	Química Orgánica I	1°	Caglioni-Onagoity
28/2	7/3	14:00	Química Orgánica II	2°	Onagoity-Orbea
15/3	22/3	14:00	Inglés I y II	1° y 2°	Lopez-Neri
8/3	15/3	14:00	Tecnología Fruta y H.	4°	Blanco-Orbea
25/2	11/3	14:00	Tecnología Cereales	4°	Rodriguez J- Sarobe
26/2	19/3	14:00	Filosofía y Ética	3°	Marcos-Sanfilippo
13/3	27/3	14:00	Proyecto de la Industria	4°	Urrea-Sarobe
6/3	13/3	14:00	Química Analítica	2°	Onagoity-Nieto
28/2	7/3	14:00	Matemática I	1°	Sarobe-Mucci
25/2	11/3	14:00	Química General	1°	Onagoity-Nieto
13/3	20/3	14:00	Microbiología	3°	Rodriguez G.- Martinez C
7/3	14/3	14:00	Estadística	3°	Martinez C.-Curia
11/3	18/3	14:00	Matemática II	2°	Font-Sarobe
6/3	18/3	14:00	Biología	1°	Martinez V-Spina
6/3	18/3	14:00	Química Biológica	2°	Martinez C-Nieto
6/3	13/3	14:00	Procesos de Conservación	3°	Ponce-Sanfilippo
27/2	6/3	14:00	Economía	4°	Sarobe-Rodriguez J
11/3	18/3	14:00	Operaciones Unitarias	3°	Sta. Cruz- Martinez V
12/3	19/3	14:00	Bromatología	3°	Urrea-Ponce
12/3	18/3	14:00	Tecnología Lácteos	4°	Mucci-Neri
1/3	29/3	14:00	Tecnología Carnes	4°	Sta. Cruz- Blanco
19/3	26/3	14:00	Nutrición	4°	Rodoni-Mucci