



1° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Química Inorgánica 14:30 a 19:30 hs. AULA 4	Introducción a la Cs. de Alimentos 14:30 a 19:30 hs. AULA 4	Física I 14:30 a 19:30 hs. AULA 4	Botánica II 14:30 a 19:30 hs. AULA 4

2° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Bioquímica de los Alimentos 14:30 a 19:30 hs. AULA 6	Microbiología General 14:30 a 19:30 hs. AULA 6	Análisis de Alimentos 14:30 a 19:30 hs. AULA 6	Análisis Instrumental 14:00 a 17:30 hs. AULA VITICULTURA	Anatomía y Fisiología Animal y Sanidad de los alimentos Zoogénos 14:30 a 19:30 hs. AULA 6
				Microbiología General 17:30 a 19:30 hs. AULA 6	

3° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Análisis de los alimentos de Origen Vegetal 8:30 a 13:30 hs. (6 LUNES) AULA FRUTICULTURA	Saneamiento y Seguridad Industrial 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Análisis de los alimentos de Origen Vegetal 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Legislación bromatológica y Ética profesional 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Químico Física 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA

4° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
					Tecnología II 14:30 a 20:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Tecnología II 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA
					Aditivos 14:30 a 20:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Aditivos 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA
					Fisiología Humana 14:30 a 20:30 hs. AULA ZOOTECNIA	Fisiología Humana 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA
					Nutrición 14:30 a 20:30 hs. AULA FRUTICULTURA	Nutrición 8:30 a 13:30 hs. AULA FRUTICULTURA

5° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
						Control de calidad 8:30 a 14:30 hs. AULA VITICULTURA
					Control de calidad 14:30 a 20:30 hs. AULA VITICULTURA	