

## TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA

ASIGNATURA	ABR (esp)	MAYO	JUN (esp)	JUL (1°)	JUL (2°)	AGO	SET	OCT (esp)	NOV (esp)	DIC (1°)	DIC (2°)	FEB	MAR
Ampelografía	25	23	13	4	31	8	19	24	21	5	19	20	6
Análisis Organoléptico I	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Análisis Organoléptico II	26	24	14	5	26	9	20	25	2	6	20	21	7
Análisis Organoléptico III	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Biología	25	23	13	4	27	8	19	24	21	5	19	20	6
Enología I	25	23	13	4	26	8	19	24	21	5	19	20	6
Enología II	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	19	5
Enología III	23	21	11	2	30	6	18	22	19	3	17	18	5
Enoquímica I	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Enoquímica II	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Estadística	24	22	12	3	31	7	18	23	21	4	18	19	5
Física	24	23	12	5	29	8	19	23	20	5	16	20	6
Gestión de Procesos Enológicos	25	23	13	4	30	8	19	24	21	5	19	20	6
Gestión de Procesos Vitícolas	23	21	11	2	30	6	17	22	19	3	17	18	6
Gestión Integral de la Calidad	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	19	5
Fermentadas	22	20	10	1	29	5	16	21	20	2	16	17	5
Informática	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	19	5
Inglés Técnico	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Matemática	25	23	13	4	29	8	19	24	21	5	19	20	6
Microbiología Enológica	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	19	5
Pasantía de Enología	22	20	10	1	29	5	16	21	19	2	16	17	5
Pasantía de Viticultura	25	23	13	4	31	8	19	24	21	5	19	20	6
Procesos Unitarios Enológicos	25	23	13	4	30	8	19	24	21	5	17	20	6
Química Analítica	22	20	10	1	29	5	16	21	22	2	16	17	7
Química General e Inorgánica	23	0	11	2	30	6	18	22	19	3	17	18	5
Química Orgánica y Biológica	26	24	14	5	26	9	20	25	22	6	20	21	7
Vitivinícolas	23	21	11	2	30	6	18	23	20	3	17	18	5
Trabajo Final	26	24	14	5	31	9	20	25	23	6	20	21	8
Viticultura I	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	12	5
Viticultura II	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	12	5
Viticultura III	24	22	12	3	31	7	18	23	20	4	18	12	5