

Cursado Presencial-Tecnicatura Universitaria en Enología Viticultura

2° año: MARZO - ABRIL									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
14/3 Ampelografía		15/3 Gestión de Procesos vitícolas		16/3 Microbiología		17/3 Enología I		18/3 Enoquímica	
9.00 a 13.00	Colección ampelográfica INTA (CAINTA)	8.30 a 12.30	Bodega Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Bodega Aula Viticultura	8:30 a 13:30	Aula Viticultura Laboratorio
21/3 Ampelografía		22/3		23/3 Microbiología		24/3 FERIADO NACIONAL		25/3 Enoquímica	
9.00 A 13.00	CAINTA			8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio			8:30 a 13:30	Aula Viticultura Laboratorio
28/3 Ampelografía		29/3 Gestión de Procesos vitícolas		30/3 Microbiología		31/3 Enología I		1/4 Enoquímica	
9.00 A 13.00	CAINTA	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Bodeguita Aula Viticultura	8:30 a 13:30	Aula Viticultura Laboratorio
4/4 Ampelografía		5/4 Gestión de Procesos vitícolas		6/4 Microbiología		7/4 Enología I		8/4 Enoquímica	
9.00 a 13.00	Salida	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8:30 a 13:30	Aula Viticultura Laboratorio
11/4 Ampelografía		12/4 Gestión de Procesos vitícolas		13/4 Microbiología		14/4 FERIADO NACIONAL		15/4 FERIADO NACIONAL	
9.00 a 13.00	CAINTA	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio				
18/4		19/4		20/4 Microbiología		21/4 Enología I		22/4 Enoquímica	
				8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8:30 a 13:30	Aula Viticultura Laboratorio
25/4		26/4		27/4 Microbiología		28/4 Enología I		29/4 Enoquímica	
	Aula			8.30 a 12.30	Aula Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8:30 a 13:30	Aula Laboratorio

2° año: MAYO - JUNIO

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2/5 Ampelografía		3/5 Gestión de Procesos vitícolas		4/5		5/5 Enología I		6/5 Enoquímica	
9.00 a 13.00	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura			8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 13.30 hs.	Aula Viticultura Laboratorio
9/5 Ampelografía		10/5 Gestión de los procesos vitícolas		11/5 Microbiología		12/5 Enología I		13/5 Enoquímica	
9.00 a 13.00	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 13.30 hs.	Aula Viticultura Laboratorio
16/5		17/5		18/5 FERIADO NACIONAL		19/5 Enología I		20/5 Enoquímica	
						8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 13.30 hs.	Aula Viticultura Laboratorio
23/5		24/5 Mesas de Exámenes		25/5 FERIADO NACIONAL		26/5 Mesas de Exámenes		27/5 Mesas de Exámenes	
30/5		31/5 Gestión de los procesos vitícolas		1/6 Microbiología		2/6 Enología I		3/6 Enoquímica	
		8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 13.30 hs.	Aula Viticultura Laboratorio
6/6		7/6 Gestión de los procesos vitícolas		8/6 Microbiología		9/6 Enología I		10/6 Enoquímica	
		8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 13.30 hs.	Aula Viticultura Laboratorio
13/6		14/6 Gestión de los Procesos vitícolas		15/6 Microbiología		16/6 Enología I		17/6	
		8.30 a 12.30	Aula Viticultura	8.30 a 12.30	Aula Viticultura Laboratorio	8.30 a 12.30	Aula Viticultura		
	20/6 FERIADO NACIONAL	21/6 Gestión de los Procesos vitícolas		22/6 Microbiología		23/6 Enología I		24/6 Enoquímica	

