

Horarios Primer Semestre - 2025

Tecnicatura Universitaria En Enología Y Viticultura

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1° AÑO	(*) Matemática 14:30 a 19:30 hs. AULA 2	Química General e Inorgánica 14:30 a 19:30 hs. AULA 2	Informática 14:30 a 17:00 hs. AULA INFORMÁTICA	(*) Matemática 14:30 a 19:30 hs. AULA 2	Química General e Inorgánica 8:30 a 11:30 hs. AULA 2	Biología 8:30 a 12:30 hs. AULA 2

(*) Matemáticas comienza el jueves 27 de marzo.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
2° AÑO	Ampelografía 09:30 a 13:00 hs. AULA ARREGHINI	Gestión de los Procesos Vitícolas 8:30 a 12:30 hs. AULA ARREGHINI	Microbiología Enológica 8:30 a 12:30 hs. AULA ARREGHINI	Enología I 8:30 a 13:30 hs. AULA ARREGHINI	Enoquímica I 8:30 a 13:30 hs. AULA ARREGHINI	Viticultura I 9:00 a 13:00 hs. AULA ARREGHINI
	(*) Análisis Organoléptico I 08:30 a 13:30 hs. SALA DE DEGUSTACIÓN			Física 14:30 a 19:00 hs. AULA 1 <i>(duración 7 semanas)</i>	Química Orgánica y Biológica 16:30 a 19:30 hs. AULA 1	
	Química Orgánica y Biológica 14:30 a 19:30 hs. AULA 1					

(*) El cursado de Análisis Organoléptico I comienza 05/05

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
3° AÑO	Industrialización de Bebidas Fermentadas 08:30 a 13:30 hs. AULA GRASSI	Enología III 8:30 a 13:30 hs. AULA GRASSI	Gestión Integral de la Calidad 8:30 a 12:30 hs. AULA GRASSI		Pasantía de Viticultura 8:30 a 10:30h AULA GRASSI	
					(*) Seminario de Análisis Organoléptico III 10:30 a 13:00 hs. SALA DE DEGUSTACIÓN	

El cursado de todos los espacios curriculares comienza la semana del 07 abril. (*) El cursado de Análisis Organoléptico III comienza 09/05