

Horarios Primer Semestre - 2026

Tecnicatura Universitaria En Enología Y Viticultura



1° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	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 2	Matemática 14:30 a 19:30 hs. AULA 2	Química General e Inorgánica 8:30 a 10:00 hs. AULA 2	Biología 8:30 a 12:30 hs. AULA 2B

2° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	Ampelografía 09:00 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	
	(*) Análisis Organoléptico I 10:00 a 13:00 hs. SALA DE DEGUSTACIÓN	Viticultura I 14:30 a 18:30 hs. AULA VITICULTURA		Física 14:30 a 19:00 hs. AULA 2 (duración 7 semanas)		

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

3° AÑO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
		Enología III 8:30 a 13:30 hs. AULA GRASSI	Gestión Integral de la Calidad 8:30 a 12:30 hs. AULA GRASSI	Industrialización de Bebidas Fermentadas 08:30 a 13:30 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 06 abril.