**TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA y VITICULTURA. HORARIO DE CLASES 2021**

* **PRIMER AÑO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** | **Sábado** |
| **1°** | **Matemática**  14:00 a 19:00 | **Informática**  09 a 11:30  (Meet) |  | **Qca Gral e Inorg**.  8:00 a 13:00  (Meet) | **Qca Gral e Inorg** 8:00 a 10:00  (Meet) | **Biología**  8:30 a 12:30  (virtual) |
| **Matemática**  14:00 a 19:00 | **Física**  10:30 – 13:30  (Meet) |
| **2°** | **Qca Analítica**  08:00 a 12:00  (Meet)  Prácticos esenciales en los 1ros días del año 2021 | **Física**  9:00 a 13:00  (Meet) | **Estadística**  8:30 a 13:30  (Meet) | **Qca Org. Y Biol.**  8:00 a 13:00  (Meet) | **Qca Analítica**  10:30 a 13:30  (Meet)  Prácticos esenciales en los 1ros días del año 2021 |  |
| **Inglés** 12:30- 13:30(virtual) |

* **SEGUNDO AÑO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **1°** |  | **Gestión de los procesos vitícolas**  8:30 a 12:30  (Virtual)  Comienza en abril | **Microbiología**  8:30 a 12:30  (virtuales y 4 prácticas esenciales) | **Enología I**  8:30 a 12:30  (virtual, una práctica esencial**)** | **Enoquímica I**  08:30 a 13:00 |
| **Viticultura I y II**  15:00 a 19:30 (virtual) |
| **2°** | **Ampelografía**  9:00 a 13:00 | **Sistemas de**  **información**  **vitícola**  8:30- 13:00 | **Enología II**  8:30- 13:00 (virtual y prácticos esenciales) | **Gestión de los Procesos Enológicos**  08:30 a 10:50  (virtual) | **Enoquímica II**  8:30 a 10:30 |
| **Viticultura III**  15:00 a 19:30 (virtual) | **Procesos unitarios enológicos**  11:00 a 13:00  (virtual- 10-12% presencial para visitas y trabajo final) | **Seminario de**  **análisis**  **organoléptico I y II**  10:30 a 13:00 |

* **TERCER AÑO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semestre** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **1°** | **Industrialización de las bebidas fermentadas**  9:00 a 13:00  (virtuales y 1 práctica por mes) | **Enología III**  8:30- 13:00 (virtual y prácticos esenciales) | **Gestión Integral de la Calidad**  08:30 a 12:00  (Virtual)  (se dicta desde la finalización de Pasantía Enológica) | **Seminario de análisis organoléptico**  (Presencial)  10:30 a 13:00 | **Pasantía Vitícola**  9:00 a 13:00 |

Las clases de Tercer Año comienzan en Abril, después de concluida (Feb-Mar) la Pasantía Enológica