

Cursado Presencial: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA y VITICULTURA

1° año: AGOSTO - SEPTIEMBRE									
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
23/8		24/8		25/8		26/8		27/8	
								Química Orgánica y Biológica	
								8.30 a 10.00	Aula Grassi
30/8		31/8		1/9		2/9		3/9	
								Química Analítica	
								10:30 a 12.30	Lab. Central
								12.30 a 13.30	Aula Lab. Central
6/9		7/9		8/9		9/9		10/9	
				Estadística				Química Orgánica y Biológica	
				8.30 a 13.30	Aula Arreguini			8.30 a 10:15	Aula Grassi
								Química Analítica	
								10:45 a 13.30	Aula Grassi
13/9		14/9		15/9		16/9		17/9	
Química Analítica						Química Orgánica Biológica			
8:30 a 13:30	Lab. Central Aula Lab. Central					9.00 a 13.00	Aula Grassi		
								Lab. Central	
20/9		21/9		22/9		23/9		24/9	
27/9		28/9		29/9		30/9		1/10	
Química Analítica				Estadística				Química Orgánica y Biológica	
8.30 a 11:00	Aula Arreguini			9:00 a 12:00	Aula Arreguini			8.30 a 10.00	Aula Grassi
								Química Analítica	
								10:30 a 12.30	Lab. Central
								12.30 a 13.30	Aula Lab. Central

Cursado Presencial: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA y VITICULTURA

1° año: OCTUBRE - NOVIEMBRE							
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
4/10	5/10	6/10		7/10 Química Orgánica y Biológica		8/10 FERIADO	
				9:00 a 13:00	Aula Grassi		
					Lab. Central		
11/10 FERIADO	12/10	13/10		14/10		15/10 Química Orgánica y Biológica	
						8.30 a 10.00	Aula Grassi
18/10	19/10	20/10		21/10 Química Orgánica y Biológica		22/10 Química Analítica	
				9:00 a 13.00	Aula Grassi	10.30 a 12.30	Lab. Central
					Lab. Central	12.30 a 13.30	Aula Lab. Central
25/10	26/10	27/10 Estadística		28/10		29/10 Química Orgánica y Biológica	
		9:00 a 12:00	Aula Arreguini			8:30 a 10:15	Aula Grassi
						Química Analítica	
						10.45 a 13.30	Aula Grassi
1/11	2/11	3/11		4/11		5/11 Q. Orgánica y Biológica	
						8.30 a 10.30	Aula Grassi
8/11	9/11	10/11		11/11 Química Orgánica y Biológica		12/11	
				9.00 a 13.00	Aula Grassi		
					Lab. Central		
15/11 Química Analítica		16/11		17/11 Estadística		18/11 Q. Orgánica y Biológica	
8.30 a 11:00	Aula Arreguini			9:00 a 12:00	Aula Arreguini	9:00 a 13:00	Aula Grassi
22/11 FERIADO		23/11		24/11 Estadística		25/11 Q. Orgánica y Biológica	
				9:00 a 12:00	Aula Arreguini	9:00 a 11:00	Aula Grassi
						10.30 a 13.30	Aula Arreguini

Cursado Presencial: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA y VITICULTURA

2° año: AGOSTO - SEPTIEMBRE							
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES	VIERNES		SABADO
23/8	24/8	25/8		26/8	27/8 Enoquímica II		28/8
					8:30 a 13:30	Aula Lab. Central	
30/8	31/8	1/9		2/9	3/9		4/9 Viticultura III
							08:30 a 13:30 Campo
6/9	7/9	8/9 Enología II		9/9	10/9		11/9
		8:30 a 13:30	Lab. Central				
13/9	14/9	15/9		16/9 Procesos unitarios enológicos		DIA PROFESOR/A	18/9
				11:00 a 14:00	Aula Arreguini		
20/9	21/9	22/9		23/9	24/9		25/9
27/9	28/9	29/9 Enología II		30/9	1/10 Enoquímica II		2/10
		8:30 a 13:30	Lab. Central		8:30 a 10:30	Aula Arreghini	

Cursado Presencial: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA y VITICULTURA

2° año: OCTUBRE - NOVIEMBRE									
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO	
4/10	5/10	6/10		7/10		8/10 FERIADO		9/10	
11/10 FERIADO	12/10	13/10 Enología II		14/10 Proc. Unitarios Enológicos		15/10 Enoquímica II		16/10	
		8:30 a 10:30	Aula Grassi	11:00 a 13:00	Aula Arreguini	8:30 a 13:30	Lab. Central		
		10:30 a 14:30	Lab. Central				Aula Arreguini		
18/10	19/10	20/10		21/10		22/10		23/10 Viticultura III	
								08:30 a 13:30	Campo
25/10	26/10	27/10		28/10		29/10 Enoquímica II		30/10 Viticultura III	
						8:30 a 10:00	Lab. Enología	08:30 a 13:30	Aula 4
						Análisis Organoléptico II			
						10:30 a 13:30	S. degustación		
1/11	2/11	3/11 Enología II		4/11		5/11 Análisis Organoléptico II		6/11	
		8:30 a 13:30	Bodega			10:30 a 13:30	S. degustación		
8/11	9/11	10/11 Enología II		11/11 Proc. Unitarios Enológicos		12/11 Análisis Organoléptico II		13/11	
		8:30 a 10:30	Aula Grassi	11:00 a 13:00	Aula Arreguini	10:30 a 13:30	S. Degustación		
		10:30 a 13:30	Bodega						
15/11	16/11	17/11 Enología II		18/11		19/11 Enoquímica II		20/11 Viticultura III	
		Salida				8:30 a 10:00	Aula Arreguini	8:30 a 13:30	Aula 4
						Análisis Organoléptico II			
						10:00 a 13:30	S. degustación		
22/11 FERIADO	23/11	24/11 Enología II		25/11 Proc. Unitarios Enológicos		26/11 Enoquímica II		27/11	
		8:30 a 13:30	Aula Grassi	11:00 a 14:00	Aula Arreguini	8.30 a 10:00	Aula Arreguini		
						Análisis Organoléptico II			
						10:30 a 13:30	S. degustación		