

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA 2025																													
Horarios Tercer Año																													
Espacios Curriculares		11/04	12/04	18/04	19/04	25/04	26/04	02/05	03/05	09/05	10/05	16/05	17/05	23/05	24/05	30/05	31/05	06/06	07/06	13/06	14/06	20/06	21/06	27/06	28/06	04/07	05/07		
Primer Semestre		vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb		
Saneamiento y Seguridad en Bodegas		S1 S2				ME S2		S1 S2		S1 S2																			
Formulación y Ev. de Proyectos						ME														S1 S2		F	S1 S2	S1 S2		S1 S2			
Análisis Sensorial				Semana		ME						S1 S2		S1 S2		S1 S2		S1 S2											
Ética Profesional		V		Santa		V ME		V														F							
Metodología de la Investigación						ME				V				V		V													
Taller de Producción de Tesis*																		V*		V*				V*		V*			
		Referencias																											
Docentes:		V Viernes 19:00 - 21:30 Virtual - Ética Profesional inicio hora 20.00 h																											
Saneamiento y Seguridad en Bodegas		S1 Sábado presencial - 9 a 12.45 h																											
Ing. Giuliana Rodríguez		S2 Sábado presencial - 13 a 16.30 h																											
Formulación y Ev. de Proyectos																													
Esp. Cdra Noerní Parra																													
Análisis Sensorial		F Feriado																											
Mg. Lic. Mariana Ravallo		ME Mesas de Exámenes																											
Ética Profesional																													
Tec. Francisco Castilla																													
Metodología de la Investigación																													
Dra. Cecilia Musale																													
Dra. Eugenia Márquez																													
Taller de Tesis																													
* Dra. Cecilia Flores (Investigación)																													
** Tutores Intervención - Producción - Teóricas (a confirmar)																													