

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

Horarios Tercer Año

| Espacios Curriculares <i>Primer Semestre</i> | 12/04 | 13/04 | 19/04 | 20/04 | 26/04 | 27/04 | 03/05 | 04/05 | 10/05 | 11/05 | 17/05 | 18/05 | 24/05 | 25/05 | 31/05 | 01/06 | 07/06 | 08/06 | 14/06 | 15/06 | 21/06 | 22/06 | 28/06 | 29/06 | 05/07 | 06/07 |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 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 | | S2 | | | | ME S2 | | | | S2 | | | | | | | | S1 | | S2 | | | | S1 | | |
| Formulación y Ev. de Proyectos | | | | S1 | | | | S2 | | | | S1 | | F | | S2 | | | | S1 | | F | S2 | | | S2 |
| Análisis Sensorial | | S1 | | S2 | | | | S1 | | S1 | | S2 | | | | S1 | | | | | | | | S2 | | S1 |
| Ética Profesional | | | | | V | | | | | | | | | F | V | | | S2 | | | | F | S1 | | | |
| Metodología de la Investigación | | | V | | | | | | V | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Taller de Producción de Tesis | | | | | | | | | | | | | V | | | | V | | V | | | | V | | V | |

Referencias

V Viernes 19:00 - 21:30 Virtual

S1 Sábado presencial - 9 a 12.45 h

S2 Sábado presencial - 13 a 16.30 h

F Feriado

ME Mesas de Exámenes

Clases Presenciales

Clases Virtuales

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Saneamiento y Seguridad en Bodegas | 6 | |
| Formulación y Ev. de Proyectos | 7 | |
| Análisis Sensorial | 8 | |
| Ética Profesional | 2 | 2 |
| Metodología de la Investigación | | 2 |
| Taller de Producción de Tesis | | 5 |