

# LICENCIATURA EN ENOLOGÍA 2025

## Horarios Tercer Año

Espacios Curriculares <i>Primer Semestre</i>	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	
	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*		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 Noemí 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)