

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				S1		S2
Formulación y Ev. de Proyectos				S1				S2				S1		F		S2		S1		S2		F				S1
Análisis Sensorial		S1		S2				S1		S1		S2				S1							Visita		S2	
Ética Profesional											V			F		V			S2			F				V
Metodología de la Investigación			V						V																	
Taller de Producción de Tesis													V					V		V				V		

Referencias

Docentes:	V	Viernes 19:00 - 21:30 Virtual - <i>Ética Profesional</i> 03/05 inicio hora 20.00 h
<i>Saneamiento y Seguridad en Bodegas</i>	S1	Sábado presencial - 9 a 12.45 h
Ing. Giuliana Rodríguez	S2	Sábado presencial - 13 a 16.30 h
<i>Formulación y Ev. de Proyectos</i>		
Esp. Cdra Noemí Parra		
<i>Análisis Sensorial</i>	F	Feriado
Mg. Lic. Mariana Ravallo	ME	Mesas de Exámenes
<i>Ética Profesional</i>		
Tec. Francisco Castilla		<i>Clases Presenciales Clases Virtuales</i>
<i>Metodología de la Investigación</i>	Saneamiento y Seguridad en Bodegas	6
Dra. Cecilia Musale	Formulación y Ev. de Proyectos	7
Dra. Eugenia Márquez	Análisis Sensorial	8
<i>Taller de Tesis</i>	Ética Profesional	1 3
Dra. Cecilia Flores	Metodología de la Investigación	2
	Taller de Producción de Tesis	4