

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Primer año

Primer semestre 2025

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b> :30						
<b>7</b> :30						
<b>8</b> :30						
<b>9</b> :30						
<b>10</b> :30						
<b>11</b> :30						
<b>12</b> :30						
<b>13</b> :30						
<b>14</b> :30	<b>Química General e Inorgánica</b> 14:30 a 18:30 - 4 hs	<b>Química General e Inorgánica</b> 14:00 a 18:30 - 4,5hs	<b>Informática</b> 14:30 a 17:30 - 3 hs	<b>Biología</b> 16:00 a 20:30 - 4,5 hs	<b>Matemática</b> 18:00 a 20:30 - 2,5hs	
<b>15</b> :30						
<b>16</b> :30						
<b>17</b> :30						
<b>18</b> :30	<b>Matemática</b> 18:30 a 21:00 - 2,5hs		<b>Matemática</b> 17:30 a 19:30 - 2hs			
<b>19</b> :30						
<b>20</b> :30						
<b>21</b> :30						
<b>22</b> :30						
<b>23</b> :30						

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Segundo año

Primer semestre 2025

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b>						
:30						
<b>7</b>						
:30						
<b>8</b>						
:30						
<b>9</b>						
:30						
<b>10</b>						
:30						
<b>11</b>						
:30						
<b>12</b>						
:30						
<b>13</b>						
:30						
<b>14</b>						
:30						
<b>15</b>						
:30						
<b>16</b>	<b>Viticultura I</b> 15:00 a 18:30 - 3,5	<b>Enología I</b> 14:30 a 18:00 - 3,5 hs	<b>Química Analítica</b> 15:00 a 19:00 - 4hs Laboratorio	<b>Enoquímica I</b> 15:00 a 20:00 - 5 hs	<b>Química Analítica</b> 14:00 a 18:00 - 4hs	
<b>17</b>						
:30						
<b>18</b>						
:30						
<b>19</b>	<b>Gestión de Procesos Enológicos</b> 18:30 a 20:30 - 2hs	<b>Procesos Unitarios Enológicos</b> 18:00 a 21:00 - 3 hs	<b>Gestión de Procesos Enológicos</b> 19:00 a 21:00 - 2hs		<b>Sem. de Análisis Organolep. I</b> 18:00 a 20:30 2,5hs	
<b>20</b>						
:30						
<b>21</b>						
:30						
<b>22</b>						
:30						
<b>23</b>						
:30						

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Tercer año

Primer semestre 2025

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b>						
:30						
<b>7</b>						
:30						
<b>8</b>						
:30						
<b>9</b>						
:30						
<b>10</b>						
:30						
<b>11</b>						
:30						
<b>12</b>						
:30						
<b>13</b>						
:30						
<b>14</b>						
:30						
<b>15</b>						
:30						
<b>16</b>						
:30						
<b>17</b>	Enología III 17:00 a 21:00	Seminario de Análisis Organolep. III HORARIO A CONFIRMAR	Ind. Bebidas Fermentadas 17:00 a 20:00 - 3 hs	Viticultura III 15:30 a 19:00 3,5hs	Ampelografía 16:00 a 19:00 - 3hs	
:30						
<b>18</b>						
:30						
<b>19</b>						
:30						
<b>20</b>						
:30						
<b>21</b>						
:30						
<b>22</b>						
:30						
<b>23</b>						
:30						