

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Primer año

Segundo semestre 2025

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b> :30						
<b>7</b> :30						
<b>8</b> :30	<b>INGLES I: LUNES A VIERNES DE 08:00 A 12:00 COORDINAR CURSADO CON LAS DOCENTES</b>					
<b>9</b> :30						
<b>10</b> :30						
<b>11</b> :30			<b>Estadística</b> 11:00 a 12:30 - 1,5hs			
<b>12</b> :30						
<b>13</b> :30						
<b>14</b> :30	<b>Estadística</b> 14:00 a 16:00 - 2 hs	<b>Microbiología Enológica</b> 15:00 a 19:30 - 4,5hs		<b>Física</b> 14:00 a 17:30 - 3,5 hs	<b>Sistema de Información Vitivinícolas</b> 14:00 a 19:30 - 5,5hs	
<b>15</b> :30						
<b>16</b> :30	<b>Física</b> 16:00 a 20:30 - 4,5hs		<b>Química Orgánica y Biológica</b> 16:00 a 21:00 - 5hs	<b>Química Orgánica y Biológica</b> 17:30 a 21:00 3,5		
<b>17</b> :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						

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Segundo año

Segundo semestre 2025

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	
<b>6</b> :30							
<b>7</b> :30							
<b>8</b> :30	<b>INGLES I: LUNES A VIERNES DE 08:00 A 12:00 COORDINAR CURSADO CON LAS DOCENTES</b>						
<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>Viticultura II</b> 15:00 a 18:30 - 3,5 hs	<b>Gestión Integral de la Calida</b> 15:00 a 17:00 - 2hs	<b>Enología II</b> 16:00 a 20:30 - 4,5hs	<b>Enoquímica II</b> 15:00 a 20.30 - 5,5hs	<b>Gestión Integral de la Calida</b> 16:00 a 18:00 - 2hs		
<b>16</b> :30		<b>Gestión de Procesos Vitícolas</b> 17:00 a 20:30 - 3,5hs					<b>Seminario Analisis Organoléptico II</b> 18:00 a 19:30 - 1,5hs
<b>17</b> :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							