

# Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (Gral. Alvear)

Primer año

Primer semestre 2024

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b>						
:30						
<b>7</b>						
:30						
<b>8</b>	<b>Química General e Inorgánica (TEORÍA)</b> 08:00 a 12:00 - 4,5 hs		<b>Inglés</b> 8:00hs a 11:00hs	<b>Matemática (Práctica)</b> 08:00 a 12:00 -	<b>Biología (Teoría - Práctica)</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	
:30						
<b>9</b>						
:30						
<b>10</b>						
:30						
<b>11</b>						
:30						
<b>12</b>						
:30						
<b>13</b>						
:30						
<b>14</b>		<b>Informática</b> 14:00hs a 17:00hs				
:30						
<b>15</b>						
:30						
<b>16</b>					<b>Química General e Inorgánica (Práctica)</b> 14:30 a 18:30 - 4 hs	
:30						
<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 (Gral. Alvear)

Segundo año

Primer semestre 2024

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b> :30						
<b>7</b> :30						
<b>8</b> :30	<b>Enología I</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	<b>Viticultura I</b> 08:00 a 11:30 - 3,5	<b>Química Analítica</b> 8:00 a 12:00 - 4 hs	<b>Química Analítica</b> 8:00 a 12:30 - 4,5 hs	<b>Enoquímica I</b> 08:00 a 12:00 -	
<b>9</b> :30						
<b>10</b> :30						
<b>11</b> :30						
<b>12</b> :30				<b>Sem. de Analisis Organolep. I</b> 12:30 a 13:30 1hs		
<b>13</b> :30						
<b>14</b> :30	<b>Gestión de Procesos Enologicos</b> 14:00 a 18:00 - 4hs				<b>Procesos Unitarios Enológicos</b> 14:30 a 18:30 - 4hs	
<b>15</b> :30						
<b>16</b> :30						
<b>17</b> :30						
<b>18</b> :30	<b>consulta</b> 18:00hs a 19hs					
<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 (Gral. Alvear)

Tercer año

Primer semestre 2024

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b>						
:30						
<b>7</b>						
:30						
<b>8</b>		<b>Ampelografía</b> 8:00hs a 11hs - 3hs	<b>Viticultura III</b> 08:00 a 11:30 - 3,5hs		<b>Enología III</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	
:30						
<b>9</b>						
:30						
<b>10</b>						
:30						
<b>11</b>						
:30						
<b>12</b>					<b>Bebidas                      Fermentadas</b> 12:00 a 15:00 - 3 hs	
:30						
<b>13</b>						
:30						
<b>14</b>						
:30						
<b>15</b>					<b>Seminario                      Organoléptico III</b> 15:00 a 16:00 - 1 hs	
:30						
<b>16</b>						
:30						
<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						