

Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Primer año

Segundo semestre 2024

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
6 :30						
7 :30						
8 :30	INGLES I: LUNES A VIERNES DE 08:00 A 12:00 COORDINAR CURSADO CON LAS DOCENTES					
9 :30						
10 :30						
11 :30			Estadística 11:00 a 12:30 - 1,5hs Aula 11			
12 :30						
13 :30						
14 :30	Estadística 14:00 a 16:00 - 2 hs Aula 11					
15 :30		Microbiología Enologica 15:00 a 19:30 - 4,5hs Aula 11		Física 14:00 a 17:30 - 3,5 hs Aula 11	Sistema de Información Vitivinícolas 14:00 a 19:30 - 5,5hs Aula 11	
16 :30						
17 :30						
18 :30	Física 16:00 a 20:30 - 4,5hs Aula 11		Química Orgánica y Biológica 16:00 a 21:00 - 5hs Aula 11	Química Orgánica y Biológica 17:30 a 21:00 3,5 Aula 11		
19 :30						
20 :30						
21 :30						
22 :30						
23 :30						

Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (San Rafael)

Segundo año

Segundo semestre 2024

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
6 :30						
7 :30						
8 :30	INGLES I: LUNES A VIERNES DE 08:00 A 12:00 COORDINAR CURSADO CON LAS DOCENTES					
9 :30						
10 :30						
11 :30						
12 :30						
13 :30						
14 :30						
15 :30	Viticultura II 15:00 a 18:30 - 3,5 hs Aula 12	Gestión Integral de la Calida 15:00 a 17:00 - 2hs Aula 14	Enología II 16:00 a 20:30 - 4,5hs Aula 12	Enoquímica II 15:00 a 20.30 - 5,5hs Aula 12		
16 :30					Gestión Integral de la Calida 16:00 a 18:00 - 2hs Aula 14	
17 :30						Seminario Análisis Organoléptico II 18:00 a 19:30 - 1,5hs Aula 12
18 :30		Gestión de Procesos Vitícolas 17:00 a 20:30 - 3,5hs Aula 22				
19 :30						
20 :30						
21 :30						
22 :30						
23 :30						