

# LICENCIATURA EN ENOLGÍA

## Horarios Primer Año

*Introduce V1 para Viernes 17-19:30 Virtual, V2 para Viernes 17 a 18:30 Virtual, V3 para Viernes 18:30 - 21:30 Virtual, V4 para Viernes 19:30 - 22:00 Virtual*

Espacios Curriculares <i>Tercer trimestre</i>	08/10	09/10	15/10	16/10	22/10	23/10	29/10	30/10	05/11	06/11	12/11	13/11	19/11	20/11	26/11	27/11	03/12	04/12	10/12	11/12	17/12	18/12
	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb
<b>Bioquímica Enológica</b>	F		V											F								
<b>Análisis y Control Químico</b>				8 a 13 h																		
<b>Termodinámica</b>				14 a 19 h	V1																	
<b>Viticultura</b>		S				S		S	V	S1		S				S	V	S1		S		
<b>Informática</b>							V2				V2				V2				V2			
<b>Tecnología Enológica I</b>					V4		V3			S3	V3		V3		V3			S3	V3			

V1	Viernes 17-19:30 Virtual	29 y 30/10: Mesas de Exámenes de EC que no se cursan (sin suspensión de clases)
V2	Viernes 17 a 18:30 Virtual	17 y 18/12: Mesas de Exámenes TURNO ORDINARIO (con suspensión de clases)
V3	Viernes 18:30 - 21:30 Virtual	
V4	Viernes 19:30 - 22:00 Virtual	
V	Viernes presencial - 17 a 22 h	
S	Sábado virtual (9 a 12 h)	
S1	Sábado mañana presencial - 08 a 10.30 h	
S2	Sábado tarde presencial - 14 a 19 h	
S3	Sábado mañana - tarde presencial - 10.30 a 19 h	
F	Feriado	

Introduce el año y el mes:

# LICENCIATURA EN ENOLGÍA

## Horarios Segundo Año

Espacios Curriculares <i>Tercer Trimestre</i>	15/10	16/10	22/10	23/10	29/10	30/10	05/11	06/11	12/11	13/11	19/11	20/11	26/11	27/11	03/12	04/12	10/12	11/12	17/12	18/12
	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb	vie	sáb
<b>Economía y Leg. Vitivinícola</b>																				
<b>Operaciones Unitarias Enológicas</b>		16 a 19										F								
<b>Análisis Instrumental Aplicado</b>		8 a 10.30 y 14 a 16																		
<b>Microbiología Enológica (3° Trim)</b>	17 a 19.30		V1		V1		V		V1		V1		V1		V		V1			
<b>Estadística y Diseño de Experimentos</b>				S1		S1		S3		S1		F		S1		S4		S1		
<b>Tecnología Enológica II</b>			V2	S2	V2	S2		S4	V2	S2	V2			S2		S3		S2		
<b>Metodología de la Investigación</b>													V2				V2			

**V1** Viernes 17-19:30 Virtual **29 y 30/10: Mesas de Exámenes de EC que no se cursan (sin suspensión de clases)**

**V2** Viernes 19:30 - 22 Virtual **17 y 18/12: Mesas de Exámenes TURNO ORDINARIO (con suspensión de clases)**

**V** Viernes presencial - 17 a 22 h

**S1** Sábado virtual - 8 a 11 h

**S2** Sábado virtual - 11 a 13 h

**S3** Sábado mañana presencial - 08 a 13 h

**S4** Sábado tarde presencial - 14 a 19 h

**F** Feriado

# HORARIOS

# DE CURSADO

# LIC. EN ENOLOGÍA

**PRESENCIAL**  
**SÁBADO**

**16 de octubre 2021**

**Instancia práctica obligatoria cursantes  
2020**

## **Análisis Instrumental Aplicado**

*Prof. Benjamín Sandoval  
(Laboratorio FCAI – 1er piso)*

10.30 a 13.00 h

**VIERNES**

**15 de octubre 2021**

## **Operaciones Unitarias Enológicas**

*Ing. Emanuel Sánchez Varretti  
Ing. María Luisa Tapia  
(Planta Piloto)*

17.00 a 19.30 h

## **Microbiología Enológica**

*Ing. Paulina Pulvirenti  
(Laboratorio de Microbiología –  
Planta baja)*

19.30 a 22.00 h

## **Microbiología Enológica**

*Ing. Paulina Pulvirenti  
(Laboratorio de Microbiología –  
Planta baja)*

13.30 a 16.00 h

## **Análisis Instrumental Aplicado**

*Mgter. Nadin Yunes  
Prof. Benjamín Sandoval*

16.00 a 18.00 h



**UNCUYO**  
UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS  
APLICADAS A LA INDUSTRIA

**SA**  
SECRETARÍA  
ACADÉMICA

» Bernardo de Irigoyen 375  
» 5600. San Rafael, Mendoza, Argentina  
» Tel: Tel: +54 260 4421947 / 4436213  
» Fax: +54 260 4430673