

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

Primer año

Segundo semestre 2022

Año

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b> :30						
<b>7</b> :30						
<b>8</b> :30	<b>Física</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	<b>Sistema de Información Vitivinícolas</b> 8:00 a 13:30 - 5,5 hs	<b>Química Orgánica y Biológica</b> 08:00 a 12:00 4h	<b>Física</b> 08:00 a 12:30 - 4,5 hs	<b>Microbiología Enológica</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	
<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 Orgánica y Biológica</b> 13:00 a 16:30 3,5h	<b>Estadística</b> 14:00 a 18:00 - 4hs	
<b>15</b> :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						

# Química Orgánica y Biológica

Segundo año

Año

Segundo semestre 2021

Semestre

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
<b>6</b> :30						
<b>7</b> :30						
<b>8</b> :30		<b>Viticultura II</b> 08:00 a 11:30 - 3,5 hs	<b>Enoquímica II</b> 08:00 a 13:00 - 5 hs	<b>Gestión de Procesos Vitícolas</b> 08:00 a 12:00 - 4hs	<b>Enología II</b> 08:00 a 12:00 - 4 hs	
<b>9</b> :30						
<b>10</b> :30						
<b>11</b> :30						
<b>12</b> :30						
<b>13</b> :30					<b>Seminario Analisis Organoléptico II</b> 13:00 a 14:00 - 1hs	
<b>14</b> :30						
<b>15</b> :30						
<b>16</b> :30					<b>Gestión Integral de la Calida</b> 16:00 a 18:00 - 4 hs PRESENCIAL - AULA 11	
<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						