

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA

1° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Microbiología General		Martes	14 a 16	salón
Microbiología General		Martes	16 a 18	a confirmar
Microbiología General		jueves	09:30 a 11:30	salón
Microbiología General		Miércoles	11:30 a 13:30	a confirmar
Química Analítica		Lunes	18 a 22 horas	aula 6
Química Analítica		Jueves	18 a 20 horas	aula 6
Química Orgánica y Biológica		Martes	18 a 22 horas	aula 6

2° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Viticultura 2		Lunes	18 a 22 horas	aula 7
Viticultura 2		Viernes	18 a 22 horas	aula 7
Enología 1		Martes	20 a 22 horas	aula 7
Enología 1		jueves	18 a 22 horas	aula 7
Análisis Sensorial 2		Martes	18 a 20 horas	aula 8
Análisis Sensorial 2		Miercoles	18 a 22 horas	aula 8

3° AÑO

MATERIA		DÍA	HORARIO	LUGAR
Formulación y Evaluación de Proyectos		Martes	09 a 13	salon
Fundamentos de Marketing		Martes	16 a 20	salón
Publicidad		Lunes	18 a 22	aula 3
Taller de Comunicación Oral		jueves	14 a 18	aula 1