

Tecnatura Universitaria en Enología y Viticultura

1° AÑO					
Se- mes- tre	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	Química analítica Aula Fruticultura 8:00 a 12:00	Física Aula Fruticultura 8:30 a 13:30	Estadística Aula Matemática 8:30 a 13:30	Química Org y Biol Aula Matemática 8:30 a 12:30	Química Org y Biol 08:00 a 10:00
	Inglés Aula Fruticultura 12:30 a 13:30				Química analítica 10:30 a 13:30 Aula Fruticultura

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Química general e inorgánica: 20 horas virtuales. Matemáticas: 20 horas virtuales. Química orgánica y biológica: 20 horas virtuales. Química analítica: 30 horas virtuales

2° AÑO						
Se- mes- tre	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
2°	Pasantía vitícola Aula Matemática 8:30 a 13:30	Enología II (10 semanas) Aula Matemática y Aula de degustación 8:30 a 13:30	Sistemas de información vitícola Aula Fruticultura 8:30 a 13:30 Viticultura I, II y III Aula 14:30 a 19:30 Aula Zoología	Gestión de procesos enológicos Aula Fruticultura (de 8:30 a 10:50 hs) Procesos unitarios enológicos Aula Fruticultura 11:00 a 13:40	Enoquímica II Aula Fruticultura 8:30 a 13:30 Análisis Organoléptico II (5 semana) Aula degustación 9:00 a 12:00 Desde el 19/10	

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Procesos unitarios enológicos: 5 horas virtuales. Gestión de procesos enológicos: 25 horas virtuales. Enología II: 10 horas virtuales. Enoquímica II 15 horas virtuales.