

095-10 - Licenciatura en Enología

Turnos de Exámenes Finales Febrero Marzo 2019

Año	Materia	Primer Llamado		Segundo Llamado		
		Fecha	Limite	Fecha	Limite	Hora
1	Matemática I	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	08:00
1	Química General e Inorgánica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	09:00
1	Informática	12-feb	07-feb	12-mar	07-mar	10:00
1	Análisis Sensorial I	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	10:00
1	Física I	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	10:00
1	Matemática II	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	08:00
1	Química Orgánica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	15:00
1	Francés	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	18:00
2	Iniciación a la Vitivinicultura	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	18:00
2	Química Analítica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	10:00
2	Física II	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	10:00
2	Química Biológica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	08:00
2	Microbiología General	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	16:00
2	Química Enológica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	10:00
2	Fisicoquímica	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	12:00
2	Análisis Sensorial II	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	10:00
2	Inglés I	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	11:00
3	Microbiología Enológica	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	08:00
3	Enología I	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	18:00
3	Ingeniería Enológica I	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	16:00
3	Análisis y Legislación Vitivinícola	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	19:00
3	Enología II	16-feb	13-feb	09-mar	06-mar	10:00
3	Ingeniería Enológica II	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	17:00
3	Catación I	14-feb	11-feb	12-mar	07-mar	11:00
3	Viticultura	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	18:00
3	Inglés II	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	11:00
3	Prácticas Integradas Enológicas I	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	19:00
4	Enología III	16-feb	13-feb	09-mar	06-mar	09:00
4	Estadística y Diseño Experimental	11-feb	06-feb	11-mar	06-mar	16:00
4	Metodología de la Investigación	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	11:00
4	Economía	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	17:00
4	Catación II	14-feb	11-feb	12-mar	07-mar	11:00

095-10 - Licenciatura en Enología
Turnos de Exámenes Finales Febrero Marzo 2019

Año	Materia	Primer Llamado		Segundo Llamado		
		Fecha	Limite	Fecha	Limite	Hora
4	Gestión y Marketing de la Empresa Vitivinícola	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	17:00
4	Formulación y Evaluación de Proyectos	12-feb	07-feb	12-mar	07-mar	18:00
4	Calidad en Enología	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	17:00
4	Costos y Finanzas	14-feb	11-feb	07-mar	28-feb	16:30
4	Ingles III	13-feb	08-feb	06-mar	27-feb	11:00
4	Prácticas Integradas Enológicas II	15-feb	12-feb	08-mar	01-mar	19:00