

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA Primer Cuatrimestre 2017									PLAN N° 095/10
AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	1	1	Matemática I	16 a 18 hs Aula 8	16 a 18 hs Aula 14	20 a 22 hs Aula 13			
1	1	2	Química General e Inorgánica	18 a 21 hs Aula 8 y Laboratorio de Química N° 1	18 a 20 hs Aula 14	17 a 19 hs Aula 14			
1	1	3	Informática	12 a 16 hs Lab de Informática A					
1	1	4	Análisis Sensorial I				10:00 a 14:00 Aula 10		
1	A	8	Francés			13:00 a 16 hs Aula 11			
1	A	9	Iniciación a la Vitivinicultura						
2	1	10	Química Analítica		09 a 12 hs Aula 13	11 a 14 hs Aula 7			
2	1	11	Física II		14 a 16 hs Aula 11		12 a 15 hs Aula 11		
2	1	12	Química Biológica	15 a 19 hs Aula 7 alternando con Laboratorio de Química 2 de 14 a 18 hs (cada 15 días)	12 a 14 hs Aula 11				

2	1	13	Microbiología General			08 a 11 hs Lab. De Quim 1 y Lab. De Microscopia	08:00 a 11:00 Aula 4		
2	A	17	Inglés I			18 a 20 hs Aula 4			
3	1	18	Microbiología Enológica					08 a 12 hs Aula 3 y Lab. Quimica 1 cada 15 dias	
3	1	19	Enología I		19 a 21 hs Aula 9			14 a 18 hs Lab . La Riojana	
3	1	20	Ingenieria Enológica				18 a 22 hs Aula 3		
3	1	21	Análisis y Legislación Vitivinicola		08 a 10 hs Aula 3			18 a 20 hs Laboratorio La Riojana	
3	A	25	Viticultura	16 a 18 hs Aula 10		14 a 18 hs clase de campo cada 15 dias			
3	A	26	Inglés II			09 a 11 hs Aula 10			
4	1	28	Enología III						08 a 14 hs Aula 1
4	1	29	Estadística y Diseño Experimental				20 a 22 hs Aula 1	14 a 17 hs Lab de Informatica B	
4	1	30	Metodología de la Investigación		18 a 21 hs Sala Docente.-				
4	1	31	Economía	18 a 21 hs Aula 4					

4	1	32	Catación II			12:00 a 16:00 Aula 2		
4	A	37	Inglés III			14:00 a 16:00 Aula 6		