



LICENCIATURA EN ENOLOGÍA								
AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	5	Física I	14:00 a 16:00 Auditorio II		18:00 a 20:00 Auditorio II		12:00 a 14:00 Gabinete de Fisica
1	2	6	Matemática II	12:00 a 14:00 Aula 12	12:00 a 14:00 Aula 12		12:00 a 14:00 Aula 12	
1	2	7	Química Orgánica	16:00 a 18:00 Aula 11		12:00 a 15:00 Lab de Quimica 2		
1	A	8	Francés			15:00 a 18:00 hs Aula 7		
2	2	9	Iniciación a la Vitivinicultura *	08 a 11 Aula 12				
2	2	14	Química Enológica			14:00 a 16:00 Aula 16		12:00 a 14:00 hs Lab La Riojana (Cada 15 días)
2	2	15	Fisicoquímica		13:00 a 15:00 Lab. de SUN	12:00 a 14:00 Aula 4		
2	2	16	Análisis Sensorial II					15:00 a 19:00 Aula 4
2	A	17	Inglés I			18 a 20 hs Aula 4		
3	2	24	Catación I					14:00 a 18:00 hs Aula 15
3	2	23	Ingenieria Enologica II	18:00 a 21:00 Aula 4				

3	2	22	Enología II			17:00 a 20:00 Lab. La Riojana		
3	A	25	Viticultura	16:00 a 18:00 Aula 10		14 a 18 hs clase de campo (cada 15 dias)		
3	A	26	Inglés II			09 a 11 hs Aula 9		
4	3	33	Gestión y Marketing de la Empresa Vitivinícola			17:00 a 21:00 Aula 10		
4	2	34	Formulación y Evaluación de Proyectos		15:00 a 18:00 Aula 7			
4	2	35	Calidad en Enología	17:00 a 21:00 Aula 2				
4	2	36	Costos y Finanzas			14:00 a 17:00 Aula 4		
4	A	37	Inglés III			11:00 a 13:00 Aula 1		

*Comienza en septiembre

