

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA Primer Cuatrimestre 2024									PLAN N° 095/10
AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	1	1	Matemática I	15 a 17 hs Aula 15	15 a 17 hs Aula 15		15 a 17 hs Aula 9		
1	1	2	Química General e Inorgánica		17 a 20 hs Aula 15	17 a 19 hs Laboratorio de Química N°2	17 a 20 hs Aula 9		
1	1	3	Informática					13 a 16 hs Lab de Infor. "A"	
1	1	4	Análisis Sensorial I					09:00 a 13:00 Lab. Física	
1	A	8	Francés			14:00 a 16 hs Auditorio 1			
1	A	9	Iniciación a la Vitivinicultura	08:00 a 11 hs Aula 12					
2	1	10	Química Analítica			11:00 a 14 hs Aula 9	15 a 18 hs Lab. Quim . 2		
2	1	11	Física II		14 a 16 hs Aula 14		12 a 15 hs Aula 15		
2	1	12	Química Biológica	15 a 19 hs Lab. Quim 2	12 a 14 hs Aula 14				
2	1	13	Microbiología General			08 a 11 hs Aula Tutorías		11:00 a 13:00 Lab. Microsc.	
2	A	17	Inglés I			18 a 20 hs Aula Tutorías			

3	1	18	Microbiología Enológica					08 a 11 hs Lab. Quimica 1 cada 15 días	
3	1	19	Enología I	13 a 16 hs Lab . La Riojana 1ra y 3ra semana de cada mes	19 a 21 hs Aula 12			16 a 19 hs Lab . La Riojana 2da y 4ta semana de cada mes	
3	1	20	Ingeniería Enológica				18 a 22 hs Lab. Quim 2		
3	1	21	Análisis y Legislación Vitivinícola		08 a 10 hs Lab. Quim 2			13 a 16 hs Lab. La Riojana 2da y 4ta semana de cada mes	
3	A	25	Viticultura	16 a 18 hs Aula 11		14 a 18 hs clase de campo cada 15 días			
3	A	26	Inglés II			09 a 11 hs Aula 11			
4	1	28	Enología III					10 a 12 hs Aula 15	08 a 11 hs Aula 15
4	1	29	Estadística y Diseño Experimental				17 a 19 hs Auditorio I	13 a 16 hs Aula Tutorias	
4	1	30	Metodología de la Investigación				12 a 15 hs Aula 9		
4	1	31	Economía	18 a 21 hs Aula Tutorias					
4	1	32	Catación II					16:00 a 20:00 Lab. Quim 1	
4	A	37	Inglés III			11:00 a 13:00 Aula 15			