

LICENCIATURA EN ENOLOGIA									PLAN N° 095/10
AÑO	R	N°	ASIGNATURAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	1	1126	Matemática I	15:00 a 17:00 Aula 19	15:00 a 17:00 Aula 19		15:00 a 17:00 Aula 5		
1	1	1127	Química General e Inorgánica	17:00 a 21:00 Lab. de Química 1 y 2	17:00 a 20:00 Aula 19				
1	A	1128	Francés			14:00 a 16:00 Aula 20			
1	1	1129	Informática					16:00 a 19:00 Lab. Informática B	
1	1	1182	Análisis Sensorial I					09:00 a 13:00 Aula 9	
1	A2	1183	Iniciación a la Vitivinicultura	08:00 a 11:00 Aula 9					
2	1	1218	Química Analítica			11:00 a 14:00 Aula 9	15:00 a 18:00 Lab. de Química 2		
2	1	1219	Física II		14:00 a 16:00 Aula 22		12:00 a 15:00 Aula 22 y Lab. De Física		
2	1	1220	Química Biológica	13:00 a 17:00 Lab. de Química 1 y 2	12:00 a 14:00 Aula 22				
2	1	1221	Microbiología General			08:00 a 11:00 Aula 9		11:00 a 13:00 Laboratorio de Microscopía y Lab de Química 1	
2	A	1225	Inglés I			18:00 a 20:00 Aula 4			
3	1	1294	Microbiología Enológica					08:00 a 11:00 Aula 17 + Lab. De Química 1 y Microscopía	
3	1	1295	Enología I		19:00 a 21:00 Aula 7			16:00 a 19:00 Lab. La Riojana	
3	1	1296	Ingeniería Enológica I				18:00 a 22:00 Aula 1		
3	1	1297	Análisis y Legislación Vitivinícola		08:00 a 10:00 Aula 7			13:00 a 16:00 Lab. La Riojana	
3	A	1301	Viticultura *			14:00 a 18:00 Aula 5			
3	A	1302	Inglés II			11:00 a 13:00 Aula 5			
4	1	1304	Enología III					09:00 a 11:00 Aula 12	08:00 a 11:00 Aula 2
4	1	1305	Estadística y Diseño Experimental			11:00 a 14:00 Aula 22		11:00 a 14:00 Aula 22 + Aula 16	

AÑO	R	N°	ASIGNATURAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
4	1	1306	Metodología de la Investigación				12:00 a 15:00 Aula 7		
4	1	1307	Economía	18:00 a 21:00 Aula 10					
4	1	1308	Catación II					14:00 a 18:00 Aula 5	
4	A	1313	Inglés III			09:00 a 11:00 Aula 12			

Observaciones:

* asignatura cursada en conjunto con Ingeniería Agronómica