

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIO Y REGIMEN DE CORRELATIVIDADES

AÑO	COD.	ASIGNATURA	PARA CURSAR	PARA APROBAR
			REGULAR	APROBADA
OÑA1º	1º cuatrimestre			
	01	Matemática		
	02	Química general		
	03	Física I		
	04	Análisis sensorial I		
	05	Introducción a la Viticultura		
OÑA2º	2º cuatrimestre			
	06	Física II	3	3
	07	Química Inorgánica	2	2
	08	Viticultura	5	5
	09	Análisis Sensorial II	4	4
	3º cuatrimestre			
	10	Química Orgánica Orientada	2	2
	11	Química Analítica	2	2
	12	Enología I	8	8
13	Microbiología Enológica	--	10	
OÑA3º	4º cuatrimestre			
	14	Química Analítica Instrumental	11	11
	15	Legislación y Normativa Vitivinícola	5 - 12	5
	5º cuatrimestre			
	16	Enología II	12	10-12
	17	Gestión de Empresas Vitivinícolas		
	18	Higiene Seguridad y Ambiente		
	6º cuatrimestre			
	19	PRACTICA SUPERVISADA	12-13-15	12

Extracurriculares

20 Inglés o Francés Técnico