

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIO Y REGIMEN DE CORRELATIVIDADES

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