

DÍA	HORA	AÑO	MÓDULO	CARRERA	PROFESOR
5/29/2026	19:20	3er	M20. GESTIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BARBERO MIGUEL
5/28/2026	19:20	3er	M25. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BARBERO MIGUEL
5/28/2026	19:20	3er	M26. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BARBERO MIGUEL
5/27/2026	19:20	3er	M21. GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BARTOLOMÉ MARCELO
5/27/2026	19:20	3er	M27. ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BARTOLOMÉ MARCELO
5/26/2026	19:20	3er	M22. GESTIÓN DE ESTABILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BELEN CARMONA
5/26/2026	19:20	3er	M23. GESTIÓN DE LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BELEN CARMONA
5/26/2026	19:20	3er	M24. GESTIÓN DE LA CRIANZA DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	BELEN CARMONA
6/1/2026	19:20	3er	M17. ANÁLISIS DE LAS BEBIDAS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
6/1/2026	19:20	3er	M18. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
6/1/2026	19:20	3er	M19. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
5/26/2026	19:20	3er	M22. GESTIÓN DE ESTABILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
5/26/2026	19:20	3er	M23. GESTIÓN DE LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
5/26/2026	19:20	3er	M24. GESTIÓN DE LA CRIANZA DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA FIORELLI
5/28/2026	19:20	3er	M25. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA GONZALEZ
5/28/2026	19:20	3er	M26. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	CECILIA GONZALEZ
6/1/2026	19:20	3er	M17. ANÁLISIS DE LAS BEBIDAS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	HUGO CAPONE

6/1/2026	19:20	3er	M18. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	HUGO CAPONE
6/1/2026	19:20	3er	M19. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	HUGO CAPONE
5/27/2026	19:20	3er	M21. GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	MUSATTO ESTEFANIA
5/27/2026	19:20	3er	M27. ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	MUSATTO ESTEFANIA
6/1/2026	19:20	3er	M17. ANÁLISIS DE LAS BEBIDAS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
6/1/2026	19:20	3er	M18. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
6/1/2026	19:20	3er	M19. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/29/2026	19:20	3er	M20. GESTIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/26/2026	19:20	3er	M22. GESTIÓN DE ESTABILIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/26/2026	19:20	3er	M23. GESTIÓN DE LA ESTABILIZACIÓN DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/26/2026	19:20	3er	M24. GESTIÓN DE LA CRIANZA DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/28/2026	19:20	3er	M25. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/28/2026	19:20	3er	M26. ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	RAMOS MARCELO
5/27/2026	19:20	3er	M21. GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	VIGNONI ANA LAURA
5/27/2026	19:20	3er	M27. ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	VIGNONI ANA LAURA
5/29/2026	19:20	3er	M20. GESTIÓN DEL DESARROLLO SOSTENIBLE	T.S EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	YANINA PAGGI