

## ESTUDIOS EN ENOLOGÍA

Curso 2015-2016

### PRIMER CURSO (GRADO). PRIMER SEMESTRE

Aula 103-Edificio Aulario

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Física I	Álgebra Lineal I	Álgebra Lineal I	Física I (1)	Álgebra Lineal I
10 - 11	Cálculo I	Física I	Física I	Álgebra Lineal I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias
11 - 12	Aplicaciones Informáticas en Ciencias	Cálculo I	Química I	Cálculo I	Aplicaciones Informáticas en Ciencias
12 - 13	Aplicaciones Informáticas en Ciencias	Química I	Cálculo I	Química I	Química I (2)

(1) Hasta completar 57 horas.

(2) Hasta completar 56 horas.

(\*) En el aula de computación del edificio de Química.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**PRIMER CURSO (GRADO). SEGUNDO SEMESTRE****Aula 103-Edificio Aulario**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
9 - 10	Física II	Física II		Física II	Cálculo Numérico y Estadística (1)
10 - 11	Bioquímica	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Física II (1)
11 - 12	Química II	Bioquímica	Bioquímica	Química II	Química II (1)
12 - 13	Química III (3)	Química II	Bioquímica (2)		

(1) Hasta completar 56 horas.

(2) Hasta completar 40 horas.

(3) Hasta completar 7,5 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**SEGUNDO CURSO (GRADO). TERCER SEMESTRE**

**Aula 9 -Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
9 - 10	Química Inorgánica General*	Química Inorgánica General*	Viticultura I	Química Orgánica I*	Química Inorgánica General* (1)
10 - 11	Viticultura I	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Viticultura I (1)
11 - 12	Química Analítica Básica*	Química Analítica Básica*	Química Orgánica I*	Química Analítica Básica* (1)	Química Orgánica I*(1)
12 - 13	Química Orgánica I * (seminarios)	Química Inorgánica General* (seminarios)	Biología Celular y Genética (2)	Química Analítica Básica* (seminarios)	

\* Aula 6-Edificio Química

(1) Hasta completar 42 horas.

(2) Hasta completar 52,5 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**SEGUNDO CURSO (GRADO). CUARTO SEMESTRE**

**Aula 9-Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
9-10	Química Enológica(**)	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo*	Química Enológica(**)	Química Enológica(**)	Viticultura II (1)
10-11	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Viticultura II	Viticultura II
11-12	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Edafología del Viñedo	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo*	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo* (2)
12-13			Fisiología de la Vid	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo* (seminarios)	

\*\* Aula De Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

\* Aula 1-Edificio Química

(1) Hasta completar 40 horas.

(2) Hasta completar 42 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**TERCER CURSO (GRADO). QUINTO SEMESTRE**

**Asignaturas Obligatorias**

**Aula 8-Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
8-9		Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo		
9-10	Bioquímica Enológica	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Plagas y enfermedades de la Vid. Protección integral del viñedo	Tecnología Enológica (*)	Tecnología Enológica (*)
10-11	Bioquímica Enológica	Bioquímica Enológica	Microbiología Enológica	Microbiología Enológica	Tecnología Enológica (*)
11-12	Análisis Instrumental (**)	Análisis Instrumental (**)	Microbiología Enológica	Análisis Instrumental (**) (1)	
12-13		Análisis Instrumental (seminarios)			

(\*) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

(\*\*) Aula 10 -Edificio Química

(1) Hasta completar 42 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**TERCER CURSO (GRADO). SEXTO SEMESTRE**

**Asignaturas Obligatorias**

**Aula 8-Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
9-10	Biología de la vida	Biología de la vida	Biología de la vida		
10-11	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Biología Enológica	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Análisis y Control Químico Enológico (*)	
11-12	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Biología Enológica	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	
12-13		Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing		
		Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing	Normativa y Legislación Vitivinícola y Plan de Marketing		

(\*) Aula de Química Enológica: Planta 5º Edificio de Química.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.

**CUARTO CURSO (GRADO). SÉPTIMO SEMESTRE**

**Aula 4 -Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
9 - 10	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico (2)	Agrometeorología (2)	Inglés (1)(*)
10 - 11	Control de Calidad en los Laboratorios Analíticos (1)(*)	Agrometeorología	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Agrometeorología	Inglés (1)(*)
11 - 12	Prácticas Integradas Enológicas	Control de Calidad en los Laboratorios Analíticos (1)(*)	Tratamiento Físico-Químico de los Alimentos(1)(*)	Tratamiento Físico-Químico de los Alimentos(1)(*)	
12 - 13	Prácticas Integradas Enológicas	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	
13-14	Prácticas Integradas Enológicas	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola (2)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	
14-15	Prácticas Integradas Enológicas				

(1) hasta completar 23 horas

(2) Hasta completar 42 horas

(\*) Aula 5

**CUARTO CURSO (GRADO). OCTAVO SEMESTRE**

**Aula 4 -Edificio Química**

	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
8-9		Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola		
9-10		Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola		
10-11	Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica	Vino y Salud	Ingeniería Enológica	Vino y Salud
11-12	Marketing y comercialización Vitivinícola	Vino y Salud (1)	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Marketing y comercialización vitivinícola
12-13	Marketing y comercialización Vitivinícola		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	

(1) Hasta completar 42 horas.

Las horas lectivas que coincidan en festivos podrán reajustarse según la agenda de la asignatura y/o criterio del profesor.