

PRÁCTICAS GRADO DE ENOLOGÍA

PRIMER CURSO DEL GRADO

2º Semestre

Bioquímica: Laboratorio del Eladio Viñuela. Un día o dos a la semana desde el 07 de febrero hasta el 19 de mayo del 2017.

Se coordina con Química III.

Química III: Un día o dos a la semana desde el 07 de febrero hasta el 19 de mayo del 2017. Se coordina con Bioquímica.

SEGUNDO CURSO DEL GRADO

3^{er} Semestre

Química Analítica Básica: Desde el 24 al 28 de octubre del 2016 de 13 a 15 h.

Química Inorgánica General: Desde el 10 al 14 de octubre del 2016 de 16 a 20 h.

Química Orgánica I: Desde el 19 al 25 de septiembre del 2016 de 16 a 20 h.

Viticultura I: Los lunes 19 y 26 de septiembre; 17 y 31 de octubre; 21 de noviembre del 2016 de 12:15h a 14:45 h.

Biología Celular y Genética: Desde el 03 al 05 de octubre del 2016 de 12 a 14,30h.

4^o Semestre

Química Enológica: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: los días 13, 15, 16, 20, 22, 23, 27 de febrero; 03 de marzo del 2017 de 12 a 14 h.

Métodos Clásicos Análisis Cualitativo: Desde el 24 al 28 de abril del 2017 de 12 a 15 h.

Edafología del Viñedo: Aula de Informática del Eladio Viñuela: los días 01, 08, 15, 22 y 29 de marzo; 02 y 10 de mayo del 2017 de 12 a 14 h.

Viticultura II: Los días: 03, 07, 14 y 21 de febrero; 07, 14, 21 y 28 de marzo; 04 y 19 de abril; 02, 09 y 16 de mayo del 2017 de 12 a 15 h.

TERCER CURSO DEL GRADO

5° Semestre

Tecnología Enológica: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: Un día a la semana de las semanas desde el 17 de octubre al 20 de noviembre del 2016 de 11 a 14 h.

Bioquímica Enológica: Laboratorio de Bioquímica: Un día a la semana desde el 07 de noviembre al 04 de diciembre del 2016 de 16 a 20 h. Se coordinará con Microbiología Enológica.

Análisis Instrumental: Desde el 10 al 14 de octubre; desde el 24 al 28 de octubre del 2016 de 12 a 15 h y de 16,30 h a 19,30 h.

Microbiología Enológica: Laboratorio de Microbiología del 28 de noviembre al 04 de diciembre del 2016 de 16 a 19 h. Se coordinará con Bioquímica Enológica.

6° Semestre

Bioteología Enológica: Desde el 02 al 19 de mayo del 2017. Se coordina con Bioteología de la Vid.

Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I: En el Aula de Cata de 12 a 14 h desde el 18 de abril al 19 de mayo del 2017.

Análisis y Control Químico Enológico: Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado desde el 20 al 24 de febrero; desde el 06 al 17 de marzo del 2017. Se coordina con Bioteología de la Vid.

Bioteología de la Vid: Un día a la semana de las semanas: del 27 de febrero al 03 de marzo; del 06 al 10 de marzo; del 27 al 31 de marzo; del 08 al 12 de mayo del 2017. Se coordina con Análisis y Control Químico Enológico y Bioteología Enológica.

CUARTO CURSO DEL GRADO

7° Semestre

Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos: Desde el 21 de noviembre al 02 de diciembre del 2016 de 16 a 20 h.

Agrometeorología: Los martes de 14-15 h.

Química Orgánica Agroalimentaria: Desde el 03 al 21 de octubre del 2016 de 16 a 20 h.

Inglés: Viernes de 10 a 14 h.

Control de calidad de los Laboratorios Analíticos: Desde el 31 de octubre al 11 de noviembre del 2016 de 16 a 20 h.

Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos: Desde el 21 de noviembre al 02 de diciembre del 2016 de 16 a 20 h.

8° Semestre

Ingeniería Enológica: Los martes de 16 a 19 h de las semanas: del 20 al 24 de febrero; del 13 al 17 de marzo; del 03 al 07 de abril; del 24 al 28 de abril; del 08 al 12 de mayo del 2017.

Vino y Salud: Los miércoles de 16 a 19 h de las semanas: del 06 al 10 de febrero; del 27 de febrero al 03 de marzo; del 20 al 24 de marzo; del 18 al 22 de abril; del 02 al 05 de mayo del 2017.