

GRADO EN ENOLOGÍA

Curso 2018-2019

PRIMER CURSO. PRIMER SEMESTRE

Aula 2-Edificio Química

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

(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. SEGUNDO SEMESTRE

Aula 2 -Edificio de Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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	Bioquímica
11 - 12	Química II	Química II	Química II (1)	Química II	Física II (1)
12 - 13	Química III (3)	Bioquímica	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. TERCER SEMESTRE

Aula 9 -Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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. CUARTO SEMESTRE

Aula 9-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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 1-Edificio Química

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

*** N o se impartirá esta hora en la semana del 24 al 28 de abril del 2017

(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. QUINTO SEMESTRE

Asignaturas Obligatorias

Aula 8-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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	Análisis Instrumental (**) (1)	Tecnología Enológica (*)
10-11	Bioquímica Enológica	Bioquímica Enológica	Microbiología Enológica	Microbiología Enológica	Tecnología Enológica (*)
11-12	Análisis Instrumental (**)	Análisis Instrumental (**)	Microbiología Enológica	Tecnología Enológica (*)	
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. SEXTO SEMESTRE

Asignaturas Obligatorias

Aula 8-Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
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	Biología Enológica	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	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		
13-14		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. SÉPTIMO SEMESTRE

Aula 4 -Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8-9	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Inglés(*)	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola
9 - 10		Agrometeorología	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico	Agrometeorología (2)	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico (2)
10 - 11	Control de Calidad en los Laboratorios Analíticos (1)(*)	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico		Agrometeorología	Inglés (*)
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)(*)	Inglés)(*)
12 - 13	Prácticas Integradas Enológicas		Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Inglés(*)
13-14	Prácticas Integradas Enológicas			Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	
14-15	Prácticas Integradas Enológicas				

(1) hasta completar 23 horas

(2) Hasta completar 42 horas

(*) Aula 5

CUARTO CURSO. OCTAVO SEMESTRE

Aula 4 -Edificio Química

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8-9		Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	Marketing y Comercialización Vitivinícola	
9-10		Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	Marketing y Comercialización Vitivinícola	
10-11		Ingeniería Enológica	Vino y Salud	Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica
11-12	Marketing y Comercialización Vitivinícola	Vino y Salud	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	
12-13	Marketing y Comercialización Vitivinícola	Vino y Salud (1)	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	
13-14					

(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.