

# PRÁCTICAS GRADO EN ENOLOGÍA

## PRIMER CURSO DEL GRADO

### 2º Semestre

**Bioquímica.** Laboratorio del Eladio Viñuela. Un día o dos a la semana desde el 30 de marzo hasta el 14 de mayo (desde la semana 10 hasta la 15)  
. Se coordina con Química III.

**Química III.** Laboratorio del Área de Inorgánica, planta baja del edificio Viguera Lobo; laboratorio del Área de Química Analítica, planta baja del edificio Juan Remón Camacho; laboratorio del Área de Química Física, planta de Decanato; laboratorio de Química Orgánica del edificio Eladio Viñuela. Un día o dos a la semana desde el 3 de febrero hasta el 14 de mayo (desde la semana 2 hasta la 15). Se coordina con Bioquímica.

## SEGUNDO CURSO DEL GRADO

### 3<sup>er</sup> Semestre

**Química Analítica Básica.** laboratorio Eladio Viñuela. Desde el 4 al 8 de noviembre (semana 9); lunes de 16:30 a 19:30 h, martes de 13 a 15 h, miércoles de 13 a 15 h y de 16:30 a 19:30 h, jueves de 12 a 15 h, y viernes: de 13 a 15 h.

**Química Inorgánica General.** Laboratorio Eladio Viñuela. Desde el 14 al 18 de octubre (semana 6); de 16 a 19 h.

**Química Orgánica I.** Laboratorio del Área de Química Orgánica (planta baja del edificio Viguera Lobo). Desde el 30 de septiembre al 4 de octubre (semana 4); de 16 a 19 h.

**Viticultura I:** hora de comienzo 12:15 h.

- Ordenadores/seminarios/casos prácticos: 17 de septiembre (2 h); 22 y 23 de octubre del 2019 (3 h/dos días).
- Campo (martes): 24 de septiembre (2 h); 1 y 8 de octubre (2 h/día); 19 y 26 de noviembre del 2019 (2 h/día).

**Biología Celular y Genética.** Laboratorio del Área de Biología Celular. Desde el 28 al 30 de octubre (semana 8), de 12 a 14:30 h.

## **SEGUNDO CURSO DEL GRADO**

### **4° Semestre**

**Química Enológica.** Laboratorio de Enología-edificio Juan Remón Camacho, planta baja. los días 10, 12, 13, 17, 19, 20, 24, 27 de febrero del 2020 de 12 a 14 h.

**Métodos Clásicos Análisis Cualitativo.** Laboratorio Eladio Viñuela. Desde el 30 de marzo al 24 de abril (semanas 10, 11 y 12) de 12 a 15 h.

**Edafología del Viñedo.** Aula de Informática del Eladio Viñuela. Los días 26 de febrero, 4, 11, 18 , 25 de marzo; 22 de abril; 4 de mayo del 2020 de 12 a 14 h.

**Viticultura II:** Campo de 12:15 a 14:15 h los días: 4, 11, 18 y 25 de febrero; 10, 17, 19, 24, 26 y 30 de marzo; 2, 21 y 23 de abril de 2020; y 5 de mayo (visita ) del 2020.

## TERCER CURSO DEL GRADO

### 5° Semestre

**Tecnología Enológica.** Laboratorio de Enología-edificio Juan Remón Camacho, planta baja. Los viernes de las semanas del 14 de octubre al 17 de noviembre del 2019 de 11 a 14 h. Según disponibilidad por parte de los alumnos.

**Bioquímica Enológica.** Laboratorio de Eladio Viñuela. Un día a la semana del 5 al 30 de noviembre del 2019 de 16 a 20 h.

**Análisis Instrumental.** Laboratorio del Departamento de Química Analítica, 4° planta. Desde el 7 al 13 de octubre; desde el 21 al 27 de octubre del 2019 de 12 a 15 h y de 16,30 h a 19,30 h.

**Microbiología Enológica.** Laboratorio de Enología-edificio Juan Remón Camacho. En la última semana de noviembre en horario de tarde y de forma intensiva según materia prima como la uva y microorganismos. En horario de mañana si hay disponibilidad por parte de los alumnos.

### 6° Semestre

**Bioteología Enológica.** Laboratorio de Enología-edificio Juan Remón Camacho. Desde el 27 de abril al 13 de mayo (semanas 13, 14 y 15). En horario de mañana si hay disponibilidad por parte de los alumnos.

**Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I.** En el Aula de Cata. De 12 a 14 h desde el 13 de abril al 14 de mayo (semanas 11, 12, 13, 14 y 15).

**Análisis y Control Químico Enológico.** Laboratorio de Enología-edificio Juan Remón Camacho. Un día a la semana de las semanas del 17 al 21 de febrero (semana 4), del 2 al 13 de marzo (semanas 6 y 7). Se coordina con Bioteología de la Vid.

**Bioteología de la Vid.** Laboratorio del área de Fisiología Vegetal. Del 17 al 21 de febrero (semana 4), de 16 a 20 h. Se coordina con Análisis y Control Químico Enológico.

## **CUARTO CURSO DEL GRADO**

### **7º semestre. Asignaturas optativas.**

**Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos:** Laboratorio del edificio José Luis Sotelo. Desde el 18 hasta el 29 de noviembre (semanas 11 y 12), de 16 a 20 h.

**Agrometeorología.** Laboratorio del Dpto. de Física: A212. Los martes de 14-15 h.

**Química Orgánica Agroalimentaria.** Laboratorio del Área de Química Orgánica, planta baja del edificio Viguera Lobo. Desde el 30 de septiembre al 11 de octubre (semanas 4 y 5), de 16 a 20 h.

**Inglés.** Viernes de 10 a 13 h.

**Control de Calidad de los Laboratorios Analíticos.** Laboratorio del Departamento de Química Analítica, 4ª planta. Desde el 21 de octubre al 08 de noviembre (semanas 7 y 8), de 16 a 20 h.

**Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos.** Laboratorio del Área de Química Física, planta de Decanato. Desde el 10 al 20 de diciembre (semanas 14 y 15), de 16 a 20 h.

**Estas asignaturas deben coordinarse entre sí una vez finalizado el periodo de matrícula.**

## **CUARTO CURSO DEL GRADO**

### **8º Semestre**

**Ingeniería Enológica.** Laboratorio del edificio José Luis Sotelo. Martes y Jueves de las semanas 8ª (del 16 al 20 de marzo) y 12ª (del 20 al 24 de abril), por la tarde de 16 a 20 h,

**Vino y Salud:** Los miércoles de 16 a 19 h de las semanas: del 3 al 7 de febrero (semana 2); del 24 al 28 de febrero (semana 5); del 16 al 20 de marzo (semana 8), del 30 de marzo al 3 de abril (semana 10); del 4 al 8 de mayo (semana 14).