

GRADO EN ENOLOGÍA

Curso 2019-2020

PRIMER CURSO. PRIMER SEMESTRE

Aula 2-Edificio Química

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

(*) 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	Química III (1)	Física II	Cálculo Numérico y Estadística
10 - 11	Bioquímica	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Cálculo Numérico y Estadística	Bioquímica
11 - 12	Química II	Química II	Química II	Química II	Física II
12 - 13	Química III (1)	Bioquímica	Bioquímica (2)		

(1) Hasta completar 15 horas.

(2) Hasta completar 49 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*
10 - 11	Viticultura I	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Viticultura I
11 - 12	Química Analítica Básica*	Química Analítica Básica*	Química Orgánica I*	Química Analítica Básica*	Química Orgánica I*
12 - 13	Química Orgánica I * (seminarios)	Química Inorgánica General* (seminarios)	Biología Celular y Genética (1)	Química Analítica Básica* (seminarios)	

* Aula 6-Edificio Química

(1) 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*
12-13			Fisiología de la Vid	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo* (seminarios)	

*Aula 6-Edificio Química

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

(1) Hasta completar 40 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 (**)	Tecnología Enológica (*)
10-11	Bioquímica Enológica	Bioquímica Enológica			Tecnología Enológica (*)
11-12	Análisis Instrumental (**)	Análisis Instrumental (**)	Microbiología Enológica	Tecnología Enológica (*)	
12-13	Microbiología Enológica	Análisis Instrumental (seminarios)(**)		Microbiología Enológica	

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

(**) Aula 10 -Edificio Química

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	Biotecnología de la vid	Biotecnología de la vid	Biotecnología de la vid		
10-11	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Biotecnología Enológica	Análisis y Control Químico Enológico(*)	Análisis y Control Químico Enológico (*)	
11-12	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Biotecnología 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		Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola
9 - 10		Agrometeorología	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológico	Agrometeorología	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos
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 Químico-Físico de los Alimentos(1) (*)	Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos(1) (*)	Inglés(*)
12 - 13	Prácticas Integradas Enológicas		Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	Inglés(*)
13-14	Prácticas Integradas Enológicas		Inglés(*)	Química Orgánica Agroalimentaria (1)(*)	
14-15	Prácticas Integradas Enológicas				

(1) hasta completar 30 h (*) 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	Vino y Salud	Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	Marketing y Comercialización Vitivinícola	Vino y Salud
10-11	Vino y Salud		Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica	Ingeniería Enológica
11-12	Marketing y Comercialización Vitivinícola		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	
12-13	Marketing y Comercialización Vitivinícola		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	

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