

## ESTUDIOS EN ENOLOGÍA

Curso 2013-2014

### PRIMER CURSO (GRADO). PRIMER SEMESTRE

Aula 210-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 210-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	Química II	Bioquímica (2)	Química II (1)
12 - 13	Química III (3)	Química II			

(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			Bilología Celular y Genética (2)		

\* Aula 1-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	

\*\* 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)	

(\*) 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 vid	Biología de la vid	Biología de la vid		
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	Agrometeorología	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	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)(*)		
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.





# PRÁCTICAS GRADO DE ENOLOGÍA

## PRIMER CURSO DEL GRADO

### 2º Semestre

**Bioquímica:** Laboratorio del Eladio Viñuela. Un día o dos a la semana desde el 10 de febrero hasta el 16 de mayo del 2014. Se coordina con Química III.

**Química III:** Un día o dos a la semana desde el 10 de febrero hasta el 16 de mayo del 2014. Se coordina con Bioquímica.

## SEGUNDO CURSO DEL GRADO

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

**Química Analítica Básica:** Desde el 25 al 29 de noviembre y desde el 2 al 5 de diciembre del 2013.

**Química Inorgánica General:** Desde el 30 de septiembre al 18 de octubre y desde el 28 al 31 de octubre del 2013.

**Química Orgánica I:** Desde el 16 al 27 de septiembre del 2013.

**Viticultura I:** Desde el 16 al 22 de septiembre; desde el 14 de octubre al 3 de noviembre; desde el 18 al 24 de noviembre del 2013.

**Biología Celular y Genética:** Desde el 14 al 20 de octubre, un día las semanas: 4 al 10 de noviembre; 18 al 24 de noviembre; 25 de noviembre al 1 de diciembre; 9 al 15 de diciembre; 16 al 22 de diciembre del 2013.

## **4º Semestre**

**Química Enológica:** Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado, los días 3, 5, 6, 10, 12, 13, 17 y 19 de febrero del 2014 de 12 a 14 h.

**Métodos Clásicos de Análisis Cualitativo:** Desde el 7 al 13 de abril del 2014 de 12 a 15 h.

**Edafología del Viñedo:** Aula de Informática del Eladio Viñuela. Los días 5, 12, 19, 26 de marzo del 2014 de 13 a 15 h; 30 de abril, 7, 14 de mayo del 2014 de 12 a 14,30 h.

**Viticultura II:** Los días: 30 de enero del 2014; 4, 11, 18, 25 de febrero del 2014; 7, 11, 18, 25, de marzo del 2014 ; 1, 4, 23, 29 de abril del 2014; 6, 13 de mayo del 2014 de 12 a 14 h.

## **TERCER CURSO DEL GRADO**

### **5° Semestre**

**Tecnología enológica:** Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: Un día a la semana de las semanas: del 23 al 27 de septiembre; 21 al 25 de octubre; 28 al 31 de octubre; del 4 al 8 de noviembre; del 11 al 15 de noviembre del 2013.

**Bioquímica Enológica:** Laboratorio de Bioquímica: Un día a la semana de las semanas: 11 al 15 de noviembre; 18 al 22 de noviembre, 25 al 29 de noviembre; 2 al 6 de diciembre del 2013. Se coordinará con Análisis Instrumental y Microbiología Enológica.

**Análisis Instrumental:** Desde el 11 al 14 de noviembre del 2013 y desde el 18 al 22 de noviembre del 2013. Se coordinará con Bioquímica Enológica y Microbiología Enológica.

**Microbiología Enológica:** Laboratorio de Microbiología del 18 al 29 de noviembre del 2013. Se coordinará con Análisis Instrumental y Bioquímica Enológica.

### **6° Semestre**

**Biotecnología Enológica:** Desde el 28 de abril al 16 de mayo del 2014. Se coordina con Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I.

**Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I:** Un día a la semana de las semanas: del 3 al 7 de febrero; del 10 al 14 de febrero; del 24 al 28 de febrero; del 10 al 14 de marzo; del 7 al 11 de abril; del 22 al 26 de abril; del 28 de abril al 1 de mayo; del 5 al 9 de mayo; del 12 al 16 de mayo del 2014. Se coordina con Biotecnología Enológica.

**Análisis y Control Químico Enológico:** Laboratorio de Enología-Edificio Antiguo Rectorado: Dos días a la semana de las semanas: del 24 al 28 de febrero; del 10 al 14 de marzo; del 17 al 21 de marzo del 2014.

## 7° Semestre

**Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos:** Desde el 18 al 25 de noviembre del 2013 de 16 a 20 h.

**Agrometeorología:** Los martes de 14-15 h

**Química Orgánica Agroalimentaria:** Desde el 14 al 25 de octubre del 2013 de 16 a 20 h.

**Inglés:** Desde el 28 al 31 de octubre; 27, 28 y 29 de noviembre; desde el 2 al 5 de diciembre del 2013 de 16 a 20 h.

**Control de calidad de los Laboratorios Analíticos:** Desde el 4 al 14 de noviembre del 2013 de 16 a 20 h.

**Tratamiento Químico-Físico de los Alimentos:** Desde el 18 al 26 de noviembre del 2013 de 16 a 20 h.

## 8° Semestre

**Ingeniería Enológica:** Los martes de 16 a 19 h de las semanas: del 17 al 21 de febrero; del 3 al 7 de marzo; del 24 al 28 de marzo; del 31 de marzo al 4 de abril; del 22 al 26 de abril del 2014.

**Vino y Salud:** Los miércoles de 16 a 19 h de las semanas: del 3 al 7 de febrero; del 24 al 28 de febrero; del 10 al 14 de marzo; del 17 al 21 de marzo; del 7 al 11 de abril; del 5 al 9 de mayo del 2014.