

ESTUDIOS EN ENOLOGÍA

Curso 2011-2012

PRIMER CURSO (GRADO). PRIMER SEMESTRE

Aula 205

	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 205

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Física II	Física II	Química III (3)	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 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.

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

SEGUNDO CURSO (GRADO). PRIMER SEMESTRE**Aula 4c**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Química Analítica Básica*	Química Analítica Básica*	Viticultura I	Química Orgánica I*	Química Analítica Básica* (1)
10 - 11	Viticultura I	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Viticultura I (1)
11 - 12	Química Inorgánica General*	Química Inorgánica General*	Química Orgánica I*	Química Inorgánica General* (1)	Química Orgánica I*(1)
12 - 13			Biología Celular y Genética (2)		

* Aula 2

(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.

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

SEGUNDO CURSO (GRADO). SEGUNDO SEMESTRE

Aula 4c

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
9 - 10	Química Enológica	Métodos Clásicos de Análisis Cuánticos*	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 Cuánticos*	Métodos Clásicos de Análisis Cuánticos*(2)

* Aula 2

(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.

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

CUARTO CURSO. PRIMER CUATRIMESTRE

Asignaturas Troncales y Obligatorias

Aula 7

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15 - 16	Optativa				
16 - 17	Viticultura General	Viticultura General	Viticultura General	Viticultura General	Bioquímica Enológica ⁽¹⁾
17 - 18	Química Enológica	Química Enológica	Viticultura General	Bioquímica Enológica	Bioquímica Enológica
18 - 19	Tecnología Enológica	Tecnología Enológica	Química Enológica	Bioquímica Enológica	Optativa
19 - 20	Análisis Organoléptico y Teoría de la Cata (*)	Análisis Organoléptico y Teoría de la Cata (*)	Optativa	Optativa	
20 - 21	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata (*)	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata (*)	Optativa	Optativa	
21 - 22	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata (*)	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata (*)			

(1).- Hasta completar 1 crédito teórico.

(*).- Aula de Cata.

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

CUARTO CURSO. SEGUNDO CUATRIMESTRE

Asignaturas Troncales y Obligatorias.

Aula 3

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
10 - 14	Prácticas Integradas de Viticultura				
12 -14		Técnicas Analíticas Biológicas (2)		Técnicas Analíticas Biológicas (2)	
15,30 - 16			Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	
16 - 17	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid
17 - 18	Química Enológica	Química Enológica	Microbiología Enológica	Microbiología Enológica	
18 - 19	Tecnología Enológica	Tecnología Enológica	Química Enológica ⁽¹⁾ Microbiología Enológica ⁽¹⁾	Prácticas Integradas de Viticultura	
19 - 20	Optativa	Optativa	Optativa		
20 - 21					

(1).- Hasta completar 0,5 crédito teórico (*Microbiología Enológica* y *Química Enológica* deben coordinarse).

(2) Asignatura Complemento de Formación. Aula en el Departamento de Química Analítica.

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

QUINTO CURSO. PRIMER CUATRIMESTRE
Asignaturas Troncales y Obligatorias

Aula 6

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
15 - 16	Optativa				
16 - 17	Ingeniería Enológica	Prácticas Integradas de Enología ⁽¹⁾	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	
17 - 18	Cultura Vitivinícola		Ingeniería Enológica	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	
18 - 19	Cultura Vitivinícola		Ingeniería Enológica	Cultura Vitivinícola	Optativa
19 - 20			Optativa	Optativa	
20 - 21			Optativa	Optativa	

(1).- Bodega Experimental (Laboratorio de Enología)

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen se fijará en la reunión de prácticas.

QUINTO CURSO. SEGUNDO CUATRIMESTRE**Asignaturas Troncales y Obligatorias****Aula 6**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16 - 17			Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola
17 - 18			Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa y Legislación Vitivinícola
18 - 19					
19 - 20	Optativa	Optativa	Optativa		
20 - 21					

PRIMER CUATRIMESTRE

Asignaturas Optativas

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
18 - 19					Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾
19 - 20			Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	
20 - 21			Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾ Química Orgánica de los Productos Alimentarios ⁽³⁾	Agrometeorología ⁽¹⁾ Biotecnología de la Vid ⁽²⁾	

(1).- Seminario A202 - Edificio A de Física (Hasta completar 6 créditos) .

(2).- Aula 7

(3).- Aula 6

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.

SEGUNDO CUATRIMESTRE
Asignaturas Optativas

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
19 - 21	Análisis de Trazas en vino ⁽²⁾ Plagas y Enfermedades de la Vid ⁽¹⁾	Análisis de Trazas en vino ⁽²⁾ Tratamiento y ⁽³⁾ Aprovechamientos de Residuos Enológicos	Plagas y Enfermedades de la Vid ⁽¹⁾ Tratamiento y ⁽³⁾ Aprovechamientos de Residuos Enológicos		

(1).- Aula 3

(2).- Departamento de Química Analítica.

(3).- Aula 6

El horario de las prácticas de laboratorio y/u ordenador, así como el lugar donde se desarrollen, se fijará en la reunión de prácticas.